SAFLAX®

Tips

SKU: 17531 Echter Thymian



© Greenmars - CC-BY-SA-3.0

# Thymus vulgaris

| | | | |
|---|---|---|---|
| Български | BG | 2 | |
| Dansk | DK | 2 | |
| Deutsch | DE | 2 | |
| English | UK | 2 | |
| Eesti | EE | 3 | |
| Suomalainen | FI | 3 | |
| Français | FR | 3 | |
| Ελληνική | GR | 3 | |
| Gaeilge | IE | 4 | |
| íslenskur | IS | 4 | |
| Italiano | IT | 4 | |
| Hrvatski | HR | 4 | |
| Latviešu | LV | 5 | |
| Lietuvių kalba | LT | 5 | |
| Malti | MT | 5 | |
| Nederlands | NL | 5 | |
| Norsk | NO | 6 | |
| Polski | PL | 6 | |
| Português | PT | 6 | |
| Românesc | RO | 6 | |
| Svenska | SE | 7 | |
| Slovensky | SK | 7 | |
| Slovenski | SI | 7 | |
| Español | ES | 7 | |
| Česky | CZ | 8 | |
| Türkçe | TR | 8 | |
| Magyar | HU | 8 | |
| 日本語 | JP | 9 | |

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Истинска мащерка

Thymus vulgaris

### Пикантен, типичен аромат за всички любители на средиземноморската кухня

Истинската мащерка е многогодишно, ниско растящо подправково, ароматно и лечебно растение, което достига височина до 40 см. и чиито листа имат силен ароматен аромат, когато се смачкат.Цъфтежът на малките, светлолилави цветчета продължава от май до октомври. Месото придобива много вкус с мащерка. Но вегетариански ястия, като пържени картофи или картофено запекано, също могат да бъдат чудесно рафинирани с мащерка. Или фламкухен, който се гарнира с тънки резенчета ябълка, козе сирене и стръкчета мащерка вместо бекон и лук. Не на последно място мащерката върви добре и с листни салати и разбира се с овче сирене, запечено в алуминиево фолио. Между другото, дали е сушена или прясна не играе съществена роля при приготвянето на храната, тъй като листата на мащерката дори усилват аромата си, когато са изсушени. **Естествено местоположение**: Истинската мащерка първоначално идва от западноевропейския средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Сеитбата на открито трябва да се извърши между средата на април и края на юни. Отглеждането на закрито е възможно през цялата година. Мащерката покълва на светлина и затова трябва само леко да се притисне в билка или почва за саксии. 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. Времето за покълване е две до три седмици. След това малкото поколение може да бъде разселено на открито от началото на май. Най-добре е да смесите земята с около 40% пясък. **Най-доброто местоположение:** Мащерката обича сухо, топло място на слънчево място. **Оптимална грижа:** Засадете разсада в дълбоки саксии, тъй като мащерката образува дълбоки корени. Малки дози органичен течен тор са показани само за по-стари екземпляри. Мащерката обикновено може да се справи с по-дълги цикли без вода. В много слънчеви и горещи дни обаче трябва да се полива обилно. Мащерката има най-силен вкус точно преди цъфтежа. Ако листата се режат по обяд, делът на етеричните масла е най-висок. Мащерката може да се запази много добре чрез сушене или замразяване. **През зимата:** През зимата кореновата част на растението трябва да бъде защитена, а през следващата година свежите издънки ще поникнат отново от дървесните места. Препоръчваме да подрязвате растението енергично до дървесните части през пролетта. Това насърчава нежните нови издънки да поникнат.



## Ægte timian

Thymus vulgaris

### Krydret, typisk aroma for alle elskere af middelhavskøkken

Den ægte timian er en flerårig, lavtvoksende krydderi-, aroma- og lægeplante, der når en højde på op til 40 centimeter, og hvis blade har en kraftig aromatisk duft, når de knuses. Blomstringsperioden for de små, lyslilla blomster strækker sig fra maj til Oktober. Kød får meget smag med timian. Men vegetarretter som stegte kartofler eller kartoffelgratin kan også herligt forfines med timian. Eller flammkuchen, som toppes med tynde skiver æble, gedeost og timiankviste i stedet for bacon og løg. Sidst men ikke mindst passer timian også godt til bladsalater og selvfølgelig til fåreost bagt i alufolie.Forresten, om tørret eller frisk spiller ikke en stor rolle i tilberedning af mad, da timianens blade endda intensiverer deres aroma, når de tørres. **Naturlig beliggenhed**: Den ægte timian kommer oprindeligt fra den vesteuropæiske middelhavsregion. **Succesfuld dyrkning:** Udendørs såning bør finde sted mellem midten af april og slutningen af juni. Dyrkning indendørs er mulig hele året rundt. Timian spirer i lyset og skal derfor kun presses let ned i urte- eller pottejord. 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 ogvarm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Spiretiden er to til tre uger. Det lille afkom kan så genbosættes udendørs fra begyndelsen af maj. Det er bedst at blande jorden med omkring 40% sand. **Den bedste beliggenhed:** Timian elsker et tørt, varmt sted på et solrigt sted. **Optimal pleje:** Plant frøplanterne i dybe potter, da timian danner dybe pælerødder.Små doser organisk flydende gødning er kun indiceret for ældre prøver.Timian kan normalt klare længere cyklusser uden vand. På meget solrige og varme dage bør den dog vandes kraftigt. Timian har sin stærkeste smag lige før blomstring. Hvis bladene skæres ved middagstid, er andelen af æteriske olier højest. Timian kan godt bevares ved at tørre eller fryse. **Om vinteren:** Plantens rodområde bør beskyttes om vinteren. De friske skud vil spire igen fra træområderne i det følgende år.Vi anbefaler at beskære planten kraftigt ned til de træagtige dele om foråret. Dette tilskynder til at spire ømme nye skud.



## Echter Thymian

Thymus vulgaris

### Würzig typisches Aroma für alle Liebhaber mediterraner Küche

Der Echte Thymian ist eine ausdauernde, niedrig wachsende Gewürz-, Aroma- und Heilpflanze, die eine Höhe von bis zu 40 Zentimetern erreicht und deren Blätter zerrieben stark aromatisch duften Die Blütezeit der hellvioletten kleinen Blüten reicht von Mai bis Oktober. Fleisch gewinnt durch Thymian deutlich an Aroma. Aber auch vegetarische Gerichte wie Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin lassen sich mit Thymian wunderbar verfeinern. Oder Flammkuchen, die statt mit Speck und Zwiebeln mit dünnen Apfelscheiben, Ziegenkäse und Thymianzweigen belegt werden. Nicht zuletzt passt Thymian auch zu Blattsalaten und natürlich zu in Alufolie gebackenem Schafskäse. Ob getrocknet oder frisch spielt bei der Zubereitung von Speisen übrigens keine große Rolle, da die Blätter des Thymians beim Trocken sogar ihr Aroma intensivieren. **Naturstandort**: Ursprünglich stammt der Echte Thymian aus dem westlichen europäischen Mittelmeerraum. **Anzucht:** Eine Freilandaussaat sollte zwischen Mitte April bis Ende Juni.erfolgen. Im Haus ist die Anzucht ganzjährig möglich. Thymian ist ein Lichtkeimer und muss daher nur leicht in Kräuter- oder Anzuchterde angedrückt werden. 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. Die Keimzeit beträgt zwei bis drei Wochen. Die kleinen Sprösslinge können dann ab Anfang Mai ins Freie umgesiedelt werden. Am besten wird die Erde dann mit etwa 40 % Sand durchmischt. **Standort:** Thymian liebt einen trockenen, warmen Standort in sonniger Lage. **Pflege:** Pflanzen Sie die Sämlinge in tiefe Töpfe, da der Thymian tiefe Pfahlwurzeln bildet. Nur bei älteren Exemplaren sind kleine Gaben organischen Flüssigdüngers angezeigt. Längere Zyklen ohne Wasser verkraftet der Thymian meist ohne weiteres. An sehr sonnigen und heißen Tagen sollte jedoch kräftig gegossen werden. Kurz vor der Blüte besitzt der Thymian die stärkste Würzkraft. Werden die Blätter zur Mittagszeit geschnitten, ist der Anteil an ätherischen Ölen am höchsten. Thymian läßt sich sehr gut durch Trocknen oder Einfrieren konservieren. **Im Winter:** Zum Winter sollte die Pflanze im Wurzelbereich geschützt werden.. Die frischen Triebe sprießen im Folgejahr wieder aus den verholzten Bereichen aus. Wir empfehlen, die Pflanze im Frühjahr kräftig bis in die verholzten Teile zu stutzen. So wird der Austrieb zarter neuer Triebe gefördert.



## Common Thyme

Thymus vulgaris

### Typical spicy flavor for all lovers of Mediterranean cuisine

The Common Thyme is a perennial, low-growing spice, herbal and medicinal plant that grows not more than 40 cm. Its leaves bring out a strong aromatic fragrance when ground. From May until October it produces light-purple coloured blossoms. Thyme is used as a spice in the Mediterranean kitchen and as a medicinal herb to help with coughs and sneezes as well as stomach trouble. Historically, it is mentioned by Plinius in the antique, and later also by Hildegard of Bingen. Meat wins by thymian clearly in flavor. But also vegetarian dishes like fried potatoes or potato gratin can be beautifully refined with thyme. Or tarte flambée, instead of bacon and onions decorated with thin apple slices, goat's cheese and thyme branches. Last but not least thymian also suits to leaf salad and, of course, to sheep's cheese baked in aluminum foil. Whether dried or fresh does not play an important role in the preparation of food, as the leaves of the thyme intensify their aroma even when dried. **Natural location**: Originally, the Common Thyme comes from the western European Mediterranean region. **Successful cultivation:** Seeding directly outdoors can be done between mid April and end of June. Seed propagation indoors is possible throughout the year. The Common Thyme is a light germinator and only needs to be slightly pressed onto moist potting compost or herbal earth. Usually it takes two to three weeks until germination. From beginning of May, the small seedlings can be planted out, preferably in soil mixed with about 40% of sand. **The best location:** Thyme prefers a dry, warm and sunny place for cultivation. **Optimal care:** The Common Thyme develops deep reaching tap roots, and needs a rather tall pot for tub cultivation. Fertilizing with fluid organic fertilizer is only necessary in matured plants. The Common Thyme usually endures longer dry periods without a problem. However, the plant should be watered plentiful during very hot and sunny days. The leaves develop the strongest aroma close to blossoming and contain the most essential oil when harvested during midday. The herb can easily be stored through drying or freezing. **In the winter:** The plant needs some frost-protection on the root area during winter. The Common Thyme will sprout anew from the lignified parts in next year. It is recommended pruning the whole plant back rather strongly in spring until the lignified parts. This will facilitate budding of the new fine shoots.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Päris tüümian
Thymus vulgaris
### Vürtsikas, tüüpiline aroom kõigile Vahemere köögi austajatele

Tõeline tüümian on mitmeaastane madalakasvuline maitse-, lõhna- ja ravimtaim, mis ulatub kuni 40 sentimeetri kõrguseni ja mille lehtedel on purustamisel tugev aromaatne lõhn.Väikeste helelillade õite õitseaeg kestab maist kuni oktoober. Liha saab koos tüümianiga palju maitset. Kuid ka taimetoite nagu praekartul või kartuligratiin saab tüümianiga imeliselt viimistleda. Või flammkuchen, mille peale pannakse peekoni ja sibula asemel õhukesed õunaviilud, kitsejuust ja tüümianioksad. Kõige lõpuks sobib tüümian hästi ka lehtsalatitesse ja loomulikult alumiiniumfooliumis küpsetatud lambajuustuga.Muide, see, kas kuivatatud või värske, ei mängi toidu valmistamisel suurt rolli, kuna tüümiani lehed isegi tugevdavad kuivatamisel oma aroomi. **Looduslik asukoht**: Tõeline tüümian on algselt pärit Lääne-Euroopa Vahemere piirkonnast. **Edukas kasvatamine:** Õuekülv peaks toimuma aprilli keskpaigast juuni lõpuni. Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Tüümian idaneb valguse käes ja seetõttu tuleb see vaid kergelt ürdi- või potimulda suruda. 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. Idanemisaeg on kaks kuni kolm nädalat. Väikesed järglased saab seejärel mai algusest õue asustada. Parim on segada maa umbes 40% liivaga. **Parim asukoht:** Tüümian armastab kuiva ja sooja kohta päikeselises kohas. **Optimaalne hooldus:** Istutage seemikud sügavatesse pottidesse, kuna tüümian moodustab sügavad tajuured.Väikesed orgaanilise vedelväetise doosid on näidustatud ainult vanematele isenditele.Tüümian saab tavaliselt pikemate tsüklitega ilma veeta hakkama. Väga päikesepaistelistel ja kuumadel päevadel tuleks seda aga tugevalt kasta. Tüümianil on kõige tugevam maitse vahetult enne õitsemist. Kui lehti lõigata keskpäeval, on eeterlike õlide osakaal kõige suurem. Tüümiani saab väga hästi säilitada kuivatades või külmutades. **Talvel:** Taime juureala tuleks talvel kaitsta, puitunud aladelt tärkavad värsked võrsed uuesti järgmisel aastal.Soovitame kevadel taime jõuliselt kuni puitunud osadeni kärpida. See soodustab uute õrnade võrsete tärkamist.



## Aito timjami
Thymus vulgaris
### Mausteinen, tyypillinen tuoksu kaikille Välimeren keittiön ystäville

Aito timjami on monivuotinen matalakasvuinen mauste-, aromi- ja lääkekasvi, joka kohoaa jopa 40 senttimetrin korkeuteen ja jonka lehdissä on murskattuna voimakas aromaattinen tuoksu Pienten, vaalean violettien kukkien kukinta-aika kestää toukokuusta Lokakuu. Liha saa paljon makua timjamin kanssa. Mutta kasvisruokia, kuten paistettuja perunoita tai perunagratiinia, voi myös hienostella timjamilla. Tai flammkuchen, jonka päällä on ohuita omenaviipaleita, vuohenjuustoa ja timjamin oksia pekonin ja sipulin sijaan. Viimeisenä mutta ei vähäisimpänä, timjami sopii hyvin myös lehtisalaattien ja tietysti alumiinifoliossa paistetun lampaanjuuston kanssa.Muuten, kuivattuna tai tuoreena ei ole suurta merkitystä ruoan valmistuksessa, koska timjamin lehdet jopa vahvistavat aromiaan kuivattaessa. **Luonnollinen sijainti**: Aito timjami tulee alun perin Länsi-Euroopan Välimeren alueelta. **Onnistunut viljely:** Ulkokylvö on tehtävä huhtikuun puolivälin ja kesäkuun lopun välisenä aikana. Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Timjami itää valossa ja siksi sitä tarvitsee vain puristaa kevyesti yrtti- tai ruukkumultaan. 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 jalämmin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Itämisaika on kahdesta kolmeen viikkoa. Pienet jälkeläiset voidaan sitten asuttaa ulkona toukokuun alusta alkaen. On parasta sekoittaa maa noin 40% hiekkaan. **Paras sijainti:** Timjami rakastaa kuivaa, lämmintä paikkaa aurinkoisella paikalla. **Optimaalinen hoito:** Istuta taimet syviin ruukkuihin, koska timjami muodostaa syvät tajuuret.Pienet annokset orgaanista nestemäistä lannoitetta on tarkoitettu vain vanhemmille näytteille.Timjami kestää yleensä pidempiä jaksoja ilman vettä. Erittäin aurinkoisina ja kuumina päivinä sitä tulisi kuitenkin kastella voimakkaasti. Timjamilla on voimakkain maku juuri ennen kukintaa. Jos lehdet leikataan keskipäivällä, eteeristen öljyjen osuus on suurin. Timjami säilyy erittäin hyvin kuivaamalla tai pakastamalla. **Talvella:** Talvella kasvin juurialuetta tulee suojata, ja seuraavana vuonna puumaisista paikoista uudet versot nousevat uudelleen.Suosittelemme kasvin karsimista keväällä voimakkaasti puumaisiin osiin saakka. Tämä kannustaa uusia herkkiä versoja itämään.



## Thym commun
Thymus vulgaris
### Arôme typiquement épicé pour tous les admirateurs de la cuisine méditerranéenne

Le thym commun est une plante aromatique et médicinale durable et de basse taille qui atteint une hauteur maximale de 40 centimètres et dont les feuilles ont un arôme très fort lorsqu'elles sont pulvérisées. La floraison des petites fleurs violet clair a lieu de mai à octobre. Le thym assaisonne les plats méditerranéens et est considéré comme plante médicinale pour les rhumes, les toux, et les problèmes gastriques. Historiquement, le thym était noté dans l'Antiquité par Pline et plus tard par Hildegarde de Bingen. La viande obtient un arôme beaucoup plus fort avec le thym. Le thym raffine aussi des plats végétariens comme les pommes de terre sautées ou le gratin dauphinois, ou des tartes flambées, qui sont enrichies avec des tranches de pomme fines, du fromage de chèvre, et des brins de thym au lieu de lard et d'oignons. Enfin, le thym va aussi avec les salades vertes, et bien sûr avec le fromage de brebis cuit dans du papier aluminium. Ce n'est pas vraiment pas grave si le thym est sec ou frais, car les feuilles de thym intensifient leur arôme lorsqu'elles sont sèches. **Emplacement naturel**: Le thym commun vient de l'ouest de la zone méditerranéenne européenne. **Culture réussie:** Un ensemencement en plein air doit se faire entre mi-avril et fin juin. La culture est possible tout au long de l'année à la maison. Le thym a besoin de lumière pour germer et ne doit être appuyé dans du terreau normal ou dans du terreau pour herbes. La germination dure deux à trois semaines. Les semis peuvent être mis à l'extérieur à partir de début mai. La terreau doit être mélangée de préférence avec environ 40% de sable. **Le meilleur emplacement:** Le thym aime un endroit sec et chaud dans un emplacement ensoleillé. **Soins optimaux:** Plantez les semis dans des pots profonds, car le thym forme des racines pivotantes profondes. Il ne faut donner des petits dons d'engrais organique liquide qu'aux plantes plus anciennes. Le thym supporte des cycles plus longs sans eau en général. Toutefois, il doit être fortement arrosé pendant les jours très chauds et ensoleillés. Le pouvoir épiçant du thym est le plus fort peu avant la floraison. Le contenu en huiles essentielles est le plus haut si les feuilles sont coupées à midi. Le thym peut être très bien conservé au sec ou congelé. **En hiver:** Les racines de la plante doivent être protégées en hiver. Les rameaux frais repoussent des endroits ligneux l'année suivante. Nous conseillons de tailler la plante fortement en printemps jusqu'aux endroits ligneux. La poussée de nouveaux rameaux délicats sera stimulée.



## Πραγματικό θυμάρι
Thymus vulgaris
### Πικάντικο, χαρακτηριστικό άρωμα για όλους τους λάτρεις της μεσογειακής κουζίνας

Το αληθινό θυμάρι είναι ένα πολυετές, χαμηλής ανάπτυξης μπαχαρικό, αρωματικό και φαρμακευτικό φυτό που φτάνει σε ύψος έως και 40 εκατοστά και του οποίου τα φύλλα έχουν έντονη αρωματική μυρωδιά όταν συνθλίβονται.Η περίοδος ανθοφορίας των μικρών, ανοιχτό μωβ άνθη εκτείνεται από τον Μάιο έως Οκτώβριος. Το κρέας αποκτά πολύ γεύση με το θυμάρι. Αλλά τα πιάτα για χορτοφάγους όπως οι τηγανητές πατάτες ή το γκρατέν πατάτας μπορούν επίσης να εκλεπτυσθούν υπέροχα με θυμάρι. Ή flammkuchen, τα οποία καλύπτονται με λεπτές φέτες μήλου, κατσικίσιο τυρί και κλωνάρια θυμάρι αντί για μπέικον και κρεμμύδια. Τελευταίο αλλά όχι ασήμαντο, το θυμάρι ταιριάζει επίσης με φυλλοσαλάτες και φυσικά με πρόβειο τυρί ψημένο σε αλουμινόχαρτο.Παρεμπιπτόντως, είτε αποξηραμένα είτε φρέσκα δεν παίζει σημαντικό ρόλο στην παρασκευή του φαγητού, αφού τα φύλλα του θυμαριού εντείνουν ακόμη και το άρωμά τους όταν στεγνώσουν. **Φυσική τοποθεσία**: Το πραγματικό θυμάρι προέρχεται αρχικά από την περιοχή της Δυτικής Ευρώπης της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η υπαίθρια σπορά θα πρέπει να γίνει μεταξύ των μέσων Απριλίου και του τέλους Ιουνίου. Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Το θυμάρι φυτρώνει στο φως και επομένως χρειάζεται μόνο να πιεστεί ελαφρά σε χώμα με βότανα ή γλάστρες. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό καιζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ο χρόνος βλάστησης είναι δύο έως τρεις εβδομάδες. Οι μικροί απόγονοι μπορούν στη συνέχεια να εγκατασταθούν σε εξωτερικούς χώρους από τις αρχές Μαΐου. Είναι καλύτερο να ανακατεύετε τη γη με περίπου 40% άμμο. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το θυμάρι αγαπά ένα ξηρό, ζεστό μέρος σε μια ηλιόλουστη τοποθεσία. **Βέλτιστη φροντίδα:** Φυτέψτε τα σπορόφυτα σε βαθιές γλάστρες καθώς το θυμάρι σχηματίζει βαθιές ρίζες.Μικρές δόσεις οργανικού υγρού λιπάσματος ενδείκνυνται μόνο για παλαιότερα δείγματα.Το θυμάρι συνήθως μπορεί να αντιμετωπίσει μεγαλύτερους κύκλους χωρίς νερό. Τις πολύ ηλιόλουστες και ζεστές μέρες όμως θα πρέπει να ποτίζεται ζωηρά. Το θυμάρι έχει την πιο δυνατή γεύση του λίγο πριν την ανθοφορία του. Εάν τα φύλλα κόβονται το μεσημέρι, η αναλογία αιθέριων ελαίων είναι μεγαλύτερη. Το θυμάρι μπορεί να συντηρηθεί πολύ καλά με ξήρανση ή κατάψυξη. **Το χειμώνα:** Η περιοχή της ρίζας του φυτού πρέπει να προστατεύεται το χειμώνα.Οι φρέσκοι βλαστοί θα φυτρώσουν ξανά από τις ξυλώδεις περιοχές τον επόμενο χρόνο.Συνιστούμε να κλαδεύετε έντονα το φυτό μέχρι τα ξυλώδη μέρη την άνοιξη. Αυτό ενθαρρύνει τους τρυφερούς νέους βλαστούς να φυτρώσουν.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Thyme fíor

Thymus vulgaris

### Aroma spicy, tipiciúil do gach lovers ealaín na Meánmhara

Is planda aramatacha agus íocshláinte ilbhliantúil é an thyme fíor a shroicheann airde suas le ceintiméadar 40 agus a bhfuil boladh láidir aramatach ag a duilleoga nuair a bhrúitear iad. Deireadh Fómhair. Faigheann feoil a lán blas le thyme. Ach is féidir miasa vegetarian cosúil le prátaí friochta nó gránán prátaí a scagadh go hiontach le thyme. Nó flammkuchen, a bhfuil slices tanaí de úll, cáis gabhar agus sprigs de thyme in ionad bagún agus oinniúin. Ar deireadh ach ní a laghad, téann thyme go maith freisin le sailéid duille agus, ar ndóigh, le cáis caorach bácáilte i scragall alúmanaim.Dála an scéil, cibé acu triomaithe nó úr nach bhfuil ról mór ag ullmhú bia, ós rud é duilleoga an thyme fiú a n-aroma a dhianú nuair a bhíonn siad triomaithe. **Suíomh nádúrtha**: Is ó réigiún na Meánmhara in iarthar na hEorpa a thagann an fíor-thím ar dtús. **Saothrú rathúil:** Ba chóir cur lasmuigh a dhéanamh idir lár mhí Aibreáin agus deireadh mhí an Mheithimh. Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Péacann thyme sa solas agus mar sin ní gá ach é a bhrú go héadrom isteach in ithir luibh nó potaithe. 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. Is é an t-am péacadh dhá nó trí seachtaine. Is féidir an sliocht beag a athlonnú ansin lasmuigh ó thús mhí na Bealtaine. Is fearr an domhain a mheascadh le thart ar 40% gaineamh. **An suíomh is fearr:** Is breá le Thyme áit thirim, te i suíomh grianmhar. **Cúram is fearr is féidir:** Cuir na síológa i bpotaí domhain mar a fhoirmíonn an tíme barrfhréamhacha domhain.Ní shonraítear dáileoga beaga de leasachán orgánach leachtach ach amháin i gcás eiseamail níos sine.De ghnáth is féidir le thyme dul i ngleic le timthriallta níos faide gan uisce. Ar laethanta grianmhara agus te, áfach, ba chóir é a uisce go bríomhar. Tá an blas is láidre ag Thyme díreach roimh bláthanna. Má ghearrtar na duilleoga ag meán lae, is airde an cion de blátholaí. Is féidir thyme a chaomhnú go han-mhaith trí thriomú nó reo. **Sa gheimhreadh:** Ba chóir limistéar fréimhe an ghléasra a chosaint sa gheimhreadh, beidh na shoots úra sprout arís ó na limistéir adhmadach an bhliain dár gcionn.Molaimid an gléasra a bhearradh go bríomhar síos go dtí na codanna adhmaid san earrach. Spreagann sé seo shoots nua tairisceana chun sprout.



## Ekta timjan

Thymus vulgaris

### Kryddaður, dæmigerður ilmur fyrir alla unnendur Miðjarðarhafsmatargerðar

Hið raunverulega timjan er fjölær, lágvaxin krydd-, arómatísk og lækningajurt sem nær allt að 40 sentímetra hæð og blöðin hafa sterkan arómatískan ilm þegar þau eru mulin.Blómgun litlu ljósfjólublá blómanna nær frá maí til Október. Kjöt fær mikið bragð með timjan. En grænmetisréttir eins og steiktar kartöflur eða kartöflugratín má líka frábærlega betrumbæta með timjan. Eða flammkuchen sem er toppað með þunnum eplasneiðum, geitaosti og timjankvistum í stað beikons og lauks. Síðast en ekki síst passar timjan líka vel með laufsalötum og auðvitað með sauðaosti bakaður í álpappír.Við the vegur, hvort sem það er þurrkað eða ferskt spilar ekki stórt hlutverk í matargerð, þar sem blöð timjans auka jafnvel ilm þeirra þegar þau eru þurrkuð. **Náttúruleg staðsetning**: Hið raunverulega timjan kemur upphaflega frá vestur-evrópska Miðjarðarhafssvæðinu. **Árangursrík ræktun:** Útsáning ætti að fara fram á milli miðjan apríl og lok júní. Ræktun innandyra er möguleg allt árið um kring. Tímían spírar í birtu og þarf því aðeins að þrýsta því létt ofan í jurta- eða pottamold. Hyljið ræktunarílátið 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 ræktunarílátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsíus. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Spírunartími er tvær til þrjár vikur. Litlu afkvæmin geta síðan verið endurbyggð utandyra frá byrjun maí. Best er að blanda jörðinni við um 40% sandi. **Besta staðsetningin:** Timjan elskar þurran, heitan stað á sólríkum stað. **Besta umönnun:** Gróðursettu plönturnar í djúpa potta þar sem timjan myndar djúpar rætur.Litlir skammtar af lífrænum fljótandi áburði eru aðeins ætlaðir fyrir eldri sýni.Tímían þolir venjulega lengri hringrás án vatns. Á mjög sólríkum og heitum dögum ætti þó að vökva það kröftuglega. Timjan hefur sitt sterkasta bragð rétt fyrir blómgun. Ef blöðin eru skorin um miðjan dag er hlutfall ilmkjarnaolíanna hæst. Tímían er hægt að varðveita mjög vel með því að þurrka eða frysta. **Á veturna:** Rótarsvæði plöntunnar ætti að vernda á veturna. Fersku sprotarnir munu spretta aftur úr skógarsvæðum á næsta ári.Við mælum með því að klippa plöntuna kröftuglega niður að viðarkenndum hlutum á vorin. Þetta hvetur mjúka nýja sprota til að spíra.



## Timo

Thymus vulgaris

### Il tipico aroma gustoso per tutti gli amanti della cucina mediterranea

Il Timo è una pianta perenne di piccola taglia, utilizzata come pianta aromatica, come officinale e come spezia. Cresce fino a 40 centimetri e dalle foglie sprigiona il suo forte aroma. I piccoli fiori color violetto compaiono da maggio a ottobre. Il Timo è una spezia mediterranea ed è utilizzato anche dalla medicina naturale come rimedio contro i raffreddamenti, la tosse e i disturbi gastrici. Se ne trovano menzioni già nella storia antica, prima da Plinio e poi da Hildegard von Bingen. **Posizione naturale**: Il Timo comune è originario dell'area mediterranea occidentale. **Coltivazione riuscita:** La semina all'aperto dovrebbe avvenire tra la metà di aprile e la fine di giugno, mentre in casa la coltivazione da semi è possibile tutto l'anno. Il Timo ha bisogno di luce per germinare, per questo i semi andranno messi a dimora premendoli leggermente in terra di coltivo o terra per piante erbacee. La germinazione dura da due a tre settimane. Le piantine potranno poi essere trapiantate all'aperto a partire dai primi di maggio. E' preferibile miscelare la terra con il 40% di sabbia. **La posizione migliore:** Il Timo predilige ambienti soleggiati, caldi e asciutti. **Cura ottimale:** Piantate le piantine in vasi profondi, perché il Timo sviluppa profonde radici a fittone. Solo per le piante più adulte si consiglia di somministrare concime organico liquido. Periodi lunghi senz'acqua rafforzano la pianta, tuttavia, nelle giornate molto soleggiate e calde dovrebbe essere innaffiato in abbondanza. Poco prima della fioritura il Timo è nel suo momento di massima forza. Se le foglie vengono recise intorno a mezzogiorno, il contenuto di olio essenziale è massimo. Il Timo si può conservare bene essiccato o congelato. **In inverno:** Per l'inverno proteggete la zona delle radici della pianta. I germogli freschi spunteranno di nuovo l'anno seguente nelle parti lignificate. Consigliamo di potare vigorosamente la pianta in primavera, fino alle parti lignificate. In questo modo si stimola la nascita di nuovi germogli teneri.



## Prava majčina dušica

Thymus vulgaris

### Pikantna, tipična aroma za sve ljubitelje mediteranske kuhinje

Prava majčina dušica višegodišnja je niska začinska, aromatična i ljekovita biljka koja doseže visinu i do 40 centimetara i čiji listovi imaju jak aromatičan miris kada se zgnječe.Razdoblje cvatnje malih, svijetloljubičastih cvjetova proteže se od svibnja do Listopad. Uz majčinu dušicu meso dobiva puno okusa. Ali vegetarijanska jela kao što su prženi krumpir ili gratinirani krumpir također se mogu izvrsno oplemeniti timijanom. Ili flammkuchen, koji se umjesto slanine i luka preliju tankim kriškama jabuke, kozjim sirom i grančicama timijana. Na kraju, ali ne manje važno, majčina dušica ide i uz lisnate salate i naravno uz ovčji sir pečen u aluminijskoj foliji.Inače, sušeno ili svježe ne igra veliku ulogu u pripremi hrane, budući da listovi majčine dušice čak pojačavaju svoju aromu kada su osušeni. **Zemlja porijekla**: Prava majčina dušica izvorno dolazi iz zapadnoeuropskog mediteranskog područja. **Uspješan uzgoj:** Sjetvu na otvorenom treba obaviti od sredine travnja do kraja lipnja. Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Majčina dušica klija na svjetlu i stoga je treba samo lagano utisnuti u začinsko bilje ili zemlju za posude. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Vrijeme klijanja je dva do tri tjedna. Zatim se mali podmladak može preseliti na otvoreno od početka svibnja. Najbolje je pomiješati zemlju s oko 40% pijeska. **Najbolja lokacija:** Majčina dušica voli suho, toplo mjesto na sunčanom mjestu. **Optimalna njega:** Sadnice posadite u duboke posude jer majčina dušica stvara duboke glavne korijene.Male doze organskog tekućeg gnojiva indicirane su samo za starije primjerke.Majčina dušica obično može izdržati dulje cikluse bez vode. Za vrlo sunčanih i vrućih dana, međutim, treba ga snažno zalijevati. Majčina dušica ima najjači okus neposredno prije cvatnje. Ako se listovi režu u podne, udio eteričnih ulja je najveći. Majčina dušica može se vrlo dobro sačuvati sušenjem ili zamrzavanjem. **U zimi:** Korijen biljke zimi treba zaštititi.Sljedeće godine iz drvenastih područja izbijaju svježi izdanci.Preporučujemo da biljku u proljeće snažno orezujete do drvenastih dijelova. To potiče nicanje nježnih novih izdanaka.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Īsts timiāns

Thymus vulgaris

### Pikants, tipisks aromāts visiem Vidusjūras virtuves cienītājiem

Īstais timiāns ir daudzgadīgs, zemu garšvielu, aromātiskais un ārstniecības augs, kas sasniedz pat 40 centimetru augstumu un kura lapas saspiežot ir izteikti aromātisks aromāts.Mazo, gaiši violeto ziedu ziedēšanas periods ilgst no maija līdz oktobris. Ar timiānu gaļa iegūst daudz garšas. Bet veģetāros ēdienus, piemēram, ceptus kartupeļus vai kartupeļu gratīnu, var arī lieliski rafinēt ar timiānu. Vai arī flammkuchen, kam bekona un sīpolu vietā tiek liktas plānās ābola šķēlītes, kazas siers un timiāna zariņi. Visbeidzot, timiāns lieliski sader arī ar lapu salātiem un, protams, ar alumīnija folijā ceptu aitas sieru.Starp citu, kaltētajam vai svaigam ēdiena gatavošanā nav lielas nozīmes, jo timiāna lapas žāvējot pat pastiprina savu aromātu. **Dabiska vieta**: Īstais timiāns sākotnēji nāk no Rietumeiropas Vidusjūras reģiona. **Veiksmīga audzēšana:** Sējai brīvā dabā jānotiek no aprīļa vidus līdz jūnija beigām. Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Timiāns dīgst gaismā, un tāpēc tas ir tikai nedaudz jāiespiež garšaugu vai podiņos augsnē. 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 unsilts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Dīgšanas laiks ir divas līdz trīs nedēļas. Pēc tam mazos pēcnācējus no maija sākuma var izmitināt ārā. Vislabāk ir sajaukt zemi ar aptuveni 40% smilšu. **Labākā atrašanās vieta:** Timiāns mīl sausu, siltu vietu saulainā vietā. **Optimāla aprūpe:** Stādiet stādus dziļos podos, jo timiāns veido dziļas mietsaknes.Nelielas organiskā šķidrā mēslojuma devas ir norādītas tikai vecākiem paraugiem.Timiāns parasti var tikt galā ar ilgākiem cikliem bez ūdens. Tomēr ļoti saulainās un karstās dienās to vajadzētu enerģiski laistīt. Timiāna spēcīgākā garša ir tieši pirms ziedēšanas. Ja lapas nogriež pusdienlaikā, ēterisko eļļu īpatsvars ir visaugstākais. Timiānu ļoti labi var saglabāt žāvējot vai sasaldējot. **Ziemā:** Ziemā augu sakņu zona ir jāaizsargā, un nākamajā gadā no koksnes vietām atkal uzdīgs svaigi dzinumi.Mēs iesakām pavasarī enerģiski apgriezt augu līdz koksnes daļām. Tas veicina maigu jaunu dzinumu dīgšanu.



## Tikras čiobrelis

Thymus vulgaris

### Aštrus, tipiškas aromatas visiems Vidužemio jūros regiono virtuvės mėgėjams

Tikrasis čiobrelis – daugiametis, mažai augantis prieskoninis, aromatingas ir vaistinis augalas, kurio aukštis siekia iki 40 centimetrų, o susmulkintus lapus jaučiamas stiprus aromatinis kvapas.Smulkių, šviesiai violetinių žiedų žydėjimo laikotarpis tęsiasi nuo gegužės iki Spalio mėn. Mėsa įgauna daug skonio su čiobreliais. Tačiau vegetariški patiekalai, tokie kaip keptos bulvės ar bulvių gratinas, taip pat gali būti nuostabiai patobulinti čiobreliais. Arba flammkuchen, ant kurių vietoj šoninės ir svogūnų dedami ploni obuolio griežinėliai, ožkos sūris ir čiobrelių šakelės. Paskutinis, bet ne mažiau svarbus dalykas – čiobreliai dera ir su lapų salotomis bei, žinoma, su aliuminio folijoje keptu avies sūriu.Beje, ar džiovinti, ar švieži, gaminant maistą nedaro didelio vaidmens, nes džiovinant čiobrelių lapeliai net sustiprina savo aromatą. **Natūrali vieta**: Tikrasis čiobrelis kilęs iš Vakarų Europos Vidužemio jūros regiono. **Sėkmingas auginimas:** Sėjama lauke turėtų būti nuo balandžio vidurio iki birželio pabaigos. Auginti patalpose galima ištisus metus. Čiobreliai dygsta šviesoje, todėl juos tereikia lengvai įspausti į žolelių ar vazonų žemę. 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 iršilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Dygimo laikas yra nuo dviejų iki trijų savaičių. Mažieji palikuonys nuo gegužės pradžios gali būti apgyvendinti lauke. Geriausia žemę sumaišyti su maždaug 40% smėlio. **Geriausia vieta:** Čiobreliai mėgsta sausą, šiltą vietą saulėtoje vietoje. **Optimali priežiūra:** Sodinkite sodinukus į gilius vazonus, nes čiobreliai formuoja gilias liemenines šaknis.Mažos organinių skystųjų trąšų dozės skirtos tik senesniems egzemplioriams.Čiobreliai paprastai gali susidoroti su ilgesniais ciklais be vandens. Tačiau labai saulėtomis ir karštomis dienomis jį reikia gausiai laistyti. Čiobrelių skonis stipriausias prieš pat žydėjimą. Jei lapai pjaunami vidurdienį, eterinių aliejų dalis yra didžiausia. Čiobrelius labai gerai galima išsaugoti džiovinant arba užšaldant. **Žiemą:** Žiemą reikia saugoti augalo šaknų plotą, kitais metais iš sumedėjusių plotų vėl išdygs švieži ūgliai.Rekomenduojame pavasarį augalą energingai genėti iki sumedėjusių dalių. Tai skatina švelnių naujų ūglių dygimą.



## Sagħtar reali

Thymus vulgaris

### Aroma pikkanti u tipika għal dawk kollha li jħobbu l-kċina Mediterranja

Is-sagħtar reali huwa pjanta perenni ta’ ħwawar, ta’ tkabbir baxx, aromatiċi u mediċinali li tilħaq għoli sa 40 ċentimetru u li l-weraq tagħha għandhom riħa aromatika qawwija meta mgħaffġa.Il-perjodu tal-fjoritura tal-fjuri żgħar u vjola ċari jestendi minn Mejju sa Ottubru. Il-laħam jikseb ħafna togħma bis-sagħtar. Iżda platti veġetarjani bħal patata moqlija jew gratin tal-patata jistgħu wkoll jiġu rfinuti mill-isbaħ bis-sagħtar. Jew flammkuchen, li huma kkompletati bi flieli irqaq tat-tuffieħ, ġobon tal-mogħoż u sprigs tas-sagħtar minflok bacon u basal. Fl-aħħar iżda mhux l-inqas, is-sagħtar imur tajjeb ukoll mal-insalati tal-weraq u, ovvjament, mal-ġobon tan-nagħaġ moħmi f’fojl tal-aluminju.Mill-mod, kemm jekk imnixxef jew frisk ma għandux rwol ewlieni fil-preparazzjoni tal-ikel, peress li l-weraq tas-sagħtar saħansitra jintensifikaw l-aroma tagħhom meta jitnixxfu. **Post naturali**: Is-sagħtar reali oriġinarjament ġej mir-reġjun tal-Mediterran tal-Punent tal-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Iż-żrigħ fil-beraħ għandu jsir bejn nofs April u l-aħħar ta’ Ġunju. Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Is-sagħtar jiġġermina fid-dawl u għalhekk jeħtieġ biss li jiġi ppressat ħafif fil-ħamrija tal-ħaxix jew tal-qsari. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Agħmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat usħun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Il-ħin tal-ġerminazzjoni huwa ta 'ġimagħtejn sa tliet ġimgħat. Il-frieħ żgħar jistgħu mbagħad jiġu risistemati barra mill-bidu ta 'Mejju. L-aħjar huwa li tħallat l-art b'madwar 40% ramel. **L-aħjar post:** Is-sagħtar iħobb post niexef u sħun f'post xemxi. **Kura ottimali:** Ħalla n-nebbieta fi qsari fondi peress li s-sagħtar jifforma għeruq fil-fond.Dożi żgħar ta 'fertilizzant likwidu organiku huma indikati biss għal kampjuni anzjani.Is-sagħtar normalment jista 'jlaħħaq ma' ċikli itwal mingħajr ilma. Fi ġranet xemxija u sħan ħafna, madankollu, għandu jiġi misqija b'mod vigoruż. Is-sagħtar għandu l-iktar togħma qawwija tiegħu eżatt qabel il-fjur. Jekk il-weraq jinqatgħu f'nofsinhar, il-proporzjon taż-żjut essenzjali huwa l-ogħla. Is-sagħtar jista’ jiġi ppreservat tajjeb ħafna bit-tnixxif jew l-iffriżar. **Fix-xitwa:** Iż-żona ta 'l-għeruq ta' l-impjant għandha tkun protetta fix-xitwa.Ir-rimjiet friski jerġgħu jinbtu miż-żoni ta 'l-injam fis-sena ta' wara.Nirrakkomandaw iż-żbir tal-pjanta bil-qawwa sal-partijiet tal-injam fir-rebbiegħa. Dan jinkoraġġixxi rimjiet ġodda teneri biex jinbtu.



## Kruiden - Echte Tijm

Thymus vulgaris

### Kruidig, typisch aroma voor alle liefhebbers van de mediterrane keuken

De echte tijm is een meerjarige, laagblijvende aromatische, aromatische en medicinale plant die een hoogte kan bereiken van wel 40 centimeter en waarvan de bladeren bij wrijven een sterk aromatische geur hebben.De bloeitijd van de kleine, lichtpaarse bloemen loopt van mei tot oktober. Tijm geeft vlees een uitgesproken smaak. Maar ook vegetarische gerechten zoals gebakken aardappelen of aardappelgratin kunnen heerlijk verfijnd worden met tijm. Of tarte flambée, overgoten met dunne appelschijfjes, geitenkaas en takjes tijm in plaats van spek en ui. Last but not least past tijm ook goed bij bladsalades en natuurlijk bij in aluminiumfolie gebakken schapenkaas. Overigens speelt gedroogd of vers geen grote rol bij de bereiding van voedsel, aangezien de bladeren van de tijm hun aroma zelfs versterken wanneer ze gedroogd zijn. **Natuurlijke locatie**: De echte tijm komt oorspronkelijk uit het West-Europese Middellandse Zeegebied. **Succesvolle teelt:** Buiten zaaien dient plaats te vinden tussen half april en eind juni. In huis telen is het hele jaar mogelijk. Tijm is een lichte kiem en hoeft daarom maar licht in kruiden- of potgrond te worden geperst. 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. De kiemtijd is twee tot drie weken. De kleine nakomelingen kunnen dan vanaf begin mei naar buiten worden verplaatst. U kunt de aarde het beste mengen met ongeveer 40% zand. **De beste locatie:** Tijm houdt van een droge, warme standplaats op een zonnige standplaats. **Optimale verzorging:** Plant de zaailingen in diepe potten, aangezien de tijm diepe wortelwortels vormt. Kleine doses organische vloeibare mest zijn alleen geïndiceerd voor oudere exemplaren. Tijm kan meestal langere cycli zonder water aan. Op zeer zonnige en warme dagen echter krachtig schenken. Kort voor de bloei heeft de tijm de sterkste smaak. Als de bladeren tijdens de lunch worden gesneden, is het aandeel etherische oliën het hoogst. Tijm kan heel goed bewaard worden door ze te drogen of in te vriezen. **In de winter:** In de winter dient de plant in het wortelgebied te worden beschermd, het volgende jaar ontkiemen de verse scheuten weer uit de bosrijke gebieden. Wij raden aan om de plant in het voorjaar krachtig te snoeien tot op de houtachtige delen. Dit bevordert de opkomst van malse nieuwe scheuten.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Ekte timian

Thymus vulgaris

### Krydret, typisk aroma for alle elskere av middelhavsmat

Den ekte timianen er en flerårig, lavtvoksende krydder-, aroma- og medisinplante som når en høyde på opptil 40 centimeter og hvis blader har en sterk aromatisk duft når de knuses.Blomstringsperioden til de små, lys lilla blomstene strekker seg fra mai til Oktober. Kjøtt får mye smak med timian. Men vegetarretter som stekte poteter eller potetgrateng kan også herlig foredles med timian. Eller flammkuchen, som toppes med tynne epleskiver, geitost og timiankvister i stedet for bacon og løk. Sist men ikke minst passer timian også godt til bladsalater og selvfølgelig til saueost bakt i aluminiumsfolie.Forresten, om tørket eller fersk spiller ingen stor rolle i tilberedning av mat, siden bladene til timian til og med intensiverer aromaen når de tørkes. **Naturlig beliggenhet**: Den ekte timianen kommer opprinnelig fra den vesteuropeiske middelhavsregionen. **Vellykket dyrking:** Utesåing bør skje mellom midten av april og slutten av juni. Dyrking innendørs er mulig hele året. Timian spirer i lyset og trenger derfor bare å presses lett ned i urte- eller pottejord. 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 ogvarm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Spiretiden er to til tre uker. De små avkommet kan deretter gjenbosettes utendørs fra begynnelsen av mai. Det er best å blande jorden med ca 40% sand. **Den beste beliggenheten:** Timian elsker et tørt, varmt sted på et solrikt sted. **Optimal omsorg:** Plant frøplantene i dype potter ettersom timianen danner dype pælerøtter.Små doser organisk flytende gjødsel er kun indisert for eldre prøver.Timian kan vanligvis takle lengre sykluser uten vann. På veldig solrike og varme dager bør den imidlertid vannes kraftig. Timian har sin sterkeste smak rett før blomstring. Hvis bladene kuttes ved middagstid, er andelen eteriske oljer høyest. Timian kan godt konserveres ved tørking eller frysing. **Om vinteren:** Plantens rotområde bør beskyttes om vinteren. De friske skuddene vil spire igjen fra treområdene året etter.Vi anbefaler å beskjære planten kraftig ned til de treaktige delene om våren. Dette oppmuntrer ømme nye skudd til å spire.



## Zioła - Prawdziwy Tymianek

Thymus vulgaris

### Pikantny, typowy aromat dla wszystkich miłośników kuchni śródziemnomorskiej

Tymianek pospolity to wieloletnia, nisko rosnąca roślina przyprawowa, ziołowo-lecznicza, dorastająca nie więcej niż 40 cm. Liście po zmieleniu wydzielają silny aromatyczny zapach. Od maja do października kwitnie w kolorze jasnofioletowym. Tymianek jest stosowany jako przyprawa w kuchni śródziemnomorskiej oraz jako zioło lecznicze przy kaszlu i kichaniu, a także przy dolegliwościach żołądkowych. Historycznie wspomina o nim Pliniusz w antyku, a później także Hildegarda z Bingen. Mięso wygrywa tymiankiem wyraźnie w smaku. Ale także dania wegetariańskie, takie jak smażone ziemniaki lub zapiekanka ziemniaczana, można pięknie uszlachetnić tymiankiem. Lub tarte flambée zamiast boczku i cebuli ozdobione cienkimi plasterkami jabłka, kozim serem i gałązkami tymianku. Wreszcie tymianek pasuje również do sałatek liściastych i oczywiście do sera owczego pieczonego w folii aluminiowej. Suszone czy świeże nie odgrywają istotnej roli w przygotowywaniu potraw, ponieważ liście tymianku potęgują swój aromat nawet po wysuszeniu. **Naturalne położenie**: Pierwotnie tymianek pospolity pochodzi z zachodnioeuropejskiego regionu śródziemnomorskiego. **Udana uprawa:** Wysiew bezpośrednio na zewnątrz można przeprowadzić od połowy kwietnia do końca czerwca. Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Tymianek pospolity jest lekkim kiełkującym i wystarczy go lekko docisnąć do wilgotnego kompostu doniczkowego lub ziemi ziołowej. Zazwyczaj kiełkowanie trwa od dwóch do trzech tygodni. Małe sadzonki można sadzić od początku maja, najlepiej w glebie zmieszanej z około 40% piasku. **Najlepsza lokalizacja:** Tymianek preferuje suche, ciepłe i słoneczne miejsce do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Tymianek pospolity rozwija głęboko sięgające korzenie palowe i potrzebuje raczej wysokiej doniczki do uprawy w wannie. Nawożenie płynnym nawozem organicznym jest konieczne tylko w przypadku dojrzałych roślin. Tymianek zwyczajny zwykle znosi dłuższe okresy suszy bez problemu. Jednak w bardzo upalne i słoneczne dni roślinę należy obficie podlewać. Liście rozwijają najsilniejszy aromat zbliżony do kwitnienia i zawierają najwięcej olejków eterycznych, gdy są zbierane w południe. Zioło można łatwo przechowywać poprzez suszenie lub zamrażanie. **W zimę:** Zimą roślina potrzebuje ochrony przed mrozem na korzeniach. Tymianek pospolity wykiełkuje na nowo ze zdrewniałych części w przyszłym roku. Wiosną zaleca się dość silne przycinanie całej rośliny aż do zdrewniałych części. Ułatwi to pączkowanie nowych, drobnych pędów.



## Verdadeiro tomilho

Thymus vulgaris

### Aroma picante e típico para todos os amantes da cozinha mediterrânica

O verdadeiro tomilho é uma planta perene, de baixo crescimento, condimentar, aromática e medicinal, que atinge uma altura de até 40 centímetros e cujas folhas exalam um forte aroma aromático quando esmagadas. O período de floração das pequenas flores roxas claras se estende de maio a Outubro. A carne ganha muito sabor com o tomilho. Mas pratos vegetarianos, como batatas fritas ou batatas gratinadas, também podem ser maravilhosamente refinados com tomilho. Ou flammkuchen, que são cobertos com fatias finas de maçã, queijo de cabra e raminhos de tomilho em vez de bacon e cebola. Por fim, mas não menos importante, o tomilho também acompanha bem saladas de folhas e, claro, queijo de ovelha assado em papel alumínio.Aliás, o fato de ser seco ou fresco não tem grande importância no preparo dos alimentos, já que as folhas do tomilho inclusive intensificam seu aroma quando secas. **Localização natural**: O verdadeiro tomilho vem originalmente da região mediterrânea da Europa Ocidental. **Cultivo bem sucedido:** A semeadura ao ar livre deve ocorrer entre meados de abril e o final de junho. O cultivo dentro de casa é possível durante todo o ano. O tomilho germina na luz e, portanto, só precisa ser levemente pressionado na erva ou no solo para vasos. 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 equente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. O tempo de germinação é de duas a três semanas. A prole pequena pode então ser reassentada ao ar livre a partir do início de maio. É melhor misturar a terra com cerca de 40% de areia. **A melhor localização:** O tomilho adora um local seco e quente em um local ensolarado. **Cuidado ideal:** Plante as mudas em vasos profundos enquanto o tomilho forma raízes profundas.Pequenas doses de adubo orgânico líquido são indicadas apenas para exemplares mais velhos.O tomilho geralmente pode lidar com ciclos mais longos sem água. Em dias de muito sol e calor, porém, deve ser regada vigorosamente. O tomilho tem seu sabor mais forte logo antes da floração. Se as folhas forem cortadas ao meio-dia, a proporção de óleos essenciais é maior. O tomilho pode ser preservado muito bem secando ou congelando. **No inverno:** A área da raiz da planta deve ser protegida no inverno, os brotos frescos voltarão a brotar das áreas lenhosas no ano seguinte.Recomendamos podar a planta vigorosamente até as partes lenhosas na primavera. Isso incentiva o surgimento de novos brotos tenros.



## Lerburi - Cimbru Adevărat

Thymus vulgaris

### Aromă picantă, tipică, pentru toți iubitorii de bucătărie mediteraneană

Adevăratul cimbru este o plantă aromatică, aromatică și medicinală perenă, cu creștere redusă, care atinge o înălțime de până la 40 de centimetri și ale cărei frunze, atunci când sunt zdrobite, au un miros aromatic puternic.Perioada de înflorire a florilor mici violet deschis se extinde din mai până în octombrie. Cimbru conferă cărnii o aromă distinctă. Dar felurile de mâncare vegetariene, cum ar fi cartofii prăjiți sau gratinul de cartofi, pot fi, de asemenea, rafinate cu cimbru. Sau tarte flambée, care este acoperită cu felii subțiri de măr, brânză de capră și crenguțe de cimbru în loc de slănină și ceapă. Nu în ultimul rând, cimbrul se potrivește și cu salatele de frunze și bineînțeles cu brânza de oaie coaptă în folie de aluminiu. De altfel, dacă este uscat sau proaspăt, nu joacă un rol major în prepararea alimentelor, deoarece frunzele de cimbru își intensifică chiar aroma atunci când sunt uscate. **Locație naturală**: Cimbrul adevărat provine inițial din regiunea mediteraneană vest-europeană. **Cultivare de succes:** Semănatul în aer liber trebuie efectuat între mijlocul lunii aprilie și sfârșitul lunii iunie. Creșterea în casă este posibilă pe tot parcursul anului. Cimbrul este un germen ușor și, prin urmare, trebuie doar apăsat ușor în planta sau în solul de ghiveci. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mucegaiului 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. Timpul de germinare este de două până la trei săptămâni. Puii mici pot fi apoi relocați în aer liber de la începutul lunii mai. Cel mai bine este să amestecați solul cu aproximativ 40% nisip. **Cea mai bună locație:** Cimbrul iubește o locație uscată și caldă într-o locație însorită. **Îngrijire optimă:** Plantați răsadurile în ghivece adânci, deoarece cimbru va forma rădăcini adânci de robinet. Dozele mici de îngrășământ lichid organic sunt indicate numai pentru exemplarele mai vechi. Cimbrul poate face față ciclurilor mai lungi fără apă. Cu toate acestea, în zilele foarte însorite și călduroase, trebuie turnat viguros. Cu puțin timp înainte de înflorire, cimbru are cea mai puternică aromă. Dacă frunzele sunt tăiate la prânz, proporția de uleiuri esențiale este cea mai mare. Cimbrul poate fi conservat foarte bine prin uscare sau congelare. **În iarnă:** În timpul iernii, planta trebuie protejată în zona rădăcinii, lăstarii proaspeți răsărind din zonele lemnoase în anul următor. Recomandăm tăierea energică a plantei până la părțile lemnoase primăvara. Acest lucru promovează apariția unor lăstari noi și tandri.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Örter - Riktig Timjan

Thymus vulgaris

### Kryddig, typisk arom för alla älskare av medelhavsmat

Den verkliga timjan är en flerårig, lågväxande aromatisk, aromatisk och medicinalväxt som når en höjd på upp till 40 centimeter och vars blad, när de krossas, har en stark aromatisk lukt. Blomningstiden för de ljuslila små blommorna sträcker sig från maj till oktober. Timjan ger kött en distinkt smak. Men vegetariska rätter som stekt potatis eller potatisgratäng kan också förfinas underbart med timjan. Eller tarte flambée, som är toppad med tunna äppelskivor, getost och kvistar av timjan istället för bacon och lök. Sist men inte minst passar timjan också bra med sallader och naturligtvis med fårost bakad i aluminiumfolie. Förresten, oavsett om det är torkat eller färskt, spelar det inte en viktig roll i beredningen av mat, eftersom timjanens blad till och med förstärker aromen när de torkas. **Naturligt läge**: Den verkliga timjan kommer ursprungligen från den västeuropeiska Medelhavsområdet. **Framgångsrik odling:** Såning utomhus bör utföras mellan mitten av april och slutet av juni. Att växa i huset är möjligt året runt. Timjan är en lätt bakterie och behöver därför bara pressas lätt i ört- eller krukväxt. 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 lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Groningstiden är två till tre veckor. De små avkommorna kan sedan flyttas utomhus från början av maj. Det är bäst att blanda jorden med cirka 40% sand. **Den bästa platsen:** Timjan älskar en torr, varm plats på ett soligt läge. **Optimal vård:** Plantera plantorna i djupa krukor eftersom timjan kommer att bilda djupa kranrötter. Små doser organiskt flytande gödselmedel är endast indikerade för äldre prover. Timjan klarar vanligtvis längre cykler utan vatten. På mycket soliga och varma dagar bör dock hällas kraftigt. Strax före blomningen har timjan den starkaste smaken. Om bladen skärs vid lunchtid är andelen eteriska oljor högst. Timjan kan konserveras mycket bra genom torkning eller frysning. **På vintern:** På vintern ska växten skyddas i rotområdet. De nya skotten groddar ut igen från de vedartade områdena året därpå. Vi rekommenderar att beskära växten kraftigt ner till de vedartade delarna på våren. Detta uppmuntrar uppkomsten av ömma nya skott.



## Skutočný tymián

Thymus vulgaris

### Pikantná, typická vôňa pre všetkých milovníkov stredomorskej kuchyne

Tymián pravý je trváca, nízko rastúca koreninová, aromatická a liečivá rastlina, ktorá dosahuje výšku až 40 centimetrov a ktorej listy po rozdrvení výrazne aromaticky voňajú.Obdobie kvitnutia drobných, svetlofialových kvetov trvá od mája do októbra. Mäso získa veľa chuti s tymianom. Ale vegetariánske jedlá, ako sú vyprážané zemiaky alebo gratinované zemiaky, sa dajú tiež úžasne zjemniť tymianom. Alebo flammkuchen, ktoré sú namiesto slaniny a cibule obložené tenkými plátkami jablka, kozím syrom a vetvičkami tymiánu. V neposlednom rade sa tymián hodí aj do listových šalátov a samozrejme k ovčiemu syru zapečenému v alobale.Mimochodom, či sušený alebo čerstvý nehrá pri príprave jedla hlavnú úlohu, keďže listy tymianu pri sušení dokonca zintenzívňujú svoju vôňu. **Prirodzená poloha**: Pravý tymián pochádza pôvodne zo západoeurópskeho regiónu Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Výsev vonku by sa mal uskutočniť od polovice apríla do konca júna. Pestovanie v interiéri je možné po celý rok. Tymián klíčí na svetle, a preto ho stačí len zľahka zatlačiť do bylinkovej alebo črepníkovej zeminy. 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 ateplo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. Doba klíčenia je dva až tri týždne. Malé potomstvo sa potom môže od začiatku mája presídliť vonku. Najlepšie je zmiešať zem s asi 40% piesku. **Najlepšie umiestnenie:** Tymián miluje suché a teplé miesto na slnečnom mieste. **Optimálna starostlivosť:** Sadenice vysádzajte do hlbokých kvetináčov, pretože tymian tvorí hlboké koreňové korene.Malé dávky organického tekutého hnojiva sú indikované len pre staršie exempláre.Tymián si zvyčajne poradí aj s dlhšími cyklami bez vody. Vo veľmi slnečných a horúcich dňoch ju však treba výdatne polievať. Tymián má svoju najsilnejšiu chuť tesne pred kvitnutím. Ak sa listy odrežú na poludnie, podiel éterických olejov je najvyšší. Tymián sa dá veľmi dobre konzervovať sušením alebo mrazením. **V zime:** Koreňovú časť rastliny treba v zime chrániť, v nasledujúcom roku z drevín opäť vyrašia čerstvé výhonky.Na jar odporúčame rastlinu rázne zostrihať až po drevnaté časti. To podporuje vyklíčenie jemných nových výhonkov.



## Pravi timijan

Thymus vulgaris

### Pikantna, značilna aroma za vse ljubitelje sredozemske kuhinje

Pravi timijan je trajnica, nizko rastoča začimbna, dišavna in zdravilna rastlina, ki doseže višino do 40 centimetrov in katere listi močno dišijo, ko jih zdrobimo.Cvetenje majhnih, svetlo vijoličastih cvetov traja od maja do oktobra. Meso s timijanom pridobi veliko okusa. Toda vegetarijanske jedi, kot je ocvrt krompir ali gratiniran krompir, lahko prav tako čudovito oplemenite s timijanom. Ali pa flammkuchen, ki jih namesto slanine in čebule obložimo s tankimi rezinami jabolka, kozjim sirom in vejicami timijana. Nenazadnje se timijan odlično poda tudi k listnati solati in seveda k ovčjemu siru, pečenemu v alu foliji.Mimogrede, posušen ali svež nima velike vloge pri pripravi hrane, saj listi materine dušice posušeni še okrepijo svojo aromo. **Naravni habitat**: Pravi timijan izvira iz zahodne evropske sredozemske regije. **Navodila za gojenje:** Setev na prostem naj poteka od sredine aprila do konca junija. Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Timijan kali na svetlobi, zato ga je treba le rahlo vtlačiti v zemljo za zelišča ali lončke. 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. Čas kalitve je dva do tri tedne. Majhne potomce lahko od začetka maja ponovno naselimo na prosto. Najbolje je mešati zemljo s približno 40% peska. **Najboljša lokacija:** Timijan ljubi suho, toplo lego na sončni legi. **Optimalna nega:** Sadike posadite v globoke lonce, saj timijan naredi globoke glavne korenine.Majhni odmerki tekočega organskega gnojila so indicirani samo za starejše primerke.Timijan običajno zdrži daljše cikle brez vode. V zelo sončnih in vročih dneh pa jo je treba močno zalivati. Timijan ima najmočnejši okus tik pred cvetenjem. Če liste režemo opoldne, je delež eteričnih olj največji. Timijan lahko zelo dobro ohranimo s sušenjem ali zamrzovanjem. **V zimskem času:** Korenino rastline pozimi zaščitimo, v naslednjem letu pa bodo iz olesenelih površin spet pognali sveži poganjki.Priporočamo, da rastlino spomladi močno obrežete do olesenelih delov. To spodbudi poganjke nežnih novih poganjkov.



## Tomillo

Thymus vulgaris

### Sabor aromático clásico para todos los amantes de la cocina mediterránea

El tomillo es una planta perenne, de crecimiento bajo, es aromática y medicinal. La hierba alcanza una altura de 40 centímetros y al moler las hojas desprenden un olor aromático. La inflorescencia de las pequeñas flores de color morado claro es de mayo a octubre. El tomillo sazona platos de la cocina mediterránea y se utiliza como remedio en la medicina natural para resfriados, tos y dolores de estómago. En la historia se le nombra en la antigüedad por Plinius y posteriormente por Hildegard von Bingen. La carne gana con el tomillo mucho en sabor. Pero también en platos vegetarianos como patatas salteadas o patatas gratinadas se sutiliza el tomillo. Tarta flambeada se puede hacer en vez de con bacon y cebolla con manzana en láminas finas, queso de cabra y tomillo. El tomillo también se utiliza para ensaladas verdes y por su puesto con queso de cabra horneado en papel de aluminio. Puede utilizarlo fresco o desecado ya que en las hojas incluso desecadas el aroma gana en intensidad. **Ubicación natural**: El tomillo tiene su hábitat natural en el oeste del Mediterráneo Europeo. **Cultivo exitoso:** La siembra en exterior se debe realizar de entre mediados de abril hasta finales de junio. En interior se puede criar durante todo el año. El tomillo necesita luz para germinar por lo que se recomienda presionar las semillas sobre tierra para el cultivo de hierbas o sustrato. La germinación tarda alrededor de dos a tres semanas. Las plántulas se pueden trasplantar a exterior a principios de mayo. Entonces se recomienda mezclar la tierra con un 40% de arena. **La mejor ubicación:** El tomillo prefiere un lugar seco y cálido y una ubicación soleada. **Cuidado óptimo:** Plante las plántulas en maceteros profundos, ya que el tomillo desarrolla una raíz pivotante. Solo los ejemplares más mayores necesitan pequeñas cantidades de abono orgánico líquido. El tomillo puede tolerar por lo general sin problemas los periodos prolongados sin agua. Los días muy calurosos y de mucho sol se debe regar con abundancia. Un poco antes de la inflorescencia el tomillo ofrece su mayor fuerza aromática. Si corta las hojas durante el mediodía tendrán la mayor cantidad de aceites esenciales. El tomillo se puede conservar muy bien desecado o congelado. **En el invierno:** En invierno debe proteger las raíces. Los brotes nuevos volverán a brotar el año siguiente desde la yema. Recomendamos una buena poda en primavera para así fomentar el brote.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



## Skutečný tymián

Thymus vulgaris

**Kořenitá, typická vůně pro všechny milovníky středomořské kuchyně**

Tymián pravý je vytrvalá, nízko rostoucí kořenitá, aromatická a léčivá rostlina, která dosahuje výšky až 40 centimetrů a jejíž listy mají po rozdrcení silně aromatickou vůni.Období květu drobných, světle fialových květů sahá od května do Říjen. Maso s tymiánem hodně chutná. Ale vegetariánská jídla, jako jsou smažené brambory nebo zapékané brambory, lze také báječně zjemnit tymiánem. Nebo flammkuchen, které jsou místo slaniny a cibule obložené tenkými plátky jablka, kozím sýrem a snítkami tymiánu. V neposlední řadě se tymián hodí i do listových salátů a samozřejmě k ovčímu sýru zapečenému v alobalu.Mimochodem, zda sušený nebo čerstvý nehraje při přípravě jídla hlavní roli, protože listy tymiánu při sušení dokonce zesilují své aroma. **Přirozená poloha**: Pravý tymián pochází původně ze západoevropské oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Venkovní výsev by měl probíhat od poloviny dubna do konce června. Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Tymián klíčí na světle, a proto ho stačí jen lehce zatlačit do bylinkové nebo zalévací zeminy. 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 ateplo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrý. Doba klíčení je dva až tři týdny. Malé potomky pak mohou být od začátku května přesídleny ven. Nejlepší je smíchat zeminu s asi 40% písku. **Nejlepší umístění:** Tymián miluje suché, teplé místo na slunném místě. **Optimální péče:** Sazenice zasaďte do hlubokých květináčů, protože tymián tvoří hluboké kořeny.Malé dávky organického kapalného hnojiva jsou indikovány pouze pro starší exempláře.Tymián si obvykle poradí i s delšími cykly bez vody. Ve velmi slunečných a horkých dnech je však třeba ji intenzivně zalévat. Tymián má nejsilnější chuť těsně před rozkvětem. Pokud se listy stříhají v poledne, je podíl silic nejvyšší. Tymián se dá velmi dobře konzervovat sušením nebo mrazením. **V zimě:** Kořenová oblast rostliny by měla být v zimě chráněna, čerstvé výhonky znovu vyraší z dřevin v následujícím roce.Rostlinu doporučujeme na jaře energicky seříznout až k dřevnatým partiím. To podporuje rašení křehkých nových výhonků.



## Gerçek kekik

Thymus vulgaris

**Tüm Akdeniz mutfağı sevenler için baharatlı, tipik aroma**

Gerçek kekik, 40 cm yüksekliğe ulaşan, yaprakları ezildiğinde güçlü bir aromatik kokuya sahip, çok yıllık, az büyüyen baharat, aromatik ve şifalı bir bitkidir. Ekim. Et, kekik ile oldukça lezzet kazanır. Ancak kızarmış patates veya patates graten gibi vejetaryen yemekleri de kekikle harika bir şekilde rafine edilebilir. Ya da domuz pastırması ve soğan yerine ince elma dilimleri, keçi peyniri ve kekik dallarıyla süslenmiş flammkuchen. Son olarak kekik, yaprak salatalarla ve tabii ki alüminyum folyoda pişirilmiş koyun peynirleriyle de iyi gider.Bu arada kekik yaprakları kurutulduklarında bile aromalarını yoğunlaştırdıkları için kurutulmuş veya taze olması yemeklerin hazırlanmasında önemli bir rol oynamaz. **Doğal konum**: Gerçek kekik aslen Batı Avrupa Akdeniz bölgesinden gelir. **Başarılı yetiştirme:** Dış mekan ekimi nisan ortası ile haziran sonu arasında yapılmalıdır. İç mekanda ekim tüm yıl boyunca mümkündür. Kekik ışıkta çimlenir ve bu nedenle bitki veya saksı toprağına hafifçe bastırılması yeterlidir. 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 ve20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Çimlenme süresi iki ila üç haftadır. Küçük yavrular daha sonra Mayıs ayının başından itibaren açık havaya yerleştirilebilir. Toprağı yaklaşık %40 kumla karıştırmak en iyisidir. **En iyi konum:** Kekik, güneşli bir yerde kuru ve sıcak bir yeri sever. **Optimum bakım:** Kekik derin kazık kökleri oluşturduğundan, fideleri derin saksılara dikin.Küçük dozlarda organik sıvı gübre sadece eski örnekler için endikedir.Kekik genellikle susuz daha uzun döngülerle başa çıkabilir. Ancak çok güneşli ve sıcak günlerde kuvvetlice sulanmalıdır. Kekik, çiçeklenmeden hemen önce en güçlü aromasına sahiptir. Yapraklar öğle vakti kesilirse uçucu yağ oranı en yüksektir. Kekik kurutularak veya dondurularak çok iyi muhafaza edilebilir. **Kışın:** Kışın bitkinin kök bölgesi korunmalıdır.Taze sürgünler ertesi yıl ağaçlık alanlardan tekrar filizlenecektir.İlkbaharda bitkinin odunsu kısımlarına kadar kuvvetlice budanmasını tavsiye ederiz. Bu, ihale yeni sürgünlerin filizlenmesini teşvik eder.



## Igazi kakukkfű

Thymus vulgaris

**Fűszeres, tipikus illat a mediterrán konyha szerelmeseinek**

Az igazi kakukkfű évelő, alacsony növekedésű fűszer-, aroma- és gyógynövény, amely akár 40 centiméter magasságot is elér, és levelei zúzva erős aromás illatúak.Az apró, világoslila virágok virágzási ideje májustól-ig tart. Október. **Természetes elhelyezkedés**: Az igazi kakukkfű eredetileg a nyugat-európai mediterrán régióból származik. **Sikeres termesztés:** A szabadföldi vetést április közepe és június vége között kell elvégezni. A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A kakukkfű fényben csírázik, ezért csak enyhén kell belenyomni a gyógynövény- vagy virágföldbe. 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 és20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A csírázási idő két-három hét. A kis utódokat ezután május elejétől a szabadba telepíthetik. A legjobb, ha a földet körülbelül 40% homokkal keverjük össze. **A legjobb hely:** A kakukkfű szereti a száraz, meleg helyet, napos helyen. **Optimális gondozás:** Ültesse a palántákat mély cserépbe, mivel a kakukkfű mély karógyökereket képez.Kis dózisú szerves folyékony műtrágya csak idősebb példányok esetén javasolt.A kakukkfű általában hosszabb ciklusokkal is megbirkózik víz nélkül. Nagyon napsütéses és meleg napokon azonban erősen kell öntözni. A kakukkfűnek a legerősebb íze éppen virágzás előtt van. Ha a leveleket délben vágják le, az illóolajok aránya a legmagasabb. A kakukkfű szárítással vagy fagyasztással nagyon jól tartósítható. **Télen:** A növény gyökérterületét télen védeni kell, a fás területekről a következő évben ismét kihajtanak a friss hajtások.Javasoljuk, hogy tavasszal erőteljesen metsszük le a növényt a fás részekig. Ez ösztönzi a zsenge új hajtások kihajtását.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

# タイム

Thymus vulgaris

**地中海料理を愛する人々のためのスパイス**

タイムは多年草のハーブそして薬用植物で40㎝以上の高さには成長しません。葉は細かくした際に強い香りを放ちます。5月～10月に淡い紫色の花を咲かせます。タイムは地中海地域ではスパイスとして料理に使用される他、咳やくしゃみまたは胃腸の不調の治療にも利用されています。歴史的に古くはプリニウス、後にビンゲンの聖ヒルデガルドによって言及されています。
タイムを加えることで肉の風味が増します。そしてポテトフライやジャガイモのグラタンのようなベジタリアン料理もタイムの使用により洗練されます。またはタルト・フランベはベーコンと玉ねぎに薄くスライスしたリンゴとゴートチーズにタイムを添えてはいかがでしょうか。最後にサラダはもちろん、羊のチーズをアルミフォイルで包んで焼いたものにも合います。乾燥したものでも香りは強いので、新鮮でも乾燥でも同じ役割を果たします。

**自然な場所**: もともとは西ヨーロッパの地中海地域が原産です。

**栽培成功:**
4月中旬～6月下旬の間に直接屋外に栽培でき、種子繁殖は室内で年間を通して可能です。光発芽種子なので、種を湿った栽培用土またはハーブ用土壌に軽く押し付けてください。通常は約2～3週間で発芽します。5月上旬には苗を屋外に定植でき、砂を40%混ぜた土壌の使用をお勧めします。

**最高のロケーション**: 乾燥した暖かく日当たりの良い場所を好みます。

**最適なケア**:
根を深く発達させるので深さのある鉢の使用が必要です。成熟したものにのみ有機液体肥料を与えてください。長期の乾燥に対処しますが、暑い日と天気の良い日にはたっぷりの水を与えてください。葉は開花の間近に最も強い芳香で、正午ごろに収穫すると最も工ッセンシャルオイルを含んでいます。乾燥または冷凍で簡単に保存できます。

**冬に:**
冬の間は霜枯れを防ぐために根の周辺の保護が必要です。翌年には木質化した部分から再び発芽します。春に木質化した部分の剪定をしっかり行う事をお勧めします。それにより、新しい芽の出芽が容易になります。

SKU: 17531 / Echter Thymian

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved