



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Pimpinella anisum

	 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



Анасон Pimpinella anisum

Увеличава желанието за любов и усъвършенства вкуса на средиземноморските напитки

Наградена за лечебно растение на 2014 г., древната египетска медицина използвала анасона като лек за кашлица, ухапвания от змии, лошо храносмилане, респираторни инфекции и дори меланхолия. А лекарят Диоскорид описва неговия стимулиращ ефект при правенето на любов, което прави анасона едно от най-използваните растения в римското и гръцкото общество. Едногодишното растение със сърцевидните си приосновни листа може да достигне височина от 30 - 50 сантиметра. След белия цвят от юни до август образува яйцевидни плодове. Ефективно действие: Чай: Една-две чаени лъжичкичукани, изцедени плодове се заливат с 250 мл вряла вода и след десет минути настоява се прецежда. Твърди се, че чаят има успокояващ ефект при чревни проблеми, а също така е полезен при настинки и кашлица. В кухнята: Подправката със сладък вкус често се използва за коледни сладки и десерти и разбира се се намира в напитки като самбука, абсент, пастис, рак и узо. Листата от анасон могат да се използват пресни като естрагон или копър. Типичният аромат се създава от етеричното масло анетол. **Естествено местоположение:** Анасонът произхожда от Ориента и се отглежда в Южна Европа (главно в Италия и Испания) и в Русия. **Успешно отглеждане:** Ab April kann Anis auf der Fensterbank vorgezogen werden. Setzen Sie die Samen circa 0,5 cm tief in angefeuchtetes Anzuchtsubstrat und bedecken Sie sie entsprechend mit Erde. Halten Sie den Boden feucht, aber nicht nass, indem Sie am besten mit einem Wasserzerstäuber täglich nachfeuchten. 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 an einen hellen und warmen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Sobald ab Mitte Mai keine Nachtfröste mehr drohen, können die Jungpflanzen auch ins Freie verpflanzt werden. Ab April kann Anis auch direkt in Reihen mit 20 bis 30 Zentimeter Abstand ins Beet gesät werden. Die Keimdauer beträgt bis zu vier Wochen. **Най-доброто местоположение:** Мястото за анасона трябва да е слънчево и топло. Идеална е богата на хумус, пропусклива и леко варовита почва. **Оптимална грижа:** Растението не се нуждае от допълнително торене. По време на фазата на растеж почвата трябва да се поддържа равномерно влажна. Плодовете окапват лесно. Затова препоръчваме резитба веднага щом плодовете започнат да узряват през септември / октомври, когато плодовете са станали сиво-зелени. Завържете билката на свободни снопове и оставете плодовете да узреят за седмица или две, докато покафенят и семената развият пълния си вкус. След това изсушете плодовете от зелето. Изсушете внимателно плодовете при максимум 35°C и ги съхранявайте на защитено от светлина място в тъмно стъкло. **През зимата:** Анасонът е едногодишен и следващата година ще се сее отново.



Anis Pimpinella anisum

Øger ønsket om kærlighed og forfiner smagen af middelhavsdrikke

Kåret som Årets Lægeplante 2014 brugte gammel egyptisk medicin anis som et middel mod hoste, slangebid, fordøjelsesbesvær, luftvejsinfektioner og endda melankoli. Og lægen Dioscorides beskrev dens stimulerende virkning på elskov, som gjorde anis til en af de mest brugte planter i det romerske og græske samfund. Den etårige plante med sine hjerteformede basalblade kan nå en højde på 30 - 50 centimeter. Efter den hvide blomst fra juni til august danner den ægformede frugter. Effektive kræfter: Te: Hæld 250 ml kogende vand over en til to teskefulde knust, presset frugt og si brygget efter ti minutters infusion. Teen siges at have en beroligende effekt på tarmsproblemer og er også nyttig ved forkølelse og hoste. I køkkenet: Det sødt smagende krydderi bruges ofte til julesmåkager og desserter og findes naturligvis i drinks som sambuca, absint, pastis, raki og ouzo. Anisblade kan bruges friske som estragon eller dild. Den typiske aroma er skabt af den æteriske olie anethol. **Naturlig beliggenhed:** Anis kommer oprindeligt fra Orienten og dyrkes i Sydeuropa (hovedsageligt i Italien og Spanien) og i Rusland. **Succesfuld dyrkning:** Fra april kan anis foretrakkes i vindueskarmen. Placer frøene cirka 0,5 cm dybt i fugtet vækstmedium og dæk dem med jord i overensstemmelse hermed. Hold jorden fugtig, men ikke våd, helst ved at dugge med en vandspray dagligt. 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. Stil dyrkningskarret et lyst og varmt sted uden direkte sollys. Så snart der ikke længere er trussel om nattefrost fra midten af maj, kan de unge planter også transplanteres udendørs. Fra april kan anis også sås direkte i bedet i rækker med 20 til 30 centimeters mellemrum. **Den bedste beliggenhed:** Der Standort für Anis sollte sonnig und warm sein. Ein humoser, durchlässiger und leicht kalkhaltiger Boden ist optimal. **Optimal pleje:** Die Pflanze braucht keine zusätzliche Düngung. Während der Wachstumsphase sollte der Boden gleichmäßig feucht gehalten werden. Die Früchte fallen leicht ab. Daher empfiehlt ein Schnitt bereits bei beginnender Fruchtreife im September / Oktober, wenn die Früchte eine graugrüne Farbe angenommen haben. Binden Sie das Kraut in lockeren Garben und lassen Sie die Früchte ein bis zwei Wochen ausreifen, bis sie sich bräunlich verfärben und die Samen ihr volles Aroma entwickelt haben. Danach dreschen Sie die Früchte aus dem Kraut heraus. Trocknen Sie die Früchte vorsichtig bei maximal 35° Celsius und bewahren Sie sie lichtgeschützt in einem dunklen Glas auf. **Om vinteren:** Anis ist einjährig und wird im kommenden Jahr neu ausgesät.



Anis Pimpinella anisum

Erhöht die Liebeslust und verfeinert den Geschmack mediterraner Getränke

Ausgezeichnet als die Heilpflanze des Jahres 2014 nutzte bereits die antike ägyptische Medizin Anis als Heilmittel bei Husten, Schlangenbissen, Verdauungsstörungen, Atemwegsinfekten und sogar Melancholie. Und der Mediziner Dioskurides beschrieb Ihre anregende Wirkung auf die Liebeslust, was Anis zu einer der meistgenutzten Pflanzen der römischen und griechischen Gesellschaft machte. Die einjährige Pflanze mit ihren herzförmigen Grundblättern kann eine Höhe von 30 - 50 Zentimeter erreichen. Nach der weißen Blüte von Juni bis August bildet sie eiförmige Früchte aus. Wirkende Kräfte: Tee: Übergießen Sie ein bis zwei Teelöffel zerkleinerte, gequetschte Früchte mit 250 ml kochendem Wasser und seihen Sie den Sud nach zehn Minuten Ziehzeit ab. Der Tee soll eine beruhigende Wirkung bei Darmbeschwerden haben und auch bei Erkältung und Husten hilfreich sein. In der Küche: Das süßlich schmeckende Gewürz wird gerne für Weihnachtsgebäck und Desserts genutzt und findet sich natürlich in Getränken wie Sambuca, Absinth, Pastis, Raki oder Ouzo. Anisblätter können frisch wie Estragon oder Dill verwendet werden. Das typische Aroma entsteht durch das ätherische Öl Anethol. **Naturstandort:** Anis kommt ursprünglich aus dem Orient und wird in Südeuropa (vorwiegend in Italien und Spanien) und in Russland kultiviert. **Anzucht:** Ab April kann Anis auf der Fensterbank vorgezogen werden. Setzen Sie die Samen circa 0,5 cm tief in angefeuchtetes Anzuchtsubstrat und bedecken Sie sie entsprechend mit Erde. Halten Sie den Boden feucht, aber nicht nass, indem Sie am besten mit einem Wasserzerstäuber täglich nachfeuchten. 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 an einen hellen und warmen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Sobald ab Mitte Mai keine Nachtfröste mehr drohen, können die Jungpflanzen auch ins Freie verpflanzt werden. Ab April kann Anis auch direkt in Reihen mit 20 bis 30 Zentimeter Abstand ins Beet gesät werden. Die Keimdauer beträgt bis zu vier Wochen. **Standort:** Der Standort für Anis sollte sonnig und warm sein. Ein humoser, durchlässiger und leicht kalkhaltiger Boden ist optimal. **Pflege:** Die Pflanze braucht keine zusätzliche Düngung. Während der Wachstumsphase sollte der Boden gleichmäßig feucht gehalten werden. Die Früchte fallen leicht ab. Daher empfiehlt ein Schnitt bereits bei beginnender Fruchtreife im September / Oktober, wenn die Früchte eine graugrüne Farbe angenommen haben. Binden Sie das Kraut in lockeren Garben und lassen Sie die Früchte ein bis zwei Wochen ausreifen, bis sie sich bräunlich verfärben und die Samen ihr volles Aroma entwickelt haben. Danach dreschen Sie die Früchte aus dem Kraut heraus. Trocknen Sie die Früchte vorsichtig bei maximal 35° Celsius und bewahren Sie sie lichtgeschützt in einem dunklen Glas auf. **Im Winter:** Anis ist einjährig und wird im kommenden Jahr neu ausgesät.



Anise Pimpinella anisum

Increases the love affair and refines the taste of Mediterranean drinks

Awarded the Medicinal Plant of the Year 2014, the ancient Egyptian medicine used anise as a remedy for coughs, snakebites, digestive disorders, respiratory infections and even melancholy. And the physician Dioscorides described its stimulating effect on the lust for love, which made anise one of the most widely used plants in Roman and Greek society. The annual plant with its heart-shaped basal leaves can reach a height of 30 - 50 centimeters. After the white bloom from June to August, it forms egg-shaped fruits. Active forces: Tea: Pour one to two teaspoons of crushed, crushed fruit with 250 ml of boiling water and strain the brew after ten minutes of steeping. The tea is said to have a calming effect on intestinal complaints and also be helpful for colds and coughs. In the kitchen: The sweet-tasting spice is often used for Christmas cookies and desserts and can of course be found in drinks such as sambuca, absinthe, pastis, raki or ouzo. Anise leaves can be used fresh like tarragon or dill. The typical aroma is created by the essential oil anethole. **Natural location:** Anise originally comes from the Orient and is cultivated in southern Europe (mainly in Italy and Spain) and in Russia. **Successful cultivation:** From April onwards, anise can be preferred on the windowsill. Place the seeds about 0.5 cm deep in the moistened growing medium and cover them accordingly with soil. Keep the soil moist, but not wet, by re-moistening it daily, preferably with a water sprayer. Cover the cultivation vessel with cling film, which you have provided with holes. This protects the earth from drying out. Every two to three days you should remove the film for 2 hours. This prevents the formation of mold on the cultivation soil. Place the seed container in a bright and warm place without direct sunlight. As soon as there is no longer any threat of night frosts from mid-May, the young plants can also be transplanted outdoors. From April onwards, anise can also be sown directly in rows 20 to 30 centimeters apart. **The best location:** The location for anise should be sunny and warm. A humus-rich, well-drained and slightly calcareous soil is ideal. **Optimal care:** The plant does not need any additional fertilization. The soil should be kept evenly moist during the growth phase. The fruits fall off easily. We therefore recommend pruning when the fruit is starting to ripen in September / October, when the fruits have turned a gray-green color. Tie the herb in loose sheaves and let the fruits ripen for one to two weeks until they turn brown and the seeds have developed their full aroma. Then thresh the fruit out of the herb. Carefully dry the fruits at a maximum of 35 ° Celsius and store them in a dark glass protected from light. **In the winter:** Anise is annual and will be re-sown in the coming year.



Aniis Pimpinella anisum

Suurendab soovi armastuse järele ja täiustab Vahemere jookide maitset

Aasta ravimtaime 2014 tiitliga pärjatud Vana-Egiptuse meditsiin kasutas aniisi kõha, ussihammustuste, seedehäirete, hingamisteede infektsioonide ja isegi melanhoolia vastu. Ja arst Dioscorides kirjeldas selle ergutavat mõju armumisele, mistõttu aniisist sai üks enimkasutatavaid taimi Rooma ja Kreeka ühiskonnas. Südamekujuliste põhilehtedega üheaastane taim võib ulatuda 30-50 sentimeetri kõrgusele. Pärast valget õitsemist juunist augustini moodustab see munakujulisi vilju. Tõhusad jõud: Tee: Vala 250 ml keeva veega üks kuni kaks teelusikatäit purustatud, pressitud puuvilju ja kurna tõmmis pärast kümneminutilise infusiooni. Teel on väidetavalt sooleprobleemide korral rahustav toime ning sellest on abi ka külmetuse ja kõha puhul. Kõõgis: magusa maitsega vürtsi kasutatakse sageli jõulukupside ja magustoitude valmistamiseks ning seda leidub loomulikult sellistes jookides nagu sambuca, absint, pastis, raki ja ouzo. Aniisi lehti saab kasutada värselt nagu estragoni või tilli. Tüüpilise aroomi loob eeterlik õli anetool. **Looduslik asukoht:** Aniis pärineb algselt idamaadest ja seda kasvatatakse Lõuna-Euroopas (peamiselt Itaalias ja Hispaanias) ning Venemaal. **Edukas kasvatamine:** Alates aprillist võib aknalaual eelistada aniisi. Asetage seemned umbes 0,5 cm sügavusele niisutatud kasvupinnasesse ja katke need vastavalt mullaga. Hoidke muld niiske, kuid mitte märjana, eelistatavalt iga päev pihustades vett. 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. Asetage kultiveerimisnõu valgusküllasesse ja sooja kohta, ilma otsese päikesevalguseta. Niipea, kui alates mai keskpaigast öökülma ohtu enam ei ole, võib noori taimi ka õue siirdada. Alates aprillist võib aniisi külvata ka otse peenrasses 20-30 sentimeetri vahedega ridadele. **Parim asukoht:** Aniisi kasvukoht peaks olema päikeseline ja soe. Optimaalne on huumusrikas, vett läbilaskev ja kergelt lubjarikas muld. **Optimaalne hooldus:** Taim ei vaja täiendavat väetamist. Kasvufaasis peaks muld olema ühtlaselt niiske. Viljad kukuvad kergesti maha. Seetõttu soovitate kärpida kohe, kui viljad hakkavad valmima septembris/oktoobris, kui viljad on muutunud hallikasrohelisteks. Seo ürt lahtistes rõngastesse ja lase viljadel nädal-kaks küpseda, kuni need pruunistuvad ja seemned on saanud täismaitse. Seejärel peksa kapsast viljad välja. Kuivatage puuvilju hoolikalt maksimaalselt 35 °C juures ja hoidke neid valguse eest kaitstult pimedas klaasis. **Talvel:** Aniis on üheaastane ja järgmisel aastal külvatakse uuesti.



Anis Pimpinella anisum

Lisää rakkaudenhalua ja jalostaa väli­merellisten juomien makua

Vuoden lääkekasviksi 2014 palkittu muinainen egyptiläinen lääketiede käytti anista yskän, käärmeenpuremien, ruoansulatushäiriöiden, hengitystieinfektioiden ja jopa melankolian hoitoon. Ja lääkäri Dioscorides kuvaili sen stimuloivaa vaikutusta rakasteluun, mikä teki aniksesta yhden roomalaisen ja kreikkalaisen yhteiskunnan eniten käytetyistä kasveista. Vuotinen kasvi sydämenmuotoisine tyvillehtineen voi nousta 30-50 senttimetrin korkeuteen. Kesä-elokuun valkoisen kukinnan jälkeen se muodostaa munanmuotoisia hedelmiä. Tehokkaat voimat: Tee: Kaada 250 ml kiehuvaa vettä 1-2 teelusikalliseen murskattuun, puristettuun hedelmiä ja siivilöi haudutus kymmenen minuutin infuusion jälkeen. Teellä sanotaan olevan rauhoittava vaikutus suolistoon-ongelmiin ja siitä on apua myös vilustumiseen ja yskään. Keittiössä: Makean makuista maustetta käytetään usein joulukekseihin ja jälkiruokiin, ja sitä löytyy tietysti juomista kuten sambuca, absintti, pastis, raki ja ouzo. Aniksenlehtiä voidaan käyttää tuoreina kuten rakuunaa tai tilliä. Tyypillinen aromi syntyy eteerisen öljyn anetolista. **Luonnollinen sijainti:** Aniis tulee alun perin itämaista, ja sitä viljellään Etelä-Euroopassa (pääasiassa Italiassa ja Espanjassa) ja Venäjällä. **Onnistunut viljely:** Huhtikuusta alkaen ikkunalaudalla voidaan suosia anis. Laita siemenet noin 0,5 cm syvyyteen kostutettuun kasvualustaan ja peitä ne mullalla vastaavasti. Pidä maaperä kosteana, mutta ei märkanä, mieluiten sumuttamalla vesisuihkulla päivittäin. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suoja maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi itämaista, ja sitä viljellään Etelä-Euroopassa (pääasiassa Italiassa ja Espanjassa) ja Venäjällä. **Optimaalinen hoito:** Kasvi ei tarvitse lisälannoitusta. Kasvuvaiheen aikana maaperä tulee pitää tasaisen kosteana. Hedelmät putoavat helposti. Siksi suosittelemme karsimista heti, kun hedelmät alkavat kypsyä syys-lokakuussa, jolloin hedelmät ovat muuttuneet harmaanhäreiksi. Sido yrtit löysään nippuun ja anna hedelmien kypsyä viikon tai kaksi, kunnes ne muuttuvat ruskeiksi ja siemenet ovat saavuttaneet täyden makunsa. Puikkaa sitten hedelmät kaalista. Kuivaa hedelmät huolellisesti enintään 35 °C:ssa ja säilytä ne valolta suojassa tummassa lasissa. **Talvella:** Aniis on yksivuotinen ja kylvetään uudelleen ensi vuonna.



Anis Pimpinella anisum

Augmente l'histoire d'amour et affine le goût des boissons méditerranéennes

Récompensée de la plante médicinale de l'année 2014, la médecine égyptienne antique utilisait l'anis comme remède contre la toux, les morsures de serpent, les troubles digestifs, les infections respiratoires et même la mélancolie. Et le médecin Dioscoride a décrit son effet stimulant sur le désir amoureux, qui a fait de l'anis l'une des plantes les plus utilisées dans la société romaine et grecque. La plante annuelle avec ses feuilles basales en forme de cœur peut atteindre une hauteur de 30 à 50 centimètres. Après la floraison blanche de juin à août, il forme des fruits en forme d'oëuf. Pouvoirs actifs: Thé: Versez une à deux cuillères à café de fruits écrasés et écrasés avec 250 ml d'eau bouillante et filtrez l'infusion après dix minutes de trempage. On dit que le thé a un effet calmant sur les problèmes intestinaux et est également utile pour les rhumes et la toux. Dans la cuisine: L'épice au goût sucré est souvent utilisée pour les biscuits et les desserts de Noël et peut bien sûr être trouvée dans des boissons telles que la sambuca, l'absinthe, le pastis, le raki ou l'ouzo. Les feuilles d'anis peuvent être utilisées fraîches comme l'estragon ou l'aneth. L'arôme typique est créé par l'huile essentielle d'anéthole. **Emplacement naturel:** L'anis est originaire d'Orient et est cultivé dans le sud de l'Europe (principalement en Italie et en Espagne) et en Russie. **Culture réussie:** À partir d'avril, l'anis peut être préféré sur le rebord de la fenêtre. Placez les graines à environ 0,5 cm de profondeur dans le substrat de culture humidifié et recouvrez-les de terre en conséquence. Gardez le sol humide, mais pas mouillé, en le réhumidifiant quotidiennement, de préférence avec un pulvérisateur d'eau. Couvrez le récipient de culture avec un film plastique que vous avez percé de trous. Cela protège la terre du dessèchement. Tous les deux à trois jours, vous devez retirer le film pendant 2 heures. Cela empêche la formation de moisissures sur le sol de culture. Placez le récipient à graines dans un endroit lumineux et chaud sans lumière directe du soleil. Dès qu'il n'y a plus de menace de gelées nocturnes à partir de la mi-mai, les jeunes plants peuvent également être repiqués en extérieur. À partir d'avril, l'anis peut également être semé directement en rangs espacés de 20 à 30 centimètres. **Le meilleur emplacement:** L'emplacement de l'anis doit être ensoleillé et chaud. Un sol riche en humus, bien drainé et légèrement calcaire est idéal. **Soins optimaux:** La plante n'a pas besoin de fertilisation supplémentaire. Le sol doit être maintenu uniformément humide pendant la phase de croissance. Les fruits tombent facilement. Nous recommandons donc la taille lorsque le fruit commence à mûrir en septembre / octobre, lorsque les fruits ont viré au gris-vert. Attachez l'herbe en gerbes lâches et laissez les fruits mûrir pendant une à deux semaines jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns et que les graines aient développé leur plein arôme. Ensuite, battez le fruit de l'herbe. Sécher soigneusement les fruits à une température maximale de 35 ° Celsius et les conserver dans un verre foncé à l'abri de la lumière. **En hiver:** L'anis est annuel et sera semé de nouveau dans l'année à venir.



Γλυκάνισο Pimpinella anisum

Αυξάνει την επιθυμία για αγάπη και εξευγενίζει τη γεύση των μεσογειακών ποτών

Βραβευμένο ως Φαρμακευτικό Φυτό της Χρονιάς 2014, η αρχαία αιγυπτιακή ιατρική χρησιμοποίησε τον γλυκάνισο ως φάρμακο για τον βήχα, τα τσιμπήματα φιδιών, τη δυσπεψία, τις λοιμώξεις του αναπνευστικού και ακόμη και τη μελαγχολία. Και ο ιατρός Διοσκουρίδης περιέγραψε την διεγερτική του δράση στην αγάπη, που έκανε τον γλυκάνισο ένα από τα πιο χρησιμοποιούμενα φυτά στη ρωμαϊκή και ελληνική κοινωνία. Το ετήσιο φυτό με τα βασικά καρδιά του σε σχήμα καρδιάς μπορεί να φτάσει σε ύψος τα 30 - 50 εκατοστά. Μετά το λευκό άνθος από τον Ιούνιο έως τον Αύγουστο, σχηματίζει καρπούς σε σχήμα αυγού. Αποτελεσματικές δυνάμεις: Τσάι: Ρίξτε 250 ml βραστό νερό πάνω στο ένα με δύο κουταλάκια του γλυκού θρυμματισμένα, στυμμένα φρούτα και στραγγίστε το παρασκεύασμα μετά από δέκα λεπτά έγχυσης. Το τσάι λέγεται ότι έχει ηρεμιστική επίδραση στα εντερικά προβλήματα και είναι επίσης χρήσιμο για το κρυολόγημα και τον βήχα. Στην κουζίνα: Το μυρωδικό με γλυκιά γεύση χρησιμοποιείται συχνά για χριστογεννητικά μπισκότα και γλυκά και φυσικά το βρίσκουμε σε ροφήματα όπως σαμπούκα, αφέντι, παστίς, ρακί και ούζο. Τα φύλλα γλυκάνισου μπορούν να χρησιμοποιηθούν φρέσκα όπως το εστράγκον ή ο άνηθος. Το τυπικό άρωμα δημιουργείται από το αιθέριο έλαιο ανηθόλη. **Φυσική τοποθεσία:** Ο γλυκάνισος προέρχεται αρχικά από την Ανατολή και καλλιεργείται στη νότια Ευρώπη (κυρίως στην Ιταλία και την Ισπανία) και στη Ρωσία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Από τον Απρίλιο, ο γλυκάνισος μπορεί να προτιμηθεί στο περβάζι. Τοποθετήστε τους σπόρους σε βάθος περίπου 0,5 cm σε βρεγμένο μέσο καλλιέργειας και καλύψτε τους με χώμα ανάλογα. Διατηρήστε το χώμα υγρό αλλά όχι υγρό, κατά προτίμηση με ψεκασμό νερού καθημερινά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μολχας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε φωτεινό και ζεστό μέρος χωρίς άμεσο ηλιακό φως. Από τη στιγμή που δεν υπάρχει πλέον κίνδυνος νυχτερινού παγετού από τα μέσα Μαΐου, τα νεαρά φυτά μπορούν επίσης να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους. Από τον Απρίλιο, ο γλυκάνισος μπορεί επίσης να σπαρθεί απευθείας στο σπορείο σε σειρές που απέχουν 20 έως 30 εκατοστά μεταξύ τους. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η θέση για τον γλυκάνισο πρέπει να είναι ηλιόλουστη και ζεστή. Ένα χώμα, διαπερατό και ελαφρώς αβεστώνδες έδαφος είναι ιδανικό. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό δεν χρειάζεται επιπλέον λίπανση. Κατά τη φάση της ανάπτυξης, το έδαφος πρέπει να διατηρείται ομοιόμορφα υγρό. Οι καρποί πέφτουν εύκολα. Συνιστούμε λοιπόν το κλάδεμα μόλις ο καρπός αρχίσει να ωριμάζει τον Σεπτέμβριο / Οκτώβριο, όταν ο καρπός έχει γίνει γκριζοπράσινο. Δέστε το βότανο σε χαλαρά στάχυα και αφαιρέστε τα φρούτα να ωριμάσουν για μια-δύο βδομάδες, μέχρι να ροδίσουν και οι σπόροι να αποκτήσουν την πλήρη γεύση τους. Στη συνέχεια, αλωνίστε τα φρούτα από το λάχανο. Στεγνώστε τα φρούτα προσεκτικά στους 35 ° Κελσίου το πολύ και κρατήστε τα προστατευμένα από το φως σε σκούρο ποτήρι. **Το χειμώνα:** Ο γλυκάνισος είναι ετήσιος και θα σπαρθεί ξανά του χρόνου.



Ainise

Pimpinella anisum

Méaduithe ar an dúil i ngrá agus refines an blas deochanna Meánmhara

Bronnadh Gléasra fochsláinte na Bliana 2014 air, d'úsáid leigheas na hÉigipte ársa ainise mar leigheas ar casachtach, ar nathracha, ar mhídhíleá, ar ionfhabhtuithe riospráide agus fiú ar líonn dubh. Agus chuir an dochtúir Dioscorides síos ar an éifeacht spreagúil a bhí aige ar dhéanamh grá, a rinne anair ar cheann de na plandaí is mó a úsáidtear i sochaí na Róimhe agus na Gréige. Is féidir leis an bplanda bliantúil lena duilleoga basal croí-chruthach teacht ar airde 30 - 50 ceintiméadar. Tar éis an bláth bán ó Mheitheamh go Lúnasa, cruthaíonn sé torthaí uibheacha-chruthach. Fórsaí éifeachtacha: Tae: Doirt 250 ml d'uisce fiuchta thar aon nó dhá theaspúnóg de thorthaí brúite, brúite agus brú ar an brew tar éis deich nóiméad de insleadh. Deirtear go mbíonn éifeacht suaimhneach ag an tae ar fhadhbanna intestinal agus go bhfuil sé ina chuidiú freisin le haghaidh slaghdáin agus casacht. Sa chistin: Úsáidtear an spíosa milis-bhlas go minic le haghaidh fianáin agus milseoga Nollag agus ar ndóigh tá sé le fáil i ndeochanna mar sambuca, absinthe, pastis, raki agus ouzo. Is féidir duilleoga anise a úsáid úr cosúil le tarragon nó dill. Cruthaítear an t-aroma tipiciúil ag an anethole ola riachtanach. **Suíomh nádúrtha:** Tagann Ainise ón Orient ó dhúchas agus déantar é a shaothrú i ndeisceart na hEorpa (go príomha san Iodáil agus sa Spáinn) agus sa Rúis. **Saothrú rathúil:** Ó mhí Aibreáin, is fearr ainíde ar an leac fuinneog. Cuir na síolta thart ar 0.5 cm ar doimhneacht i meán fáis tais agus clúdaigh le hithir iad dhá réir sin. Coinnigh an ithir tais ach gan a bheith fliuch, b'fhearr trí spraeáil uisce a cheo gach lá. 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 mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit gheal agus te gan solas díreach. Chomh luath agus nach bhfuil aon bhagairt sioc oíche a thuilleadh ó lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí óga a thrasphlandú lasmuigh freisin. Ó Aibreán, is féidir ainíde a chur go díreach isteach sa leaba i sraitheanna 20 go 30 ceintiméadar óna chéile. **An suíomh is fearr:** Ba chóir go mbeadh suíomh anise griamhar agus te. Tá ithir saibhir humus, tréscailteach agus beagán cailcreach oiriúnach. **Cúram is fearr is féidir:** Ní gá fertilizing breise a bheith ag an bplanda. Le linn na céime fáis, ba chóir an ithir a choinneáil go cothrom tais. Titeann na torthaí go héasca. Molaimid dhá bhrí sin bearradh chomh luath agus a thosaíonn na torthaí a aibí i Meán Fómhair / Deireadh Fómhair, nuair a bhíonn na torthaí iompú liath-uaine. Ceangail an luibh i gsuabanna scaoilte agus lig do na torthaí aibí ar feadh seachtaine nó dhó, go dtí go n-iompaíonn siad donn agus go bhfuil a blas iomlán forbartha ag na síolta. Ansin caith na torthaí as an cabáiste. Triomaigh na torthaí go cúramach ag 35 ° Celsius ar a mhéad agus coinneigh iad a chosaint ó sholas i gloine dorcha. **Sa gheimhreadh:** Is bliantúil é Anise agus cuirfear sí arís an bhliain seo chugainn.



Anís

Pimpinella anisum

Eykur löngunina í ást og fínþússar bragðið af Miðjarðarhafsdrykkjum

Fornegypsk læknisfræði var valin lækningaplanta ársins 2014 og notaði anís sem lækning við hósta, snákabit, meltingartruflanir, öndunarferasýkingar og jafnvel depurð. Og lækningin Dioscorides lýsti örvandi áhrifum þess á ástarsamband, sem gerði anís að einni mest notuðu plöntu í rómversku og grísku samfélagi. Árplantan með hjartalaga grunnblöðin getur náð 30 - 50 sentímetra hæð. Eftir hvíta blómgun frá júní til ágúst myndar það eggjala ávexti. Áhrifakrafft: Te: Hellið 250 ml af sjóðandi vatni yfir eina til tvær teskeiðar af muldum, kreistum ávöxtum og sigtið bruggið eftir tíu mínútna innrennsli. Teið er sagt hafa róandi áhrif á þarmavandamál og er einnig gagnlegt við kvefi og hósta. Í eldhúsinu: Sætbragðandi kryddið er oft notað í jólakökum og eftirrétti og er að sjálfsgöðu að finna í drykkjum eins og sambúka, absinthe, pastis, raki og ouzo. Anísblöð má nota fersk eins og estragon eða dill. Dæmigerður ilmurinn er búinn til af ilmjkjarnaoliunni anetóli. **Náttúruleg staðsetning:** Anís kemur upprunalega frá Austurlöndum og er ræktaður í Suður-Evrópu (aðallega á Ítalíu og Spáni) og í Rússlandi. **Árangursrík ræktun:** Frá apríl er hægt að velja anís á gluggakistuna. Setjið fræin um það bil 0,5 cm djúpt í vættan vaxtarmiðil og hyljið þau með jarðvegi í samræmi við það. Haltu jarðveginum rökum en ekki blautum, helst með því að úða með vatnsúða daglega. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin 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. Settu ræktunarilátið á björtum og heitum stað án beins sólarljóss. Um leið og ekki er lengur hætt á næturfrostri frá miðjum mynd er einnig hægt að gróðursetja unga plöntur utandyra. Frá og með apríl er einnig hægt að sá anísfræi beint í beð í röðum með 20 til 30 sentímetra milliþili. **Besta staðsetningin:** Staðsetning anís ætti að vera sólrík og hlý. Humusríkur, gegndræpur og örlítið kalkríkur jarðvegur er kjörinn. **Besta umönnun:** Plöntan þarf ekki frekari frjógunn. Á meðan á vaxtarskeiðinu stendur skal jarðvegurinn vera jafn rakur. Ávextirnir falla auðveldlega af. Við mælum því með því að klippa um leið og ávöxturinn byrjar að þroskast í september/október, þegar ávöxturinn er orðinn grágrenn. Bindði jurtina í lausar sneiðar og látið ávextina þroskast í viku eða tvær, þar til þeir verða brúnir og fræin hafa fengið fullt bragð. Þerrið síðan ávextina upp úr kálinu. Þurrkaðu ávextina vandlega við að hámarki 35° Celsius og hafðu þá varna gegn ljósi í dökku glasi. **Á veturna:** Anís er árlegur og verður sáð aftur á næsta ári.



Anice

Pimpinella anisum

Aumenta la relazione amorosa e affina il gusto delle bevande mediterranee

Premiata come pianta medicinale dell'anno 2014, l'antica medicina egizia utilizzava l'anice come rimedio per tosse, morsi di serpente, disturbi digestivi, infezioni respiratorie e persino malinconia. E il medico Dioscoride ha descritto il suo effetto stimolante sulla sete d'amore, che ha reso l'anice una delle piante più utilizzate nella società romana e greca. La pianta annuale con le sue foglie basali a forma di cuore può raggiungere un'altezza di 30 - 50 centimetri. Dopo la fioritura bianca da giugno ad agosto, forma frutti a forma di uovo. Poteri attivi: Tè: versare uno o due cucchiaini da tè di frutta schiacciata e schiacciata con 250 ml di acqua bollente e filtrare l'infuso dopo dieci minuti di macerazione. Si dice che il tè abbia un effetto calmante sui problemi intestinali e sia utile anche per raffreddore e tosse. In cucina: la spezia dal sapore dolce è spesso utilizzata per biscotti e dessert natalizi e può naturalmente essere trovata in bevande come sambuca, assenzio, pastis, raki o ouzo. Le foglie di anice possono essere utilizzate fresche come dragoncello o aneto. L'aroma tipico è creato dall'olio essenziale di anetolo. **Posizione naturale:** L'anice è originario dell'Oriente e viene coltivato nell'Europa meridionale (principalmente in Italia e Spagna) e in Russia. **Coltivazione riuscita:** Da aprile in poi, l'anice può essere preferito sul davanzale della finestra. Posizionare i semi a circa 0,5 cm di profondità nel terreno di coltura inumidito e coprirli di conseguenza con il terreno. Mantieni il terreno umido, ma non bagnato, inumidendolo quotidianamente, preferibilmente con uno spruzzatore d'acqua. Coprite il vaso di coltivazione con pellicola trasparente, che avrete fornito di fori. Questo protegge la terra dall'asciugarsi. Ogni due o tre giorni dovrete rimuovere la pellicola per 2 ore. Ciò impedisce la formazione di muffe sul terreno di coltivazione. Posizionare il contenitore dei semi in un luogo luminoso e caldo senza luce solare diretta. Non appena da metà maggio non c'è più il pericolo di gelate notturne, le giovani piante possono essere trapiantate anche all'aperto. Da aprile in poi, l'anice può essere seminato anche direttamente in file distanti 20-30 centimetri. **La posizione migliore:** Il luogo per l'anice dovrebbe essere soleggiato e caldo. Ideale è un terreno ricco di humus, ben drenato e leggermente calcareo. **Cura ottimale:** La pianta non necessita di alcuna fertilizzazione aggiuntiva. Il terreno deve essere mantenuto uniformemente umido durante la fase di crescita. I frutti cadono facilmente. Si consiglia quindi la potatura quando il frutto inizia a maturare a settembre / ottobre, quando i frutti hanno assunto un colore grigio-verde. Lega l'erba in covoni sciolti e lascia che i frutti maturino per una o due settimane finché non diventano marroni e i semi hanno sviluppato il loro pieno aroma. Quindi trebbia il frutto dall'erba. Asciugare accuratamente i frutti ad una temperatura massima di 35 ° Celsius e conservarli in un bicchiere scuro al riparo dalla luce. **In inverno:** L'anice è annuale e verrà seminato nuovamente nel prossimo anno.



Anis

Pimpinella anisum

Povećava želju za ljubavlju i oplemenjuje okus mediteranskih pića

Nagrađena ljekovitom biljkom godine 2014., drevna egipatska medicina koristila je anis kao lijek za kašalj, zmijske ugrize, probavne smetnje, respiratorne infekcije pa čak i melankoliju. A liječnik Dioskorid opisao je njegovo poticajno djelovanje na vođenje ljubavi, zbog čega je anis postao jedna od najkorištenijih biljaka u rimskom i grčkom društvu. Jednagodišnja biljka sa srolcimim prizemnim listovima može doseći visinu od 30 - 50 centimetara. Nakon bijelog cvata od lipnja do kolovoza stvara jajolike plodove. Djelotvornost: Čaj: Jednu do dvije čajne žličice zgnječenih, iscijeđenih plodova preliti s 250 ml kipuće vode i nakon deset minuta stajanja procijediti. Kaže se da čaj djeluje umirujuće kod crijevnih tegoba, a pomaže i kod prehlade i kašlja. U kuhinji: Začin slatkog okusa često se koristi za božićne kolačiće i desertne i naravno nalazi se u pićima kao što su sambuca, absint, pastis, raki i ouzo. Listovi anisa mogu se koristiti svježi poput estragona ili kopra. Tipičnu aromu stvara eterično ulje anetol. **Zemlja porijekla:** Anis potječe s Orijenta, a uzgaja se u južnoj Europi (uglavnom u Italiji i Španjolskoj) te u Rusiji. **Uspješan uzgoj:** Od travnja, anis se može preferirati na prozorskoj dasci. Stavite sjeme oko 0,5 cm duboko u navlaženu podlogu za uzgoj i pokrijte ih zemljom. Održavajte tlo vlažnim, ali ne mokrim, po mogućnosti svakodnevno zamagljivanjem raspršivačem vode. Posudu s kulturom prekriti 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. Stavite posudu za uzgoj na svijetlo i toplo mjesto bez izravne sunčeve svjetlosti. Čim više ne prijeti noćni mraz od sredine svibnja, mlade biljke se mogu presaditi na otvoreno. Od travnja se sjeme anisa može sijati i u ravno u gredicu u redove razmaka od 20 do 30 centimetara. **Najbolja lokacija:** Mjesto za anis treba biti sučano i toplo. Idealno je humusno, propusno i blago vapnenasto tlo. **Optimalna njega:** Biljka ne treba dodatnu gnojidbu. Tijekom faze rasta tlo treba održavati ravnomjerno vlažnim. Plodovi lako otpadaju. Stoga preporučamo rezidbu čim plodovi počnu sazrijevati u rujnu / listopadu, kada su plodovi poprimili sivozelenu boju. Zavežite biljku u labave snopove i ostavite plodove da sazrijevaju tjedan ili dva, dok ne poprime smeđu boju i dok sjemenke ne razviju svoj puni okus. Potom ih kupusa izmlatite plodove. Plodove pažljivo sušite na najviše 35°C i čuvajte zaštićene od svjetlosti u tamnom staklu. **U zim:** Anis je jednogodišnja biljka i iduće godine ponovno će se sijati.



Aniss

Pimpinella anisum

Palielina tiekšmi pēc mīlestības un izsmalcina Vidusjūras dzērienu garšu

Ar 2014. gada ārstniecības augu apbalvojumu senās Ēģiptes medicīna anīsu izmantoja kā līdzekli pret klepu, čūsku kodumiem, gremošanas traucējumiem, elpceļu infekcijām un pat melanholiju. Un ārsti Dioskorids aprakstīja tā stimulējošo iedarbību uz mīlēšanas, kas padarīja anīsu par vienu no visvairāk izmantotajiem augiem romiešu un grieķu sabiedrībā, viengadīgais augs ar sirds formas pamatlapām var sasniegt 30 - 50 centimetru augstumu. Pēc baltā zieda no jūnija līdz augustam tas veido olu formas augļus. Efektīvie spēki: Tēja: vienu līdz divām tējkarotēm sasmalcinātu, izspiestu augļu aplē ar 250 ml verdoša ūdens un pēc desmit minūšu infūzijas izkāš. Tiek uzskatīts, ka tējai ir nomierinoša iedarbība uz zarnu problēmām, kā arī palīdz saaukstēšanās un klepus gadījumā. Virtuvē: saldenās garšas garšvielu bieži izmanto Ziemassvētku cepumiem un desertiem, un, protams, tā ir atrodama tādos dzērienos kā sambuca, absints, pastis, raki un ouzo. Anīsa lapas var izmantot svaigas, piemēram, estragonu vai dilles. Tipisko aromātu rada ēteriskās eļļas anetols. **Dabiska vieta:** Aniss sākotnēji nāk no Austrumiem un tiek kultivēts Dienvidēiropā (galvenokārt Itālijā un Spānijā) un Krievijā. **Veiksmīga audzēšana:** No aprīļa uz palodzes var dot priekšroku anīsam. Ievietojiet sēklas apmēram 0,5 cm dziļi samitrinātā augšas vidē un attiecīgi pārklājiet ar augsni. Saglabājiet augsni mitru, bet ne mitru, vēlams, katru dienu izsmidzinot ar ūdens strūklu. 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. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā bez tiešiem saules stariem. Tiklīdz no maija vidus vairs nedraud nakts sals, jaunos stādus var pārstādīt arī ārā. No aprīļa anīsu var sēt arī tieši dobē rindās 20 līdz 30 centimetru attālumā viens no otra. **Labākā atrašanās vieta:** Anīsa vietai jābūt saulai un siltai. Ideāla ir trūdvielām bagāta, caurlaidīga un nedaudz kalnaina augsne. **Optimāla aprūpe:** Augam nav nepieciešama papildu mēslošana. Augšanas fāzē augsnei jābūt vienmērīgi mitrai. Augli viegli nokrīt. Tāpēc mēs iesakām apgriezt, tiklīdz augli sāk nogatavoties septembrī/oktobrī, kad augli ir kļuvuši pelēcīgi zaļi. Sasieniet garšaugu vaļīgos kūlīšos un ļaujiet augļiem nogatavoties nedēļu vai divas, līdz tie kļūst brūni un sēklas ir ieguvušas pilnu garšu. Pēc tam izkļū augļus no kāpostiem. Rūpīgi nosusiniet augļus ne vairāk kā 35°C temperatūrā un glabājiet tumšā glāzē sargāts no gaismas. **Ziemā:** Aniss ir viengadīgs un nākamgad tiks sēts vēlreiz.



Anyžiņ

Pimpinella anisum

Didina meilēs troškimā ir išgrynina Viduržemio jūros gērīmų skonį

2014-ųjų Metų vaistinių augalų apdovanota senovės Egipto medicina anyžius naudojo kaip vaistą nuo kosulio, gyvatės įkandimo, virškinimo sutrikimų, kvėpavimo takų infekcijų ir net melanholijos. O gydytojas Dioskoridas apibūdino jo stimuliuojantį poveikį mylėjimuisi, todėl anyžius tapo vienu iš dažniausiai naudojamų augalų Romos ir Graikijos visuomenėje. Vienametis augalas su širdelės formos baziniais lapais gali pasiekti 30-50 centimetrų aukštį. Po balto žiedo nuo birželio iki rugpjūčio susidaro kiaušinio formos vaisiai. Veiksmingos jėgos: Arbata: vieną ar du arbatinius šaukštelius susmulkintų, išspausių vaisių užpilkite 250 ml verdančio vandens ir po dešimties minučių užplikymo nukoškite. Teigiama, kad arbata ramina esant žarnyno problemoms, taip pat padeda nuo peršalimo ir kosulio. Virtuvėje: saldaus skonio prieskoniai dažnai naudojami kalėdiniais sausainiams ir desertams, ir, žinoma, jo yra tokiuose gėrimuose kaip sambuca, absentas, pastis, raki ir ouzo. Anyžių lapus galima naudoti šviežius kaip peletrūną ar krapus. Tipiška aromata sukuriu eterinio aliejaus anetolis. **Natūrali vieta:** Anyžius kilęs iš Rytų ir auginamas Pietų Europoje (daugiausia Italijoje ir Ispanijoje) bei Rusijoje. **Sėkmingas auginimas:** Nuo balandžio mėnesio ant palangės galima pirmenybę teikti anyžiui. Sėklas sudėkite į sudrėkintą auginimo terpę maždaug 0,5 cm gylyje ir atitinkamai užberkite žeme. Laikykite dirvą drėgną, bet ne šlapia, geriausia kasdien purškiant vandeniu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidsia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Auginimo indą pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje be tiesioginių saulės spindulių. Kai tik nuo gegužės vidurio nebegresia naktinių šalų, jaunos augalus galima persodinti ir į lauką. Nuo balandžio mėnesio anyžius galima sėti ir tiesiai į lysvę 20-30 centimetrų tarpueliais. **Geriausia vieta:** Anyžių auginimo vieta turėtų būti saulėta ir šilta. Idealiai tinka humusingas, laisvus ir šiek tiek kalkingas dirvožemis. **Optimali priežiūra:** Augalui nereikia papildomai tręšti. Augimo fazėje žemė turi būti tolygiai drėgna. Vaisiai lengvai nukrenta. Todėl rekomenduojame genėti, kai tik vaisiai pradeda nokti rugsėjį / spalį, kai vaisiai tampa pilkai žali. Žolelę suriškite į laisvus skritulius ir leiskite vaisiams sunokti savaitę ar dvi, kol jie paruduos ir sėklos išgaus visą savo skonį. Tada iš kopūstų iškulti vaisius. Atsargiai išdžiovinkite vaisius ne aukštesnėje kaip 35°C temperatūroje ir laikykite tamsioje stiklinėje, apsaugotą nuo šviesos. **Ziemą:** Anyžius yra vienmetis, kitais metais vėl bus sėjamas.



Fliewwa

Pimpinella anisum

Iżżid ix-xewqa għall-imħabba u tirfina t-togħma tax-xorb Mediterranju

Premjata Pjanta Medicinali tas-Sena 2014, il-medicina Egizjana tal-qedem užat il-fliewwa bħala rimedju għas-sogħla, il-gdim tas-serp, l-indigestjoni, l-infezzjonijiet respiratorji u anke l-malikoniku. U t-tabib Dioscorides iddeskriva l-effett stimulant i tiegħu fuq l-imħabba, li għamel il-fliewwa waħda mill-aktar pjanti užati fis-soċjetà Rumana u Griega. L-impjant annwali bil-waraq bażali f'forma ta' qalb jista' jilħaq għoli ta' 30 - 50 centimetru. Wara l-fjur abjad minn Ġunju sa Awwissu, tifforma frott forma ta' 'baġda. Forzi effettivi: Te: Ferra 250 ml ta' ilma jagħli hija maħluqa mill-anethole taż-żejt essenżjali. **Post naturali:** L-anise oriġinarjament ġejja mill-Orient u hija kkultivata fin-Norśinhar tal-Ewropa (l-aktar fl-Italja u Spanja) u fir-Russja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Minn April, iż-żerriegħa tal-anisa tista' tiġi preferuta fuq it-tieqa. Poġġi ż-żrieragħ madwar 0.5 cm fond f'mezz ta' tkabbir imxarrab u għattihom bil-hamrija kif xieraq. Żomm il-hamrija niedja iżda imħux imxarrba, preferibbilment billi tiċpar bi sprej tal-ilma kulljum. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jiproteġi l-hamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-hamrija li qed tikber. Poġġi l-bastiment tal-kultivazzjoni f'post qawwi u shun mingħajr dawl tax-xemx dirett. Hekk kif ma jkun hemm aktar theddida ta' ġlata bil-lejl minn nofs Mejju, il-pjanti zġħar jistgħu wkoll jiġu trapijantati barra. Minn April, iż-żerriegħa tal-anisa tista' 'tinżera' wkoll direttament fis-sodda f'ringieli 20 sa 30 centimetru 'l bogħod minn xulxin. **L-aħjar post:** Il-post għall-fliewwa għandu jkun xemxi u shun. Hamrija b'ħafna humus, permeabbli u kemmxejn kalkarja hija ideali. **Kura ottimali:** L-impjant m'għandux bżonn fertilizzant addizzjonali. Matul il-fażi tat-tkabbir, il-hamrija għandha tinżamm niedja b'mod uniformi. Il-frott jaqqa' faċilment. Għalhekk nirrakkomandaw iż-żbir hekk kif il-frott jibda jimmatura f'Settembru / Ottubru, meta l-frott ikun sar aħdar griż. Orbot il-haxix f'sheaves maħlula u halli l-frott jimmatura għal ġimġha jew tnejn, sakemm isiru kannella u ż-żrieragħ żviluppaw it-togħma tax-xorb taqgħom. Imbagħad iddas il-frott mill-kaboċċa. Nixxef il-frott b'attenzjoni f'massimu ta' 35° Celsius u żomhmhom protetti mid-dawl f'ħgiegħ skur. **Fix-xitwa:** L-anisi hija annwali u se terġa' tinżera' s-sena d-dieħla.



Anijs

Pimpinella anisum

Verhoogt de liefdesrelatie en verfijnt de smaak van mediterrane dranken

Bekroond met de Medicinale Plant van het Jaar 2014, gebruikte de oude Egyptische geneeskunde anijs als remedie tegen hoest, slangenbeten, spijsverteringsstoornissen, luchtweginfecties en zelfs melancholie. En de arts Dioscorides beschreef het stimulerende effect ervan op de lust naar liefde, waardoor anijs een van de meest gebruikte planten in de Romeinse en Griekse samenleving werd. De eenjarige plant met zijn hartvormige basale bladeren kan een hoogte bereiken van 30 - 50 centimeter. Na de witte bloei van juni tot augustus vormt hij eivormige vruchten. Actieve krachten: Thee: Giet een tot twee theelepels geplet, geplet fruit met 250 ml kokend water en zeef het brouwsel na tien minuten weken. De thee zou een kalmerend effect hebben op darmproblemen en ook helpen bij verkoudheid en hoest. In de keuken: De zoet smakende specerij wordt vaak gebruikt voor kerstkoekjes en desserts en is natuurlijk terug te vinden in dranken als sambuca, absint, pastis, raki of ouzo. Anijsblaadjes kunnen vers worden gebruikt, zoals dragon of dille. Het typische aroma wordt gecreëerd door de etherische olie anethol. **Natuurlijke locatie:** Anijs komt oorspronkelijk uit het Oosten en wordt verbouwd in Zuid-Europa (voornamelijk in Italië en Spanje) en in Rusland. **Succesvolle teelt:** Vanaf april heeft anijs de voorkeur op de vensterbank. Plaats de zaden ongeveer 0,5 cm diep in het vochtige groeimedium en bedek ze dienovereenkomstig met aarde. Houd de grond vochtig, maar niet nat, door hem dagelijks opnieuw te bevochtigen, bij voorkeur met een watersproeier. Dek de kweekbak af met vershoufolie, 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 zonder direct zonlicht. Zodra er vanaf half mei geen nachtvorst meer dreigt, kunnen de jonge planten ook buiten worden overgeplant. Vanaf april kan anijs ook direct in rijen met 20 tot 30 centimeter uit elkaar gezaaid worden. **De beste locatie:** De locatie voor anijs moet zonnig en warm zijn. Een humusrijke, goed doorlatende en licht kalkrijke grond is ideaal. **Optimale verzorging:** De plant heeft geen extra bemesting nodig. De grond moet tijdens de groeifase gelijkmatig vochtig worden gehouden. De vruchten vallen er gemakkelijk af. Snoeien is daarom aan te raden als de vrucht begint te rijpen in september / oktober, wanneer de vruchten grijsgroen zijn geworden. Bind het kruid in losse schijven en laat de vruchten een tot twee weken rijpen tot ze bruin zijn geworden en de zaden hun volle aroma hebben ontwikkeld. Dors vervolgens het fruit uit het kruid. Droog de vruchten voorzichtig bij maximaal 35 ° Celsius en bewaar ze in een donker glas beschermd tegen licht. **In de winter:** Anijs is eenjarig en zal komend jaar opnieuw worden gezaaid.



Anis

Pimpinella anisum

Øker ønsket om kjærlighet og foredler smaken av middelhavsdrikker

Tildelt Årets medisinsplante 2014 brukte gammel egyptisk medisins anis som et middel mot hoste, slangebitt, fordøynelsesbesvær, luftveisinfeksjoner og til og med melankoli. Og legen Dioscorides beskrev dens stimulerende effekt på elskov, som gjorde anis til en av de mest brukte plantene i det romerske og greske samfunnet. Den ettårige planten med sine hjerteformede basalblader kan nå en høyde på 30 - 50 centimeter. Etter den hvite blomstringen fra juni til august danner den eggformede frukter. Effektive krefter: Te: Hell 250 ml kokende vann over en til to teskjeer med knust, presset frukt og sil brygget etter ti minutters infusjon. Teen sies å ha en beroligende effekt på tarmproblemer og er også nyttig ved forkjølelse og hoste. På kjøkkenet: Det søttemakende krydderet brukes ofte til julekaker og desserter og finnes selvsagt i drinker som sambuca, absint, pastis, raki og ouzo. Anisblader kan brukes ferske som estragon eller dill. Den typiske aromaen er skapt av den essensielle oljen anetol. **Naturlig beliggenhet:** Anis kommer opprinnelig fra Orienten og dyrkes i Sør-Europa (hovedsakelig i Italia og Spania) og i Russland. **Vellykket dyrking:** Fra april kan anis foretrekkes i vinduskarmen. Plasser frøene ca. 0,5 cm dype i fuktet vekstmedium og dekk dem med jord tilsvarende. Hold jorden fuktig, men ikke våt, helst ved å dugge med en vannspray daglig. 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. Plasser dyrkingskaret på et lyst og varmt sted uten direkte sollys. Så snart det ikke lenger er trussel om nattefrost fra midten av mai, kan de unge plantene også transplanteres utendørs. Fra april kan anis også sås direkte i bedet i rader med 20 til 30 centimeters mellomrom. **Den beste beliggenheten:** Plasseringen for anis skal være solrik og varm. En humusrik, permeabel og lett kalkholdig jord er ideell. **Optimal omsorg:** Planten trenger ikke ekstra gjødsling. Under vekstfasen bør jorda holdes jevnt fuktig. Fruktene faller lett av. Vi anbefaler derfor å beskære så snart frukten begynner å modnes i september/oktober, når frukten er blitt grågrønn. Bind urten i løse skiver og la frukten modne i en uke eller to, til de blir brune og frøene har utviklet sin fulle smak. Treske så fruktene ut av kålen. Tørk frukten forsiktig ved maksimalt 35° Celsius og hold dem beskyttet mot lys i et mørkt glass. **Om vinteren:** Anis er en ettårig og skal sås igjen neste år.



Anyz

Pimpinella anisum

Zwiększa romans i poprawia smak śródziemnomorskich napojów

Nagrodzony Rośliną Leczniczą Roku 2014, starożytna medycyna egipska stosowała anyz jako środek na kaszel, ukąszenia węży, zaburzenia trawienia, infekcje dróg oddechowych, a nawet melancholię. A lekarz Dioscorides opisał jego stymulujący wpływ na żądzę miłości, która uczyniła anyz jedną z najczęściej stosowanych roślin w społeczeństwie rzymskim i greckim. Roślina jednoroczna z podstawowymi liśćmi w kształcie serca osiąga wysokość 30 - 50 centymetrów. Po białym kwitnieniu od czerwca do sierpnia tworzy owoce jajowate. Aktywne moce: Herbata: 1-2 łyżeczki pokruszonego, pokruszonego owocu zalać 250 ml wrzącej wody i po dziesięciu minutach zaparzenia przecedzić. Mówi się, że herbata działa uspokajająco na problemy jelitowe, a także jest pomocna przy przeziębieniu i kaszlu. W kuchni: Przyprawa o słodkim smaku jest często używana do ciastek świątecznych i deserów i oczywiście można ją znaleźć w napojach, takich jak sambuca, absynt, pastis, raki lub ouzo. Liście anyżu można stosować na świeżo, jak estragon lub koper. Typowy aromat tworzy anetol olejku eterycznego. **Naturalne położenie:** Anyz pochodzi ze Wschodu i jest uprawiany na południu Europy (głównie we Włoszech i Hiszpanii) oraz w Rosji. **Udana uprawa:** Od kwietnia na parapecie można preferować anyz. Nasiona umieszczamy na głębokość ok. 0,5 cm w zwilżonym podłożu i odpowiednio przykrywamy ziemią. Utrzymuj glebę wilgotną, ale nie mokrą, codziennie ją nawilżając, najlepiej za pomocą rozpylacza wody. Przykryj naczynie do uprawy folią spożywczą, którą zaopatrzyłeś w otwory. Chroni to ziemię przed wysychaniem. Co dwa do trzech dni należy usuwać folię na 2 godziny. Zapobiega to tworzeniu się pleśni na glebie uprawnej. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu bez bezpośredniego światła słonecznego. Gdy tylko nie ma już zagrożenia nocnymi przymrozkami od połowy maja, młode rośliny można przesadzać również na zewnątrz. Od kwietnia anyz można również wysiewać bezpośrednio w rzędach oddalonych od siebie o 20-30 cm. **Najlepsza lokalizacja:** Miejsce na anyz powinno być słoneczne i ciepłe. Idealna jest gleba bogata w próchnicę, dobrze przepuszczalna i lekko wapienna. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina nie wymaga dodatkowego nawożenia. Gleba w fazie wzrostu powinna być równomiernie wilgotna. Owoce łatwo odpadają. Dlatego zalecamy przycinanie, gdy owoce zaczynają dojrzewać we wrześniu / październiku, kiedy owoce przybrały szarzielony kolor. Zawiąź zioło w luźne snopy i pozwól owocom dojrzewać przez jeden do dwóch tygodni, aż zbiorowię się, a nasiona nabiorą pełnego aromatu. Następnie wytrzęs owoce z ziela. Ostrożnie wysusz owoce w maksymalnej temperaturze 35 ° Celsjusza i przechowuj je w ciemnym szkle chronionym przed światłem. **W zimę:** Anyz jest roczny i zostanie ponownie wysiany w nadchodzącym roku.



Anis

Pimpinella anisum

Aumenta o desejo de amar e apura o sabor das bebidas mediterrânicas

Premiada como Planta Medicinal do Ano de 2014, a antiga medicina egípcia usava o anis como remédio para tosse, picada de cobra, indigestão, infecções respiratórias e até melancolia. E o médico Dioscórides descreveu seu efeito estimulante no ato sexual, que fez do anis uma das plantas mais utilizadas na sociedade romana e grega... A planta anual com suas folhas basais em forma de coração pode atingir uma altura de 30 a 50 centímetros. Após a floração branca de junho a agosto, forma frutos em forma de ovo. Forças efativas: Chá: Despeje 250 ml de água fervente sobre uma a duas colheres de chá de frutas esmagadas e espremidas e coe a bebida após dez minutos de infusão. Diz-se que o chá tem um efeito calmante sobre problemas intestinais e também é útil para resfriados e tosse. Na cozinha: O tempero de sabor doce é frequentemente usado para biscoitos e sobremesas de Natal e, claro, é encontrado em bebidas como sambuca, absinto, pastis, raki e ouzo. As folhas de anis podem ser usadas frescas como estragão ou endro. O aroma típico é criado pelo óleo essencial de anetol. **Localização natural:** O anis vem originalmente do Oriente e é cultivado no sul da Europa (principalmente na Itália e na Espanha) e na Rússia. **Cultivo bem sucedido:** A partir de abril, o anis pode ser preferido no parapecito da janela. Coloque as sementes a cerca de 0,5 cm de profundidade em meio de cultivo umedecido e cubra-as com o solo adequado. Mantenha o solo úmido, mas não encharcado, de preferência borrifando diariamente com um spray de água. 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. Coloque o vaso de cultivo em um local claro e quente, sem luz solar direta. Assim que não houver mais ameaça de geada noturna a partir de meados de maio, as plantas jovens também podem ser transplantadas para o exterior. A partir de abril, o anis também pode ser semeado diretamente no canteiro em fileiras de 20 a 30 centímetros de distância. **A melhor localização:** O local para o anis deve ser ensolarado e quente. Um solo rico em húmus, permeável e ligeiramente calcário é o ideal. **Cuidado ideal:** A planta não precisa de fertilização adicional. Durante a fase de crescimento, o solo deve ser mantido uniformemente úmido. Os frutos caem facilmente. Portanto, recomendamos a poda assim que a fruta começar a amadurecer em setembro / outubro, quando a fruta estiver verde-acinzentada. Amarre a erva em feixes soltos e deixe os frutos amadurecerem por uma semana ou duas, até que fiquem marrons e as sementes tenham desenvolvido todo o seu sabor. Em seguida, debulha as frutas do repolho. Sequ cuidadosamente as frutas a uma temperatura máxima de 35° Celsius e guarde-as ao abrigo da luz em um vidro escuro. **No inverno:** O anis é anual e será semeado novamente no próximo ano.



Anason

Pimpinella anisum

Crește povestea de dragoste și rafinează gustul băuturilor mediteraneene

Premiată cu Planta Medicinală a Anului 2014, medicina egipteană antică folosea anasonul ca remediu pentru tuse, mușcăături de șarpe, tulburări digestive, infecții respiratorii și chiar melancolie. Și medicul Dioscoride a descris efectul său stimulant asupra poftei de dragoste, care a făcut din anason una dintre cele mai utilizate plante din societatea romană și greacă. Planta anuală cu frunzele sale bazale în formă de inimă poate atinge o înălțime de 30 - 50 de centimetri. După înflorirea albă din iunie până în august, formează fructe în formă de ou. Puteri active: Ceai: Se toarnă una-două lingurițe de fructe zdrobite, zdrobite cu 250 ml de apă clocotită și se strecoară preparatul după zece minute de înmuire. Se spune că ceaiul are un efect calmant asupra problemelor intestinale și, de asemenea, este util pentru răceli și tuse. În bucătărie: condimentul cu gust dulce este adesea folosit pentru prăjituri și deserturi de Crăciun și, desigur, poate fi găsit în băuturi precum sambuca, absint, pastis, raki sau ouzo. Frunzele de anason pot fi folosite proaspete precum tarhon sau mărar. Aroma tipică este creată de uleiul esențial anetol. **Locație naturală:** Anasonul provine inițial din Orient și se cultivă în sudul Europei (în principal în Italia și Spania) și în Rusia. **Cultivare de succes:** Din aprilie înainte, anasonul poate fi preferat pe pervazul ferestrei. Așezați semințele de aproximativ 0,5 cm adâncime în mediul de creștere umezit și acoperiți-le corespunzător cu sol. Păstrați solul umez, dar nu umez, umezindu-l zilnic, de preferință cu un pulverizator de apă. 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 împiedică formarea mușcăturilor pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc luminos și cald, fără lumină directă a soarelui. De îndată ce nu mai există nici o amenințare a înghețurilor nocturne de la mijlocul lunii mai, plantele tinere pot fi transplantate și în aer liber. Începând cu luna aprilie, anasonul poate fi, de asemenea, semănat direct în rânduri între 20 și 30 de centimetri distanță. **Cea mai bună locație:** Locația pentru anason trebuie să fie însorită și caldă. Un sol bogat în humus, bine drenat și ușor calcaros este ideal. **Îngrijire optimă:** Planta nu are nevoie de nicio fertilizare suplimentară. Solul trebuie păstrat uniform umez în timpul fazei de creștere. Fructele cad ușor. Prin urmare, recomandăm tăierea când fructele încep să se coacă în septembrie / octombrie, când fructele au devenit de culoare gri-verde. Legați planta în snopi largi și lăsați fructele să se coacă timp de una până la două săptămâni, până când se rumenesc și semințele își dezvoltă aroma completă. Apoi aruncați fructele din iarbă. Uscăți cu grijă fructele la maximum 35 ° Celsius și păstrați-le într-un pahar întunecat protejat de lumină. **În iarnă:** Anasonul este anual și va fi semănat din nou în anul următor.



Anís

Pimpinella anisum

Ökar kärleksaffären och förfinar smaken av medelhavsdrycker

Tilldelades Årets läkemedelsväxt 2014, använde den antika egyptiska medicinen anís som ett botemedel mot hosta, ormbett, matsmältningsbesvär, luftvägsinfektioner och till och med melankoli. Och läkaren Dioscurides beskrev dess stimulerande effekt på kärleksbegäret, som gjorde anís till en av de mest använda växterna i det romerska och grekiska samhället. Den årliga växten med sina hjärtformade basblad kan nå en höjd av 30-50 centimeter. Efter den vita blomningen från juni till augusti bildar den äggformade frukter. Aktiva krafter: Te: Håll en till två teskedar krossad, krossad frukt med 250 ml kokande vatten och sila bryggan efter tio minuters tvättning. Te sägs ha en lugnande effekt på tarmproblem och kan också vara till hjälp vid förkylning och hosta. I köket: Kryddan med sötsaker används ofta till julkakor och desserter och finns naturligtvis i drycker som sambuca, absint, pastis, raki eller ouzo. Anisblad kan användas färskt som dragon eller dill. Den typiska aromen skapas av eterisk eterisk olja. **Naturligt läge:** Anís kommer ursprungligen från Orienten och odlas i södra Europa (främst i Italien och Spanien) och i Ryssland. **Framgångsrik odling:** Från och med april kan anís föredras på fönsterbrädan. Placera fröna ca 0,5 cm djupa i det fuktade odlingsmediet och täck dem därefter med jord. Håll jorden fuktig, men inte våt, genom att återfukta den dagligen, helst med en vattenspruta. Täck odlingskärl med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus och varm plats utan direkt solljus. Så snart det inte längre finns något hot om nattfrost från mitten av maj kan de unga växterna också transplanteras utomhus. Från och med april kan anís också sås direkt i raderna 20 till 30 centimeter. **Den bästa platsen:** Platsen för anís bör vara solig och varm. En humusrik, väl-dränerad och lätt kalkhaltig jord är perfekt. **Optimal vård:** Växten behöver ingen ytterligare befruktning. Marken bör hållas jämnt fuktig under tillväxtfasen. Frukten faller lätt av. Vi rekommenderar därför beskärning när frukten börjar mogna i september / oktober, när frukterna har fått en grågrön färg. Knyt örten i lösa skivor och låt frukterna mogna i en till två veckor tills de har blivit bruna och fröna har utvecklats till fulla arom. Torka sedan frukterna ur örten. Torka försiktigt frukterna vid högst 35 ° Celsius och förvara dem i ett mörkt glas skyddat från ljus. **På vintern:** Anís är årlig och kommer att sås ut igen under det kommande året.



Aníz

Pimpinella anisum

Zvyšuje túžbu po lásce a zjemňuje chuť stredomorských nápojov

Staroegyptská medicína, ktorá získala ocenenie Liečivá rastlina roka 2014, používala aníz ako liek na kašeľ, hadie uhryznutie, tráviace ťažkosti, infekcie dýchacích ciest a dokonca aj na melanchóliu. A lekár Dioscurides opísal jeho povzbudzujúci účinok pri milovaní, čím sa aníz stal jednou z najpoužívanejších rastlín v rímskej a gréckej spoločnosti. Jednoročná rastlina s bazálnymi listami v tvare srdca môže dosiahnuť výšku 30 - 50 centimetrov. Po bielom odkvitnutí od júna do augusta tvorí vajcovité plody. Účinné sily: Čaj: Jednu až dve čajové lyžičky rozdrveného, vytlačeného ovocia zalejte 250 ml vriacej vody a po desiatich minútach lúhovania precedte. Čaj údajne pôsobí upokojujúco pri črevných ťažkostiach a pomáha aj pri prechladnutí a kašli. V kuchyni: Korenie sladkej chuti sa často používa na vianočné pečivo a dezerty a samozrejme ho nájdeme v nápojoch ako sambuca, absint, pastis, raki a ouzo. Listy anízu možno použiť čerstvé ako estragón alebo kôpor. Typickú vôňu vytvára éterický olej anetol. **Prirodzená poloha:** Aníz pôvodne pochádza z Orientu a pestuje sa v južnej Európe (hlavne v Taliansku a Španielsku) a v Rusku. **Úspešná kultivácia:** Od apríla možno na parapete uprednostniť aníz. Semená umiestnite asi 0,5 cm hlboko do navlhčeného pestovateľského substrátu a prikryte ich zeminou. Udržujte pôdu vlhkú, ale nie mokrá, najlepšie denným zahmlieváním rozprašovačom vody. 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 zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto bez priameho slnečného žiarenia. Len čo už od polovice mája nebudú hroziť nočné mrazy, mladé rastlinky môžeme presadiť aj vonku. Od apríla možno aníz vysievať aj priamo na záhon do riadkov vzdialených 20 až 30 centimetrov. **Najlepšie umiestnenie:** Miesto pre aníz by malo byť slnečné a teplé. Ideálna je humózna, priepustná a mierne vápenatá pôda. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina nepotrebuje ďalšie hnojenie. Počas fázy rastu by mala byť pôda rovnomerne vlhká. Plody ľahko opadávajú. Rez preto odporúčame hneď, ako plody začnú dozrievať v septembri/októbri, keď sa plody sfarbia do sivozelena. Bylinu zviažte do voľných snopov a plody nechajte týždeň až dva dozrieť, kým nezhnednú a semienka nerozvinú plnú chuť. Potom z kapusty vymláťte ovocie. Ovocie sušte opatrne pri maximálne 35° Celzia a uchovávajte chránené pred svetlom v tmavom pohári. **V zime:** Aníz je jednoročný a na budúci rok sa bude opäť siet.



Janež

Pimpinella anisum

Poveča željo po ljubezni in izboljša okus sredozemskih pijač

Starodavna egipčanska medicína, ki je prejela nagrado za zdravilno rastlino leta 2014, je janež uporabljala kot zdravilo za kašeľ, kačje ugrize, prebavne motnje, okužbe dihal in celo melanhólijo. In zdravnik Dioskorid je opísal njegov spodbuden učinek na ljubljenje, zaradi česar je janež postal ena najbolj uporabljanih rastlin v rimski in grški družbi. Enoletna rastlina s srčastimi bazalnimi listi lahko doseže višino 30 - 50 centimetrov. Po belem cvetenju od junija do avgusta oblikuje jajčaste plodove. Účinki: Čaj: Eno do dve čajni žlički zdrobljenih, stisnjenih plodov prelijemo z 250 ml vrele vode in po desetih minutah infundiranja zvarimo precedimo. Čaj naj bi deloval pomirjevalno pri črevesnih težavah, pomaga pa tudi pri prehladu in kašlju. V kuhinji: začimba sladkega okusa se pogosto uporablja za božične piškote in sladice in jo seveda najdemo v pijačah, kot so sambuca, absint, pastis, raki in ouzo. Janeževe liste lahko uporabljamo sveže kot pehtran ali koper. Značilno aromo ustvarja eterično olje anetol. **Naravni habitat:** Janež izvira iz Orienta in ga gojijo v južni Evropi (predvsem v Italiji in Španiji) ter v Rusiji. **Navodila za gojenje:** Od apríla lahko janež daje prednost na okenski polici. Semena položite približno 0,5 cm globoko v navlaženo gojišče in jih ustrezno pokrijte z zemljo. Tla vzdržujte vlažna, vendar ne mokra, po možnosti z vsakodnevnim meglenjem z vodnim pršilom. 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. Posodo za gojenje postavite na svetlo in toplo mesto brez neposredne sončne svetlobe. Takoj, ko od sredine maja ni več nevarnosti nočne zmrzali, lahko mlade rastline presadimo tudi na prosto. Od apríla lahko janež sejemo tudi neposredno v gredico v vrste 20 do 30 centimetrov narazen. **Najboljša lokacija:** Lokacija za janež naj bo sončna in topla. Idealna so humusna, prepustna in rahlo apnenčasta tla. **Optimalna nega:** Rastlina ne potrebuje dodatnega gnojenja. V fazi rasti mora biti zemlja enakomerno vlažna. Plodovi zlahka odpadejo. Zato priporočamo obrezovanje takoj, ko plodovi začnejo zoreti septembra/oktobra, ko so plodovi že sivozeleni. Zelišče povežite v ohlapne snopce in pustite, da plodovi zorijo teden ali dva, dokler ne porjavijo in semena ne razvijejo polnega okusa. Nato iz zelja omlate plodove. Sadje previdno sušimo pri največ 35°C in jih hranimo zaščitene pred svetlobo v temnem steklu. **V zimskem času:** Janež je enoletnica in ga bomo naslednje leto ponovno sejali.



Anís

Pimpinella anisum

Aumenta la historia de amor y refina el sabor de las bebidas mediterráneas

Galardonada con la Planta Medicinal del Año 2014, la antigua medicina egipcia utilizaba el anís como remedio para la tos, mordeduras de serpientes, trastornos digestivos, infecciones respiratorias e incluso melancolía. Y el médico Dioscurides describió su efecto estimulante sobre la codicia amorosa, que convirtió al anís en una de las plantas más utilizadas en la sociedad romana y griega. La planta anual con sus hojas basales en forma de corazón puede alcanzar una altura de 30 a 50 centímetros. Después de la floración blanca de junio a agosto, forma frutos en forma de huevo. Potencias activas: Té: Vierta una o dos cucharaditas de fruta triturada y triturada con 250 ml de agua hirviendo y cuele la infusión después de diez minutos de maceración. Se dice que el té tiene un efecto calmante sobre los problemas intestinales y también es útil para los resfriados y la tos. En la cocina: la especia de sabor dulce se usa a menudo para galletas y postres navideños y, por supuesto, se puede encontrar en bebidas como sambuca, absenta, pastis, raki u ouzo. Las hojas de anís se pueden utilizar frescas como estragón o eneldo. El aroma típico es creado por el aceite esencial anetol. **Ubicación natural:** El anís proviene originalmente de Oriente y se cultiva en el sur de Europa (principalmente en Italia y España) y en Rusia. **Cultivo exitoso:** A partir de abril, se puede preferir el anís en el alféizar de la ventana. Coloque las semillas a unos 0,5 cm de profundidad en el medio de cultivo humedecido y cúbralas en consecuencia con tierra. Mantenga la tierra húmeda, pero no mojada, volviéndola a humedecer diariamente, preferiblemente con un rociador de agua. Cubra el recipiente de cultivo con una película adhesiva, que ha provisto de agujeros. Esto evita que la tierra se seque. Cada dos o tres días debes retirar la película durante 2 horas. Esto evita que se forme moho en el suelo de cultivo. Coloque el contenedor de semillas en un lugar brillante y cálido sin luz solar directa. Tan pronto como ya no haya peligro de heladas nocturnas a partir de mediados de mayo, las plantas jóvenes también se pueden trasplantar al aire libre. A partir de abril, el anís también se puede sembrar directamente en hileras de 20 a 30 centímetros de distancia. **La mejor ubicación:** La ubicación del anís debe ser soleada y cálida. Un suelo rico en humus, bien drenado y ligeramente calcáreo es ideal. **Cuidado óptimo:** La planta no necesita fertilización adicional. El suelo debe mantenerse uniformemente húmedo durante la fase de crecimiento. Los frutos se caen fácilmente. Por lo tanto, recomendamos podar cuando la fruta comience a madurar en septiembre / octubre, cuando la fruta haya adquirido un color gris verdoso. Ate la hierba en gavillas sueltas y deje que los frutos maduren durante una o dos semanas hasta que se pongan marrones y las semillas hayan desarrollado todo su aroma. Luego trilla el fruto de la hierba. Secar con cuidado las frutas a un máximo de 35 ° Celsius y guardarlas en un vaso oscuro protegido de la luz. **En el invierno:** El anís es anual y se volverá a sembrar el próximo año.



Anýz

Pimpinella anisum

Zvyšuje touhu po lásce a zjemňuje chuť středomořských nápojů

Staroegyptská medicína, oceněná jako Léčivá rostlina roku 2014, používala anýz jako lék na kašel, hadí uštknutí, zažívací potíže, infekce dýchacích cest a dokonce i melancholii. A lékař Dioscorides popsal jeho povzbuzující účinek na milování, díky kterému se anýz stal jednou z nejpoužívanějších rostlin v římské a řecké společnosti. Jednotlivá rostlina s bazálními listy ve tvaru srdce může dosahovat výšky 30 - 50 centimetrů. Po bílém květu od června do srpna tvoří vejčité plody. Účinné síly: Čaj: Jednu až dvě čajové lžičky drceného vycpaného ovoce zalijte 250 ml vroucí vody a po deseti minutách louhování sceďte. Čaj prý působí uklidňujícím způsobem při střevních potížích a pomáhá i při nachlazení a kašli. V kuchyni: Koření sladké chuti se často používá na vánoční cukroví a dezerty a samozřejmě se vyskytuje v nápojích jako sambuca, absint, pastis, raki a ouzo. Listy anýzu lze použít čerstvé jako estragon nebo kopr. Typická aroma vytváří silice anetol. **Přírozená poloha:** Anýz původně pochází z Orientu a pěstuje se v jižní Evropě (hlavně v Itálii a Španělsku) a v Rusku. **Úspěšné pěstování:** Od dubna lze na parapetu upřednostňovat anýz. Semínka umístěte asi 0,5 cm hluboko do navlhčeného pěstebního substrátu a podle toho je zasypte zeminou. Udržujte půdu vlhkou, ale ne mokrou, nejlépe denním mlžením vodou. 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 plísni na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo bez přímého slunečního záření. Jakmile od poloviny května přestanou hrozit noční mrazíky, lze mladé rostlinky přesadit i ven. Od dubna lze anýz vysévat také přímo na záhon do řádků vzdálených 20 až 30 centimetrů. **Nejlépeší umístění:** Místo pro anýz by mělo být slunečné a teplé. Ideální je humózní, propustná a mírně vápenatá půda. **Optimální péče:** Rostlina nepotřebuje další přihnojování. Během růstové fáze by měla být půda udržována rovnoměrně vlhká. Plody snadno opadávají. Doporučujeme proto řez, jakmile plody začnou dozrávat v září / říjnu, kdy jsou plody šedozelené. Bylinu svažte do volných snopů a plody nechte týden až dva dozrát, dokud nezhnědnou a semena nerozvinou plnou chuť. Poté ze zelí vymačkejte plody. Ovoce sušte opatrně při maximálně 35° Celsia a uchovávejte chráněné před světlem v tmavé sklenici. **V zimě:** Anýz je roční a příští rok se bude zaset.



Anason

Pimpinella anisum

Aşk arzusunun artırır ve Akdeniz içeceklerinin tadını iyileştirir.

2014 Yılında Tıbbi Bitkisi ödülüne layık görülen eski Mısır tıbbi, anasonu öksürük, yılan sokması, hazımsızlık, solunum yolu enfeksiyonları ve hatta melankoli için bir çare olarak kullandı. Anasonu Roma ve Yunan toplumunda en çok kullanılan bitkilerden biri yapan sevişme üzerindeki uyarıcı etkisini ise hekim Dioscorides anlatmıştır. Kalp şeklinde taban yaprakları olan tek yıllık bitki 30 - 50 santimetre yüksekliğe ulaşabilmektedir. Haziran-Ağustos ayları arasında beyaz çiçek açtıktan sonra yumurta biçimli meyveler oluşturur. Etkili kuvvetler: Çay: 250 ml kaynar suyu bir ila iki çay kaşığı ezilmiş, sıkılmış meyvenin üzerine dökün ve on dakikalık infüzyondan sonra demliği süzün. Çayın bağırsak problemlerini yatıştırıcı etkisi olduğu, soğuk algınlığı ve öksürüğe de iyi geldiği söylenmektedir. Mutfakta: Tatlı baharat genellikle Noel kurabiyeleri ve tatlılarda kullanılır ve tabii ki sambuca, absinthe, pastis, raki ve uzo gibi içeceklerde bulunur. Anason yaprakları tarhun veya dereotu gibi taze olarak kullanılabilir. Tipik aroma, uçucu yağ anetol tarafından oluşturulur. **Doğal konum:** Anason aslen Doğu'dan gelir ve güney Avrupa'da (çoğunlukla İtalya ve İspanya'da) ve Rusya'da yetiştirilir. **Başarılı yetiştirme:** Nisan ayından itibaren pencere pervazında anason tercih edilebilir. Tohumları yaklaşık 0,5 cm derinliğe nemlendirilmiş yetiştirme ortamına yerleştirin ve uygun şekilde toprakla örtün. Toprağı nemli tutun, ancak ıslak değil, tercihen her gün su spreyi ile buğulayarak. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmanızdır. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Yetiştirme kabını doğrudan güneş ışığı almayan aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. Mayıs ortasından itibaren gece don tehlikesi ortadan kalkar kalkmaz, genç bitkiler de açık havaya ekilebilir. Nisan ayından itibaren anason, 20 ila 30 santimetre aralıklarla doğrudan yatağa ekilebilir. **En iyi konum:** Anasonun yeri güneşli ve sıcak olmalıdır. Humusça zengin, geçirgen ve hafif kireçli bir toprak idealdir. **Optimum bakım:** Bitki ek gübrelemeye ihtiyaç duymaz. Büyüme aşamasında, toprak eşit şekilde nemli tutulmalıdır. Meyveler kolayca düşer. Bu nedenle, meyve gri-yeşile döndüğünde Eylül / Ekim aylarında meyve olgunlaşmaya başlar başlamaz budama yapmanızı öneririz. Bitkiyi gevşek demetler halinde bağlayın ve meyvenin kahverengiye dönene ve tohumlar tam lezzetini geliştirene kadar bir veya iki hafta olgunlaşmasına izin verin. Sonra meyveleri lahanadan ayırın. Meyveyi maksimum 35°C'de dikkatlice kurutun ve koyu renk bir cam içinde ışıktan koruyarak saklayın. **Kışın:** Anason tek yıllıktır ve gelecek yıl tekrar ekilir.



Ánizs

Pimpinella anisum

Fokozza a szerelem utáni vágyat és finomítja a mediterrán italok ízét

A 2014-es Év Gyógynövénye díjjal kitüntetett ókori egyiptomi orvoslás ánizst használt köhögés, kigyómarás, emésztési zavarok, légúti fertőzések és még melankólia kezelésére is. Dioscorides orvos pedig leírta a szeretkezésre serkentő hatását, ami az ánizst a római és görög társadalom egyik leggyakrabban használt növényévé tette, szív alakú alaplevelleivel 30-50 centiméteres magasságot is elérő egynyári növény. A júniustól augusztusig tartó fehér virágzás után tojás alakú termést hoz létre. **Természetes elhelyezkedés:** Az ánizs eredetileg Keletről származik, és Dél-Európában (főleg Olaszországban és Spanyolországban) és Oroszországban termesztik. **Sikeres termesztés:** Áprilistól inkább az ánizs lehet az ablakpárkányon. Helyezze a magokat körülbelül 0,5 cm mélyen nedves tápközegbe, és ennek megfelelően takarja be őket talajjal. Tartsa a talajt nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg naponta permetezve vízpermettel. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a kultivatort világos és meleg helyre, közvetlen napfény nélkül. Amint május közepétől nem fenyeget az éjszakai fagy, a fiatal növényeket a szabadba is kiültethetjük. Áprilistól az ánizs közvetlenül az ágyásba is vethető egymástól 20-30 centiméteres sorokban. **A legjobb hely:** Az ánizs helyének naposnak és melegnek kell lennie. Ideális a humuszban gazdag, vízáteresztő, enyhén meszes talaj. **Optimális gondozás:** A növénynek nincs szüksége további műtrágyázásra. A növekedési szakaszban a talajt egyenletesen nedvesen kell tartani. A gyümölcsök könnyen leesnek. Ezért javasoljuk a metszést, amint a gyümölcs szeptemberben/októberben érni kezd, amikor a gyümölcs szürkés-zöld színűvé vált. Kösse össze a fűszernövényt laza kékbe, és hagyja érlelni a gyümölcsöt egy-két hétig, amíg megbarnul, és a magvak kifejtik ízüket. Ezután csépeljük ki a gyümölcsöket a káposztából. Óvatosan szárítsa meg a gyümölcsöt legfeljebb 35°C-on, és tartsa fénytől védve egy sötét üvegben. **Télen:** Az ánizs egynyári növény, jövőre ismét vetik.

: : : : :



アニス

Pimpinella anisum

恋愛を増やし、地中海の飲み物の味を洗練させます

2014年の薬用植物賞を受賞した古代エジプト医学は、咳、蛇咬傷、消化器疾患、呼吸器感染症、さらには憂鬱の治療薬としてアニスを使用していました。また、医師のディオスクリデスは、アニスをローマとギリシャの社会で最も広く使用されている植物の1つにした、愛への欲望に対する刺激効果について説明しました。ハート型の基部の葉を持つ年間植物は、30〜50センチメートルの高さに達する可能性があります。6月から8月にかけて白い花が咲いた後、卵形の果実を形成します。有効な力：お茶：小さじ1〜2杯の砕いた砕いた果物を250 mlの沸騰したお湯で注ぎ、10分間浸した後に醸造物を濾します。お茶は腸の問題を落ち着かせる効果があり、風邪や咳にも役立つとされています。キッチンで：甘い味のスパイスはクリスマスのクッキーやデザートによく使われ、もちろんサンプーカ、アプサン、バスティス、ラキ、ウーゾなどの飲み物にも含まれています。アニスの葉はタラゴンやディルのように新鮮に使用できます。典型的な香りは、エッセンシャルオイルのアネトールによって作成されます。

自然な場所: アニスはもともとオリエント出身で、南ヨーロッパ (主にイタリアとスペイン) とロシアで栽培されています。

栽培成功:

4月以降、窓辺にはアニスが好まれます。湿らせた成長培地に約0.5cmの深さで種子を置き、それに応じて土壌で覆います。土壌を湿らせてください。ただし、湿らせないように、毎日、できれば水噴霧器で再度湿らせてください。穴をあけたラップで栽培容器を覆います。これは地球が乾燥するのを防ぎます。2〜3日ごとに、2時間フィルムを取り除く必要があります。これにより、栽培土壌にカビが発生するのを防ぎます。直射日光の当たらない明るく暖かい場所に種子容器を置きます。5月中旬から夜の霜の脅威がなくなるとすぐに、若い植物を屋外に移植することもできます。4月以降、アニスは20〜30センチ離れた列に直接播種することもできます。

最高のロケーション: アニスの場所は日当たりが良く、暖かいはずですが、腐植土が豊富で、水はけが良く、わずかに石灰質の土壌が理想的です。

最適なケア:

植物は追加の施肥を必要としません。土壌は成長段階の間、均一に湿った状態に保たれるべきです。果物は簡単に落ちます。したがって、果実が灰緑色に変わった9月/

10月に果実が成熟し始めたときに剪定することをお勧めします。ハーブをゆるい網車に結び、果実が茶色になり、種子が完全な香りを放つまで、1〜2週間熟成させます。次に、ハーブから果物を脱ぎ捨てます。果物を最大35°Cで注意深く乾燥させ、光から保護された暗いガラスに保管します。

冬に: アニスは一年生で、来年に再播種されます。

SKU: 15243 / Anis