



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Salvia officinalis

	 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



БИО - мъдрец

Salvia officinalis

Ньоки в масло от градински чай и салтимбока - Най-вкусните ястия от италианската кухня

Градински чай (Salvia officinalis) е едно от най-старите известни лечебни растения. В Германия се отглежда главно в манастирски градини. Растителното яйце е многогодишен полухраст, който показва ярчевидни до тесни, заострени листа, които са мъхести. Може да достигне височина от 40 до 60 сантиметра. Вкусът е също толкова интензивен, колкото аромата на градински чай - приятно горчив и пикантен. Ядат се не само листата, но и цветовете на салвията. От пролетта можете непрекъснато да събирате листа. Можете също да премахнете цели издънки. Не трябва да събирате градински чай след цъфтежа, тъй като повторното израстване на листата и издънките ще спре след цъфтежа. Въпреки това, ако редовно премахва новите пъпки, растението ще продължи да произвежда ароматните си листа. Разбира се, прясната употреба винаги осигурява най-добрия вкус. Но в сравнение с други билки градинският чай е много лесен за съхранение и консервиране. Завито във влажна кухненска кърпа може да се съхранява в хладилник до две седмици. Сушенето не е препоръчително, тъй като вкусът тогава страда много. Най-добрият метод за консервиране е замразяването. Ньоки в масло от салвия с печени лешници и настъргано твърдо сирене пекорино или салтимбока - телешки ескалоп с пармска шунка и салвия - са може би сред най-известните италиански ястия, в които салвията е доминиращ аромат и вкус. Градинският чай придава особен вкус и на домашните салати, ястия с риба, пилешко и свинско месо, супи и сосове със сирене. **Естествено местоположение:** Салвията първоначално се среща в целия средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек похълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. 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 по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Салвията е зимостойчива, но винаги трябва да бъде защитена с храсти в случай на замръзване.



BIO - salvie

Salvia officinalis

Gnocchi i salviesmør og saltimbocca - De lækreste retter fra det italienske køkken

Almindelig salvie (Salvia officinalis) er en af de ældste kendte lægeplanter. I Tyskland blev det hovedsageligt dyrket i klosterhaver. Planteægget er en flerårig underbusk, der viser ægformede til smalle, spidse blade, der er dunet hår. Den kan nå en højde på 40 til 60 centimeter. Smagen er lige så intens som duften af salvie - behageligt bitter og krydret. Ikke kun bladene bliver spist, salvieblomsterne er også spiselige. Fra foråret kan du løbende høste blade. Du kan også fjerne hele skud. Man bør ikke høste salvie efter blomstring, da genvæksten af blade og skud stopper efter blomstring. Men hvis du regelmæssigt fjerner nye knopsteder, vil planten fortsætte med at producere sine smagfulde blade. Frisk brug giver naturligvis altid den bedste smagsoplevelse. Men sammenlignet med andre krydderurter er salvie meget nem at opbevare og konservere. Pakket ind i et fugtigt køkkenrulle kan det opbevares i køleskabet i op til to uger. Tørring anbefales ikke, da smagen så lider meget. Den bedste konserveringsmetode er frysning. Gnocchi i salviesmør med ristede hasselnødder og revet hård Pecorino-ost eller Saltimbocca - kalve-esalope med parmaskinke og salvie - er nok blandt de mest kendte italienske retter, hvor salvie er en dominerende duft og smag. Salvie giver også en særlig smag til tomatensalater, retter med fisk, kylling og svinekød, supper og ostesaucer. **Naturlig beliggenhed:** Salvie forekommer oprindeligt i hele Middelhavsområdet. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. 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 jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Salvie er vinterhårdfør, men bør altid beskyttes med børstetræ i tilfælde af frost.



BIO - Salbei

Salvia officinalis

Gnocchi in Salbeibutter und Saltimbocca - Die leckersten Gerichte italienischer Küche

Der Echte Salbei (Salvia officinalis) zählt zu den ältesten bekannten Heilpflanzen. In Deutschland wurde er vor allem im Zuge der Klostergärten kultiviert. Die Pflanze ist ein mehrjähriger Halbstrauch, der eiförmige bis schmale, spitz zulaufende Blätter zeigt, die flaumig behaart sind. Er kann eine Wuchshöhe von 40 bis 60 Zentimetern erreichen. Ebenso intensiv wie der Duft von Salbei ist, ist auch der Geschmack - angenehm bitter und würzig. Gegessen werden nicht nur die Blätter, auch die Salbeiblüten sind essbar. Ab dem Frühjahr können Sie laufend Blätter ernten. Dabei können Sie auch ganze Triebe entnehmen. Nach der Blüte sollten Sie Salbei nicht mehr beernten, da das Nachwachsen von Blättern und Trieben im Anschluss an die Blüte eingestellt wird. Wenn Sie neue Blütenstände aber regelmäßig entfernen, produziert die Pflanze weiter Ihre würzigen Blätter. Die frische Verwertung liefert natürlich immer das beste Geschmackserlebnis. Aber der Salbei lässt sich im Vergleich zu anderen Kräutern sehr gut lagern und konservieren. Im Kühlschrank bleibt er in ein feuchtes Küchentuch eingeschlagen bis zu zwei Wochen verwendbar. Trocknen empfiehlt sich nicht, da der Geschmack dann doch sehr leidet. Die beste Konservierungsmethode ist das Einfrieren. Gnocchi in Salbeibutter mit gerösteten Haselnüssen und geriebenen Pecorino Hartkäse oder Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei - gehören wohl zu den bekanntesten italienische Gerichten, bei denen Salbei eine dominierende Duft- und Geschmacksnote darstellt. Aber auch Tomatensalate, Speisen mit Fisch, Hühnchen und Schwein, Suppen und Käsesoßen erhalten durch Salbei einen besonderen Geschmack. **Naturstandort:** Salbei kommt ursprünglich im gesamten Mittelmeerraum vor. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossustrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. 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 Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um Ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Salbei ist winterfest, sollte aber bei Frost mmer etwas mit Reisig geschützt werden.



Organic - Sage

Salvia officinalis

Gnocchi in sage-seasoned butter and Saltimbocca - the most delicious Italian dishes

Common Sage (Salvia officinalis) is one of the oldest medicinal plants known to humans. In Germany it was mainly cultivated in monastery gardens. Sage is a perennial semi-shrub with ovate to narrow tapered leaves that are covered with fluffy hairs. The plant can reach 40 to 60 cm in growing height. The taste of Sage is just as intensive as its scent - pleasantly bitter and aromatic. Not only its leaves are edible, but its flowers as well. Sage leaves can be harvested continuously from spring onward, while you can even pick whole shoots. After blooming, Sage shouldn't be harvested anymore, as the plant will cease to grow new leaves and shoots after the flowering period. However, if you take off the inflorescences regularly the plant will continue to produce its aromatic leaves. Naturally, the fresh use of Sage creates the best flavour. Anyhow, compared to other herbs Sage can be stored and preserved very well. Wrapped in a moist kitchen cloth and kept in a refrigerator, Sage can be used for up to two weeks. Drying cannot be recommended, as it will clearly compromise the flavour. Freezing, on the other hand, is the best method to preserve Sage. Gnocchi in sage-seasoned butter with roasted hazelnuts and Pecorino hard cheese or Saltimbocca along with a veal cutlet with Parma ham and Sage are probably among the most famous Italian dishes in which Sage makes for the dominant aroma and flavour. But also tomato salads, dishes with fish, chicken or pork, as well as soups and cheese sauces can get a special taste when adding Sage. **Natural location:** Sage has its origin in all of the Mediterranean region. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sage is winter hardy, but should be covered with some brushwood as frost protection.



ORGAANILINE – salvei

Salvia officinalis

Gnocchi salveivõis ja saltimboccas – Itaalia köögi maitsevaimad toidud

Harilik salvei (Salvia officinalis) on üks vanimaid teadaolevaid ravimtaimi. Saksamaal kasvatati seda peamiselt kloostrite aedades. Taimemuna on mitmeaastane alampõõsas, millel on munajad kuni kitsad teravatipulised lehed, mis on karvased. See võib ulatuda 40–60 sentimeetri kõrgusele. Maitse on täpselt sama intensiivne kui salvei lõhn – mõnusalt mõrkjas ja võrtsikas. Mitte ainult lehti ei sööda, vaid ka salveiõied on söödavad. Alates kevadest saate lehti pidevalt koristada. Võite eemaldada ka terved võrsed. Pärast õitsemist ei tohiks salvei saaki korjata, sest pärast õitsemist lehtede ja võrsete taaskasv peatub. Kui aga eemaldate regulaarselt uusi pungakohti, jätkab taim oma maitsevate lehtede tootmist. Muidugi annab värske kasutamine alati parima maitseelamuse. Kuid võrreldes teiste ürtidega on salvei väga lihtne säilitada ja säilitada. Niiskesse köögitükikesse mähitud salvei säilib külmikus kuni kaks nädalat. Kuivatada ei soovita, sest maitse kannatab siis kõvasti. Parim säilitusviis on külmutamine. Gnocchi salveivõis röstitud sarapuupähklite ja riivitud kõva Pecorino juustuga ehk Saltimbocca – vasikaliha eskalopp Parma singi ja salveiga – on ilmselt üks kuulsamaid Itaalia roogasid, milles domineerivaks lõhnaks ja maitseks on salvei. Salvei annab erilise maitse ka tomatisalatile, kala-, kana- ja sealihaga roogadele, supidele ja juustukastmetele. **Looduslik asukoht:** Salvei esineb algselt kogu Vahemere piirkonnas. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuuriruumi toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte eest kaitstud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Salvei on talvekindel, kuid pakase korral tuleks seda alati võsaga kaitsta.



LUOMU – Salvia

Salvia officinalis

Gnocchia salviaovoissa ja saltimboccassa – Italian keittiön herkkuisimpia ruokia

Salvia (Salvia officinalis) on yksi vanhimmista tunnetuista lääkekasveista. Saksassa sitä viljeltiin pääasiassa luostarin puutarhoissa. Kasvinmuna on monivuotinen alapensas, jonka lehdet ovat soikeat tai kapeat, ja ne ovat untuvankarvaisia. Sen korkeus voi olla 40–60 senttimetriä. Maku on aivan yhtä intensiivinen kuin salvia tuoksu – miellyttävän katkera ja mausteinen. Ei vain lehtiä syödä, vaan myös salviakukat ovat syötäviä. Kevästä lähtien lehtiä voi korjata jatkuvasti. Voit myös poistaa kokonaisia versoja. Salviaa ei saa korjata kukinnan jälkeen, sillä lehtien ja versojen uudelleenkasvu pysähtyy kukinnan jälkeen. Jos kuitenkin poistat säännöllisesti uusia silmupaikkoja, kasvi jatkaa makuisten lehtien tuottamista. Tietysti tuorekäyttö tarjoaa aina parhaan makuelämyksen. Mutta muihin yrtteihin verrattuna salvia on erittäin helppo säilyttää ja säilyttää. Kosteaa keittiöpyyhkeeseen käärittynä se säilyy jääkaapissa jopa kaksi viikkoa. Kuivaamista ei suositella, sillä maku kärsii silloin paljon. Paras säilytystapa on pakastaminen. Gnocchit salviaovoissa paahdettujen hasselpähkinöiden ja raastetun kova Pecorino-juuston kera tai Saltimbocca – vasikanliha eskaloppi Parman kinkulla ja salvialla – ovat luultavasti tunnetuimpia italialaisia ruokia, joissa salvia on hallitseva tuoksu ja maku. Salvia antaa erityisen maun myös tomaattisalaatteihin, kala-, kana- ja sianliharuokiin, keittoihin ja juustokastikkeisiin. **Luonnollinen sijainti:** Salviaa esiintyy alun perin kaikkialla Välimeren alueella. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Siirrotte siemenet kostealle kookossubstraatile tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkkaaksi ja lämpimäksi 20–25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluessa. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuuletta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Salvia on talvenkestävä, mutta se tulee aina suojata risupuulla pakkaselta.



BIO – Saugé

Salvia officinalis

Gnocchi dans le beurre de sauge et le saltimbocca – Le plat le plus délicieux de la cuisine italienne

La sauge (Salvia officinalis) fait partie des plus anciennes plantes médicinales connues. En Allemagne, elle était cultivée surtout dans les jardins de curé. La plante est un sous-arbrisseau vivace qui montre des feuilles ovoïdes et minces et pointues qui sont duveteuses. Elle peut atteindre une hauteur de 40 à 60 centimètres. L'arôme de la sauge est aussi intense que son goût est agréablement amer et épicé. L'on oublie que non seulement les feuilles, mais les fleurs de sauge sont comestibles. Vous pouvez récolter des feuilles constamment à partir du printemps. Vous pouvez aussi retirer des bourgeons entiers. Vous ne devez plus récolter la sauge après la floraison, car le renouvellement de feuilles et de bourgeons débute suite à la floraison. Si vous enlevez régulièrement de nouvelles inflorescences, la plante reproduit ses feuilles épicées. L'utilisation des feuilles fraîches donne évidemment la meilleure expérience gustative. Cependant, la sauge peut être stockée et conservée très facilement par rapport à d'autres herbes. Au réfrigérateur, elle reste utilisable pendant jusqu'à deux semaines dans un torchon humide. Il n'est pas conseillé de la sécher, car le goût en souffre beaucoup. Le meilleur moyen de conservation est la congélation. Le gnocchi dans du beurre de sauge avec des noisettes grillées et du fromage pecorino râpé ou du saltimbocca – escalope de veau avec du jambon de Parme et de la sauge – appartiennent aux plats italiens les plus connus auxquels la sauge donne un arôme et goût dominant. Les salades de tomates, les plats avec du poisson, du poulet, et du porc, les soupes et les sauces au fromage reçoivent aussi un goût particulier. **Emplacement naturel:** La sauge provient de tout le bassin méditerranéen. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** La sauge est résistante au froid, mais elle doit toujours être protégée avec des branchages en cas de gel.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ – Φασκόμηλο

Salvia officinalis

Νιόκι σε βούτυρο φασκόμηλου και σάλτιμποκά – Τα πιο νόστιμα πιάτα της ιταλικής κουζίνας

Το κοινό φασκόμηλο (Salvia officinalis) είναι ένα από τα παλαιότερα γνωστά φαρμακευτικά φυτά. Στη Γερμανία καλλιεργούνταν κυρίως σε κήπους μοναστηριών. Το αυγό του φυτού είναι ένας πολυετής υποθαμνίσκος που εμφανίζει ωοειδή έως στενά, μυτερά φύλλα που είναι περονόειδη τριχωτά. Μπορεί να φτάσει σε ύψος από 40 έως 60 εκατοστά. Η γεύση είναι εξίσου έντονη με το άρωμα του φασκόμηλου – ευχάριστα πικρό και πικάντικο. Δεν τρώγονται μόνο τα φύλλα, αλλά και τα άνθη του φασκόμηλου. Από την άνοιξη μπορείτε να μαζεύετε συνεχώς φύλλα. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε ολόκληρους βλαστούς. Δεν πρέπει να συλλέγετε φασκόμηλο μετά την ανθοφορία, καθώς η εκ νέου ανάπτυξη των φύλλων και των βλαστών θα σταματήσει μετά την ανθοφορία. Οστόσο, εάν αφαιρέσετε τακτικά νέα σημεία ορθολώντων, το φυτό θα συνεχίσει να παράγει τα γευστικά του φύλλα. Φυσικά, η φρέσκια χρήση προσφέρει πάντα την καλύτερη γευστική εμπειρία. Σε σύγκριση όμως με άλλα βότανα, το φασκόμηλο αποθηκεύεται και συντηρείται πολύ εύκολα. Τυλιγμένο σε υγρή πετσέτα κουζίνας, μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για έως και δύο εβδομάδες. Το στέγνωμα δεν συνιστάται, καθώς η γεύση υποφέρει μετά πολύ. Η καλύτερη μέθοδος συντήρησης είναι η κατάψυξη. Τα νιόκι σε βούτυρο φασκόμηλου με καβουρδισμένα φουντούκια και τριμμένο σκληρό τυρί Pecorino ή Saltimbocca – μοσχάρι με ζαμπόν Πάρμας και φασκόμηλο – είναι ίσως από τα πιο διάσημα ιταλικά πιάτα στα οποία το φασκόμηλο είναι κυρίαρχο άρωμα και γεύση. Το φασκόμηλο δίνει επίσης ιδιαίτερη γεύση σε ντοματοσαλάτες, πιάτα με ψάρι, κοτόπουλο και χοιρινό, σούπες και σάλτσες τυριών. **Φυσική τοποθεσία:** Το φασκόμηλο εμφανίζεται αρχικά σε όλη την περιοχή της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος υ χειμερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Το φασκόμηλο είναι ανθεκτικό στο χειμώνα, αλλά πρέπει πάντα να προστατεύεται με θαμνόξυλο σε περίπτωση παγετού.



ORGÁNACHA - Saoi

Salvia officinalis

Gnocchi i im saoi agus saltimbocca - Na miasa is deliciousa de ealaín na hIodáile

Tá an saoi coitianta (Salvia officinalis) ar cheann de na plandaí míochaineacha is sine atá ar eolas. Sa Ghearmáin bhí sé saothraithe go príomha i gairdíní mainistreach. Is foshraith ilbhiantúil í an ubh phlanda a thaispeánann ubhagán go duilleoga caola bioracha a bhfuil gruaig fhionn orthu. Is féidir leis airde 40 go 60 ceintiméadar a bhaint amach. Tá an blas díreach chomh dian leis an boladh saoi - taitneamhach searbh agus spicy. Ní hamháin go n-itheann na duilleoga, tá na blossoms saoi inite freisin. Ón earrach is féidir leat duilleoga a fhómhar go leanúnach. Is féidir leat shoots iomlána a bhaint freisin. Níor chóir duit saoi a fhómhar tar éis bláthanna, toisc go stopfaidh athfhás duilleoga agus shoots tar éis bláthanna. Mar sin féin, má dhéanann tú láithreáin bachlóg nua a bhaint go rialta, leanfaidh an gléasra ar aghaidh ag táirgeadh a duilleoga blaitithe. Ar ndóigh, seachadann úsáid úr i gcónaí an taithí blas is fearr. Ach i gcomparáid le luibheanna eile, tá saoi an-éasca a stóráil agus a chaomhnú. Filte i tuáille cistine tais, is féidir é a stóráil sa chuiseoir ar feadh suas le dhá sheachtain. Ní mholtar triomú, toisc go bhfuil an blas ag fulaingt go leor ansin. Is é an modh caomhnaithe is fearr ná reo. Is dócha go bhfuil gnocchi in im saoi le cnónna coill rósta agus cáis Pecorino crua grátáilte nó Saltimbocca - laofheoil le liamhás Parma agus saoi - i measc na miasa Iodáilis is cáiliúla ina bhfuil boladh agus blas ceannasach saoi. Tugann Sage blas speisialta freisin do sailéid trátaí, miasa le héisc, sícín agus muiceoil, anraithí agus anlann cáise. **Suíomh nádúrtha:** Tarlaíonn Sage ar dtús ar fud réigiún na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghriamhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. 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. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fluich. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-aroma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fluich. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ní fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Tá saoi crua geimhridh, ach ba chóir é a chosaint i gcónaí le scuab-adhmaid i gcás sioc.



LÍFRÆNT - Sage

Salvia officinalis

Gnocchi í salvíusmjöri og saltimbocca - Gómsætustu réttir ítalskrar matargerðar

Salvia (Salvia officinalis) er ein elsta þekktu lækningajurt. Í Þýskalandi var það aðallega ræktað í klausturgörðum. Plöntueggjið er fjölræur undirrunni sem sýnir egglega til mjó, oddhvass blöð sem eru dúnhærð. Það getur náð 40 til 60 sentímetra hæð. Bragðið er álíka ákaft og lýkt af salvíu - skemmtilega beiskt og kryddað. Ekki aðeins eru blöðin borðuð, salvíublómin eru líka æt. Frá vori geturðu stöðugt uppskera lauf. Þú getur líka fjarlægt heila sprota. Þú ættir ekki að uppskera salvíu eftir blómgun, þar sem endurvöxtur laufflaða og sprota hættir eftir blómgun. Hins vegar, ef þú fjarlægir reglulega nýja brumstaði, mun plantan halda áfram að framleiða bragðmikil lauf sín. Auðvitað skilar fersk notkun alltaf bestu bragðupplifunina. En miðað við aðrar jurtir er salvía mjög auðvelt að geyma og varðveita. Vafið inn í rök eldhúshandklæði, það má geyma það í ísskáp í allt að tvær vikur. Ekki er mælt með þurrkun þar sem bragðið bitnar þá mikið á. Besta varðveisluaðferðin er frýsting. Gnocchi í salvíusmjöri með ristudum heslihnetum og rifnum hörðum Pecorino osti eða Saltimbocca - kálfaskál með parmaskinku og salvíu - eru líklega meðal frægustu ítalskra rétta þar sem salvía er ríkjandi ilmur og bragð. Salvía gefur einnig sérstakt bragð af tómatsalötum, réttum með fiski, kjúklingi og svínakjöti, súpum og ostasósum. **Náttúruleg staðsetning:** Sage kemur upphaflega fyrir um allt Miðjarðarhafssvæðið. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræið er létt spirunarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarilátið 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 jörðinni. Settu ræktunarilátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyrna með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginn alltaf örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Salvía er vetrarpólin en ætti alltaf að verja hana með burstaviði ef frost er.



BIO - Salvia

Salvia officinalis

Gnocchi al burro e salvia e saltimbocca - i piatti più gustosi della cucina italiana

La salvia comune (Salvia officinalis) è una delle più antiche piante officinali conosciute. In Germania fu coltivata principalmente negli orti dei monasteri. Questa pianta è una perenne che presenta foglie da ovate a strette, dalla superficie soffice e leggermente pelosa. Può raggiungere un'altezza da 40 a 60 cm. Il profumo della salvia è intenso quanto il suo gusto, piacevolmente amaro e aromatico. Non solo le foglie, ma anche i fiori di salvia sono commestibili. A partire dalla primavera le foglie si possono raccogliere regolarmente, rimuovendo i germogli per intero. Dopo la fioritura è preferibile smettere di raccogliere la salvia, poiché la ricrescita delle foglie e i germogli si fermeranno dopo questo periodo. Ma se si rimuovono regolarmente i nuovi germogli, la pianta produce sempre nuove foglie profumate. Per trarre il miglior gusto dalla foglia è consigliabile, naturalmente, utilizzarla sempre da fresca. Ma la salvia si conserva molto bene, in confronto ad altre erbe. In frigorifero, avvolta in un canovaccio umido, si conserva fino a due settimane. 'essiccazione non è raccomandata, perché penalizza il suo gusto. Il miglior metodo di conservazione è il congelamento. Gli gnocchi al burro e salvia con nocciole tostate e pecorino grattugiato, oppure i saltimbocca - fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia - sono probabilmente i più noti piatti della cucina italiana in cui trionfano la fragranza e il sapore decisi della salvia. Ma anche nelle insalate di pomodoro, nei piatti con pesce, pollo o maiale, nelle zuppe e nelle salse a base di formaggio la salvia regala un gusto speciale. **Posizione naturale:** La salvia è originaria di tutta l'area del Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Resistente all'inverno, dovrebbe però essere protetta con sterpi in caso di gelo.



ORGANSKI - Kadulja

Salvia officinalis

Njoki u maslacu od kadulje i saltimbocca - Najukusnija jela talijanske kuhinje

Kadulja (Salvia officinalis) jedna je od najstarijih poznatih ljekovitih biljaka. U Njemačkoj se uglavnom uzgajao u samostanskim vrtovima. Biljno jaje višegodišnji je grm s jajastim do uskim, silijastim listovima koji su dlakavi. Može doseći visinu od 40 do 60 centimetara. Okus je jednako intenzivan kao i miris kadulje - ugodno gorak i ljut. Ne jedu se samo listovi, jestivi su i cvjetovi kadulje. Od proljeća možete kontinuirano brati lišće. Također možete ukloniti cijele izdanke. Kadulju ne smijete brati nakon cvatnje, jer nakon cvatnje prestaje ponovni rast lišća i izdanaka. Međutim, ako redovito uklanjate nova mjesta pupoljaka, biljka će nastaviti proizvoditi svoje aromatično lišće. Naravno, svježa upotreba uvijek donosi najbolji doživljaj okusa. Ali u usporedbi s drugim biljem, kadulja se vrlo lako skladišti i čuva. Zamotan u vlažnu kuhinjsku krpu može se čuvati u hladnjaku do dva tjedna. Sušenje nije preporučljivo jer okus tada jako trpi. Najbolji način čuvanja je zamrzavanje. Njoki na maslacu od kadulje s prženim lješnjacima i ribanim tvrdim sirom Pecorino ili Saltimbocca - teleći escalope s parma šunkom i kaduljom - vjerojatno su među najpoznatijim talijanskim jelima u kojima kadulja dominira mirisom i okusom. Kadulja daje poseban okus i salatama od rajčice, jelima s ribom, piletinom i svinjetinom, juhama i umacima od sira. **Zemlja porijekla:** Kadulja se izvorno javlja u cijelom Sredozemlju. **Uspešan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. 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. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Kadulja je otporna na zimu, ali je uvijek treba zaštititi grmljem na sjeveru mraza.



BIOLOGISKI – salvija

Salvia officinalis

Gnoki salvijas sviestā un saltimbocca - Itāļu virtuves gardākie ēdieni

Parastā salvija (Salvia officinalis) ir viens no vecākajiem zināmajiem ārstniecības augiem. Vācijā to galvenokārt kultivēja klosteru dārzos. Augu ola ir daudzgadīgs apakškrūms ar olveida līdz šaurām, smailām lapām, kas ir pūkaini apmatotas. Tas var sasniegt augstumu no 40 līdz 60 centimetriem. Garša ir tikpat intensīva kā salvijas smarža – patīkami rūgta un pikanta. Ēda ne tikai lapas, bet arī salvijas ziedi ir ēdami. No pavasara jūs varat nepārtraukti novākt lapas. Varat arī noņemt veselus dzinumus. Salviju pēc ziedēšanas nevajadzētu novākt, jo pēc ziedēšanas apstāties lapu un dzinumu ataugšana. Tomēr, ja jūs regulāri noņemat jaunas pumpuru vietas, augs turpinās ražot savas aromātiskās lapas. Protams, svaiga lietošana vienmēr nodrošina vislabāko garšas pieredzi. Bet, salīdzinot ar citiem garšaugiem, salviju ir ļoti viegli uzglabāt un konservēt. Ieļļu mitrā virtuves dvielī, to var uzglabāt ledusskapī līdz divām nedēļām. Žāvēšana nav ieteicama, jo tad garša ļoti cieš. Labākā konservēšanas metode ir sasaldēšana. Gnoki salvijas sviestā ar grauzdētiem lazdu riekstiem un rīvētu cieto Pecorino sieru vai Saltimbocca – teļa gaļas eskalops ar Parmas šķīņķi un salviju – iespējams, ir viens no slavenākajiem itāļu ēdieniem, kuros salvija ir dominējošā smarža un garša. Īpašu garšu salvija piešķir arī tomātu salātiem, ēdieniem ar zivi, vistu un cūkgaļu, zupām un siera mērcēm. **Dabiska vieta:** Salvija sākotnēji sastopama visā Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Salvija ir ziemcietīga, taču sala gadījumā vienmēr jāpasargā ar krūmāju.



EKOLOGIŠKI - šalavijas

Salvia officinalis

Gnocchi in Salbeibutter und Saltimbocca - Die leckersten Gerichte italienischer Küche

Der Echte Salbei (Salvia officinalis) zählt zu den ältesten bekannten Heilpflanzen. In Deutschland wurde er vor allem im Zuge der Klostergärten kultiviert. Die Pflanze ist ein mehrjähriger Halbstrauch, der eiförmige bis schmale, spitz zulaufende Blätter zeigt, die flaumig behaart sind. Er kann eine Wuchshöhe von 40 bis 60 Zentimetern erreichen. Skonis toks pat intensīvus kaip šalaviju kvapas – maloniā kartokas ir ātrus. Valgomi ne tik lapai, valgomi ir šalaviju ziedai. Nuo pavasario galite nuolat skinti lapas. Taip pat galite pašalinti visus ūglius. Po žydėjimo šalavijų derliaus nuimti nereikėtų, nes po žydėjimo sustos lapų ir ūglių ataugimas. Tačiau jei reguliariai pašalinsite naujas pumpurų vietas, augalas ir toliau gamins kvapnius lapus. Žinoma, šviežias naudojimas visada suteikia geriausią skonį. Tačiau, palyginti su kitomis žolelėmis, šalavijus labai lengva laikyti ir konservuoti. Suvyniotą į drėgną virtuvinį rankšluostį šaldytuve galima laikyti iki dviejų savaitių. Džiovinoti nerekomenduojama, nes tada labai nukentčia skonis. Geriausias konservavimo būdas – užšaldymas. Gnocchi šalavijų svieste su skrudintais lazdyno riešutais ir tarkuotu kietuoju Pecorino sūriu arba Saltimbocca – veršienos eskalopas su Parmos kumpiu ir šalaviju – tikriausiai yra vieni garsiausių itališkų patiekalų, kuriuose dominuoja šalavijas kvapas ir skonis. Taip pat šalavijas ypatingo skonio suteikia pomidorų salotoms, patiekalams su žuvimi, vištiena ir kiauliena, sriuboms ir sūrio padažams. **Natūrali vieta:** Salbei kommt ursprünglich im gesamten Mittelmeerraum vor. **Sėkmingas auginimas:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. 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 Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūso. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Šalavijas yra atsparus žiemai, tačiau nuo šalnų visada jį reikia apsaugoti krūmynais.



ORGANIČI - Salvja

Salvia officinalis

Gnocchi fil-butir salvja u saltimbocca - L-aktar platti delizzjuzi tal-kčina Taljana

Is-salvja komuni (Salvia officinalis) hija waħda mill-eqdem pjanti mediċinali magħrufa. Fil-Ġermanja kienet prinċipalment ikkultivata fil-ġonna tal-monasteru. Il-bajda tal-pjanta hija subshrub perenni li turi weraq ovati sa doġoq u bil-ponta li huma bil-ponta. Jista' jilhaq għoli ta' 40 sa 60 centimetru. It-togħma hija intensa daqs ir-riha tas-salvja - pjacevoli morra u pikkanti. Mhux biss il-weraq jittieku, il-blanzuni tas-salvja huma wkoll tajbin għall-ikel. Mir-rebbiegħa tista' kontinwament taħsad il-weraq. Tista' wkoll tneħhi rimjiet shaħ. M'għandek taħsad salvja wara l-fjur, peress li t-tkabir mill-għid tal-weraq u r-rimjiet se jiegħaf wara l-fjur. Madankollu, jekk tneħhi regolarment siti tal-blanzuni għodda, l-impjant se jkompli jipproduċi l-weraq tat-togħma tiegħu. Naturalment, l-użu frisk dejjem jagħti l-aħjar esperjenza ta' togħma. Iżda meta mqabbla ma' l'hejxjex aromatiċi oħra, is-salvja hija faċli hafna biex taħžen u ttipreserva. Imgejwer f'xugaman tal-kċina niedi, jista' j'inhazzen fil-frigġ sa ġimghatejn. It-tnixxif mhuwiex rakkomandat, peress li t-togħma mbagħad tbaħi hafna. L-aħjar metodu ta' 'preservazzjoni huwa l-iffrizar. Gnocchi fil-butir salvja bil-għelwż inkaljat u ġobon Pecorino iebes maħkuk jew Saltimbocca - escalope tal-vitella bil-perżut ta' Parma u salvja - huma probabbilment fost l-aktar platti Taljani famużi li fihom is-salvja hija riha u togħma dominanti. Sage jagħti wkoll togħma speċjali lill-insalati tat-tadam, platti bil-ħuť, tiġieġ u majjal, sopop u zlazi tal-ġobon. **Post naturali:** Sage oriġinarjament isseħħ fir-reġjun tal-Mediterran kollu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija ġermnatur hafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew hamrija organika tal-hxejxex u aghfas iż-żrieragħ hafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-hamrija milli tinxef. Għandek tneħhi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tiffirma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-hamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimghatejn sa hames ġimghat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapijantati barra bil-boċċa ta' l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jivviluppa bis-shif l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-hamrija kemmxjin niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-hamrija jkun nixef. Ma fertilize jejn jew hafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-hxejxex. **Fix-xitwa:** Is-salvja hija reżistenti għax-xitwa, iżda għandha dejjem tkun protetta bil-brushwood f'każ ta' għata.



Bio - Salie

Salvia officinalis

Gnocchi in salieboter en saltimbocca - de lekkerste gerechten uit de Italiaanse keuken

De echte salie (Salvia officinalis) is een van de oudst bekende geneeskrachtige planten. In Duitsland werd het voornamelijk in de loop van de kloostertuinen verbouwd. De plant is een meerjarige onderstruik met eivormige tot smalle, puntige bladeren die donzig behaard zijn. Hij kan een hoogte bereiken van 40 tot 60 centimeter. De smaak is net zo intens als de geur van salie - aangenaam bitter en kruidig. Niet alleen de bladeren worden gegeten, de saliebloemen zijn ook eetbaar. Vanaf het voorjaar kunt u continu bladeren oogsten. Je kunt ook hele scheuten verwijderen. U moet salie niet oogsten na de bloei, omdat bladeren en scheuten na de bloei niet meer groeien. Als u echter regelmatig nieuwe bloeiwijzen verwijdert, blijft de plant zijn smaakvolle bladeren produceren. Uiteraard levert vers gebruik altijd de beste smaakbeleving op. Maar de salie kan heel goed worden bewaard in vergelijking met andere kruiden. In de koelkast kan het tot twee weken worden gebruikt, gewikkeld in een vochtige theedoek. Drogen wordt niet aanbevolen, omdat de smaak dan veel lijdt. De beste conserveringsmethode is invriezen. Gnocchi in salieboter met geroosterde hazelnoten en geraspte harde Pecorino-kaas of Saltimbocca - kalfsschnitzel met parmaham en salie - behoren waarschijnlijk tot de bekendste Italiaanse gerechten waarin salie een dominante geur en smaak is. Maar ook tomatensalades, gerechten met vis, kip en varkensvlees, soepen en kaassauzen krijgen een bijzondere smaak van salie. **Natuurlijke locatie:** Salie komt oorspronkelijk uit de hele Middellandse Zee. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kater. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. 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 aarde. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Salie is wintervast, maar moet bij vorst altijd met krupelhout worden beschermd.



ØKOLOGISK - Salvie

Salvia officinalis

Gnocchi i salviesmør og saltimbocca - De deiligste rettene fra det italienske kjøkkenet

Salvie (Salvia officinalis) er en av de eldste kjente medisinalplanter. I Tyskland ble det hovedsakelig dyrket i klosterhager. Planteregget er en flerårig underbusk som viser eggformede til smale, spisse blader som er dunete hårete. Den kan nå en høyde på 40 til 60 centimeter. Smaken er like intens som duften av salvie - behagelig bitter og krydret. Ikke bare bladene spises, salvieblomstene er også spiselige. Fra våren kan du kontinuerlig høste blader. Du kan også fjerne hele skudd. Du bør ikke høste salvie etter blomstring, da gjenveksten av blader og skudd vil stoppe etter blomstring. Men hvis du regelmessig fjerner nye knopper, vil planten fortsette å produsere sine smakfulle blader. Fersk bruk gir selvfølgelig alltid den beste smaksopplevelsen. Men sammenlignet med andre urter er salvie veldig lett å lagre og konservere. Pakket inn i et fuktig kjøkkenhåndkle kan den oppbevares i kjøleskapet i opptil to uker. Tørrking anbefales ikke, da smaken da lider mye. Den beste konserveringsmetoden er frysing. Gnocchi i salviesmør med ristede hasselnøtter og revet hard Pecorino-ost eller Saltimbocca - kalveskål med parmaskinke og salvie - er trolig blant de mest kjente italienske rettene hvor salvie er en dominerende duft og smak. Salvie gir også en spesiell smak til tomatosalater, retter med fisk, kylling og svinekjøtt, supper og ostersauser.

Naturlig beliggenhet: Salvie forekommer opprinnelig i hele Middelhavsområdet. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. 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 bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturer vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødse. **Om vinteren:** Salvie er vinterhard, men bør alltid beskyttes med bærsted ved frost.



Bio - Szałwia

Salvia officinalis

Gnocchi w maśle szałwiowym i saltimbocca - najsmaczniejsze dania kuchni włoskiej

Szałwia lekarska (Salvia officinalis) to jedna z najstarszych roślin leczniczych znanych człowiekowi. W Niemczech uprawiany był głównie w ogrodach klasztornych. Szałwia to wieloletni półkrzew o liściach jajowatych do wąskich, zwężających się, pokrytych puszystymi włoskami. Roślina może osiągnąć wysokość od 40 do 60 cm. Smak szalwii jest równie intensywny jak jej zapach - przyjemnie gorzki i aromatyczny. Jadalne są nie tylko liście, ale także kwiaty. Liście szalwii można zbierać nieprzerwanie od wiosny, a nawet całe pędy. Po kwitnieniu nie należy już zbierać szalwii, ponieważ po okresie kwitnienia roślina przestanie wypuszczać nowe liście i pędy. Jeśli jednak regularnie usuniesz kwiatostany, roślina będzie nadal produkować aromatyczne liście. Naturalnie, świeże użycie szalwii zapewnia najlepszy smak. W każdym razie w porównaniu do innych ziół Szałwia może być bardzo dobrze przechowywana i konserwowana. Owinięty w wilgotną ściereczkę kuchenną i przechowywany w lodówce, szalwia może być używany do dwóch tygodni. Nie zaleca się suszenia, ponieważ wyraźnie pogorszy to smak. Z drugiej strony zamrażanie to najlepsza metoda przechowywania szalwii. Gnocchi w maśle przyprawionym szalwią z prażonymi orzechami laskowymi i twardym serem Pecorino lub Saltimbocca wraz z kotletem cielęcym z szynką parmeńską i szalwią to prawdopodobnie jedne z najbardziej znanych dań włoskich, w których szalwia dominuje w aromacie i smaku. Ale także salatkę pomidorową, dania z ryb, kurczaka czy wieprzowiny, a także zupy i sosy serowe mogą zyskać szczególny smak dodając szalwię. **Naturalne położenie:** Szałwia pochodzi z całego regionu śródziemnomorskiego. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompozycji doniczkowej. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Szałwia jest odporna na zimę, ale powinna być pokryta krzakami jako ochrona przed mrozem.



ORGÂNICO - Sálvia

Salvia officinalis

Nhoque na manteiga de sálvia e saltimbocca - Os pratos mais deliciosos da culinária italiana

A salva comum (Salvia officinalis) é uma das mais antigas plantas medicinais conhecidas. Na Alemanha, era cultivado principalmente em jardins de mosteiros. O ovo da planta é um subarbutus perene que exibe folhas ovais a estreitas e pontiagudas que são felpudas. Pode atingir uma altura de 40 a 60 centímetros. O sabor é tão intenso quanto o aroma da sálvia - agradavelmente amargo e picante. Não apenas as folhas são comidas, as flores de sálvia também são comestíveis. Na primavera, você pode colher folhas continuamente. Você também pode remover brotos inteiros. Você não deve colher sálvia após a floração, pois o crescimento de folhas e brotos irá parar após a floração. No entanto, se você remover regularmente novos locais de brotos, a planta continuará a produzir suas folhas saborosas. Obviamente, o uso fresco sempre proporciona a melhor experiência de sabor. Mas em comparação com outras ervas, a sálvia é muito fácil de armazenar e preservar. Envolto em uma toalha de cozinha úmida, pode ser armazenado na geladeira por até duas semanas. A secagem não é recomendada, pois o sabor depois sofre muito. O melhor método de preservação é o congelamento. Nhoque na manteiga de sálvia com avelãs torradas e queijo Pecorino ralado ou Saltimbocca - escalope de vitela com presunto de Parma e sálvia - estão provavelmente entre os pratos italianos mais famosos em que a sálvia é um aroma e sabor dominante. A sálvia também dá um sabor especial a saladas de tomate, pratos com peixe, frango e porco, sopas e molhos de queijo. **Localização natural:** Sage ocorre originalmente em toda a região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. 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 Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25 ° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Säumlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** A sálvia é resistente ao inverno, mas deve sempre ser protegida com mato em caso de geada.



Ecologic - Întelept

Salvia officinalis

Gnocchi în unt de salvie și saltimbocca - cele mai delicioase feluri de mâncare din bucătăria italiană

Înteleptul real (Salvia officinalis) este una dintre cele mai vechi plante medicinale cunoscute. În Germania a fost cultivată în principal în cursul grădinilor mănăstirii. Planta este un subarbut peren cu frunze ovate până la înguste, ascuțite, care sunt pufoase. Poate atinge o înălțime de 40 până la 60 de centimetri. Gustul este la fel de intens ca parfumul de salvie - plăcut amar și picant. Nu numai că se mănâncă frunzele, dar și florile de salvie sunt comestibile. Începând din primăvară puteți recolta continuu frunzele. De asemenea, puteți elimina lăstari întregi. Nu trebuie să recoltați salvie după înflorire, deoarece frunzele și lăstarii vor înceta să crească după înflorire. Cu toate acestea, dacă eliminați noi inflorescențe în mod regulat, planta va continua să producă frunzele sale aromatice. Desigur, utilizarea proaspătă oferă întotdeauna cea mai bună experiență gustativă. Dar salvia poate fi păstrată și conservată foarte bine în comparație cu alte plante. În frigider poate fi folosită până la două săptămâni învelită într-un prosop umez de bucătărie. Uscarea nu este recomandată, deoarece gustul are apoi mult de suferit. Cea mai bună metodă de conservare este înghețarea. Gnocchi în unt de salvie cu alune prăjite și brânză tare Pecorino rasă sau Saltimbocca - escalop de vițel cu șuncă de Parma și salvie - sunt probabil printre cele mai faimoase feluri de mâncare italiene în care salvia este o aromă și un gust dominant. Dar și salatele de roșii, felurile de mâncare cu pește, pui și carne de porc, supele și sosurile de brânză primesc un gust special din salvie. **Locație naturală:** Salvie este originară din întreaga Mediterană. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Împrăștiati semințele pe substratul umez de nucă de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umeză (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umeză. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umez, dar nu umez. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășăminte organice pe bază de plante. **În iarnă:** Salvie este rezistentă la iarnă, dar ar trebui să fie întotdeauna protejată cu tufă când este geroasă.



Ekologiskt - Salvia

Salvia officinalis

Gnocchi i salvia smör och saltimbocca - de mest utsökta rätterna från det italienska köket

Den riktiga salvia (Salvia officinalis) är en av de äldsta kända medicinska växterna. I Tyskland odlades det främst under klosterträdgårdarna. Växten är en flerårig busk med ägg till smala, spetsiga löv som är duniga håriga. Den kan nå en höjd av 40 till 60 centimeter. Smaken är lika intensiv som doften av salvia - behagligt bitter och kryddig. Bladen äts inte bara, salviablommorna är också ätbara. Från och med våren kan du kontinuerligt skörda löv. Du kan också ta bort hela skott. Du bör inte skörda salvia efter blomningen, eftersom löv och skott slutar växa efter blomning. Men om du regelbundet tar bort nya blomställningar fortsätter växten att producera sina smakrika löv. Naturligtvis ger färskt bruk alltid den bästa smakupplevelsen. Men salvia kan lagras och konserveras mycket bra jämfört med andra örter. I kylskåpet kan den användas i upp till två veckor förpackad i en fuktig kökshandduk. Torkning rekommenderas inte, eftersom smaken då lider mycket. Den bästa konserveringsmetoden är frysning. Gnocchi i salvia med rostade hasselnötter och riven Pecorino hårdost eller Saltimbocca - kalvskalop med parmaskinka och salvia - är förmodligen bland de mest kända italienska rätterna där salvia är en dominerande arom och smak. Men även tomatallader, rätter med fisk, kyckling och fläsk, soppor och ostsåser får en speciell smak av salvia. **Naturligt läge:** Sage är infödd i hela Medelhavet. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. 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 mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Salvia är vintertätt, men bör alltid skyddas med borstved när det är frostigt.



BIO - Šalvia

Salvia officinalis

Gnocchi v šalviomvom masle a saltimbocca - Najchutnejšie jedlá talianskej kuchyne

Šalvia lekárska (Salvia officinalis) je jednou z najstarších známych liečivých rastlín. V Nemecku sa pestoval hlavne v kláštorňoch záhradách. Rastlinné vajce je trvácný podker, ktorý má vajcovité až úzke špicaté listy, ktoré sú chlpaté. Môže dosiahnuť výšku 40 až 60 centimetrov. Chuť je rovnako intenzívna ako vôňa šalvie – príjemne horkastá a korenistá. Jedia sa nielen listy, jedlé sú aj kvety šalvie. Od jari môžete priebežne zbierať listy. Môžete odstrániť aj celé výhonky. Šalviu by ste nemali zbierať po odkvitnutí, pretože opätovný rast listov a výhonkov sa po odkvitnutí zastaví. Ak však pravidelne odstraňujete nové pučiky, rastlina bude naďalej produkovať svoje aromatické listy. Samozrejme, čerstvé použitie vždy prináša najlepšiu chuťovú zážitok. Ale v porovnaní s inými bylinkami sa šalvia veľmi ľahko skladuje a konzervuje. Zabalené vo vlhkej kuchynskej utierke ho možno skladovať v chladničke až dva týždne. Sušenie sa neodporúča, nakoľko tým veľmi trpí chuť. Najlepším spôsobom konzervácie je zmrazenie. Gnocchi v šalviomvom masle s praženými lieskovými orieškami a strúhaným tvrdým syrom Pecorino alebo Saltimbocca - telacia šunka s parmskou šunkou a šalviou - patria pravdepodobne medzi najznámejšie talianske jedlá, v ktorých je šalvia dominantnou vôňou a chuťou. Šalvia dodáva špeciálnu chuť aj paradajkovým šalátom, jedlám s rybami, kuracím a bravčovým mäsom, polievkam a syrovým omáčkam. **Prirodzená poloha:** Šalvia sa pôvodne vyskytuje v celej oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký klíčič. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. 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. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Šalvia je zimovzdorná, ale v prípade mrazu by mala byť vždy chránená drevinami.



BIO – Žajbelj

Salvia officinalis

Njoki v žajbljevem maslu in Saltimbocca - Najbolj okusne jedi italijanske kuhinje

Navadni žajbelj (Salvia officinalis) je ena najstarejších znanih zdravilnih rastlin. V Nemčiji so ga gojili predvsem v samostanskih vrtovih. Jajčevец je trajni grm, ki ima jajčaste do ozke, koničaste liste, ki so puhasto dlakavi. V višino lahko doseže od 40 do 60 centimetrov. Okus je enako intenziven kot vonj žajblja – prijetno grenak in pikanten. Ne jedo se le listi, užitni so tudi cvetovi žajblja. Od pomladi lahko nenehno nabirate liste. Odstranjujete lahko tudi cele poganjke. Žajblja po cvetenju ne smete nabirati, saj se ponovna rast listov in poganjkov po cvetenju ustavi. Če pa redno odstranjujete nova mesta popkov, bo rastlina še naprej proizvajala svoje okusne liste. Seveda sveža uporaba vedno zagotavlja najboljšo izkušnjo okusa. Toda v primerjavi z drugimi zelišči je žajbelj zelo enostaven za shranjevanje in konzerviranje. Zavito v vlažno kuhinjsko krpo lahko v hladilniku hranimo do dva tedna. Sušenje ni priporočljivo, saj okus takrat zelo trpi. Najboljši način shranjevanja je zamrzovanje. Njoki v žajbljevem maslu s praženimi lešniki in naribanim trdim pecorinom ali Saltimbocca - telečja eskalopa s parmsko šunko in žajbljem so verjetno med najbolj znanimi italijanskimi jedmi, v katerih prevladuje vonj in okus žajblja. Žajbelj daje poseben okus tudi paradajznikovim solatam, jedem z ribami, piščancem in svinjino, juham in sirovim omakam. **Naravni habitat:** Žajbelj se prvotno pojavlja po vsej sredozemski regiji. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. 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 tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilec), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Žajbelj je prezimno odporen, vendar ga je treba pred zmrzaljo vedno zaščititi z grmovjem.



Ecológico - Salvia

Salvia officinalis

Gnocchi en mantequilla de salvia y Saltimbocca - los platos más deliciosos de la cocina italiana

La salvia (Salvia officinalis) es una de las plantas medicinales más antiguas conocidas. En Alemania se cultivaba principalmente en los jardines de los monasterios. La planta es un semi-arbusto perenne que tiene hojas ovaladas, estrechas y puntiagudas con pelusas suaves. Puede alcanzar una altura de crecimiento de 40 a 60 centímetros. Tan intenso como el aroma de la salvia, también lo es el sabor, agradablemente amargo y especiado. No sólo se comen las hojas, sino que también las flores de salvia son comestibles. A partir de la primavera se pueden cosechar hojas continuamente. También puede eliminar brotes enteros. Después de la floración, ya no se debe cosechar salvia, ya que el rebrote de hojas y brotes se detiene después de la floración. Sin embargo, si se eliminan regularmente nuevas inflorescencias, la planta seguirá produciendo sus hojas aromáticas. Por supuesto, el uso fresco siempre ofrece la mejor experiencia de sabor. Pero la salvia puede ser almacenada y preservada muy bien comparada con otras hierbas. Se puede usar hasta dos semanas en el refrigerador envuelto en un paño de cocina húmedo. No se recomienda el secado, ya que el sabor se resiente mucho. El mejor método de conservación es la congelación. Los ñoquis en mantequilla de salvia con avellanas tostadas y queso duro de Pecorino rallado o Saltimbocca - escalope de ternera con jamón de Parma y salvia - son probablemente los platos italianos más famosos en los que la salvia representa un olor y un sabor dominantes. Pero también las ensaladas de tomate, los platos con pescado, pollo y cerdo, las sopas y las salsas de queso reciben un sabor especial de la salvia. **Ubicación natural:** La salvia se encuentra originalmente en toda la región mediterránea. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** La salvia es resistente al invierno, pero siempre debe protegerse con broza durante las heladas.



BIO - Šalvěj

Salvia officinalis

Gnocchi v šalvějovém másle a saltimbocca - Nejchutnější pokrmy italské kuchyně

Šalvěj lékařská (Salvia officinalis) je jednou z nejstarších známých léčivých rostlin. V Německu se pěstoval hlavně v klášterních zahradách. Rostlinné vajíčko je vytrvalý keř s vejčitými až úzkými špičatými listy, které jsou ochmýřené. Může dosáhnout výšky 40 až 60 centimetrů. Chuť je stejně intenzivní jako vůně šalvěje – příjemně nahořklá a kořenitá. Jedí se nejen listy, jedlé jsou i květy šalvěje. Od jara můžete průběžně sklízet listy. Odstranit můžete i celé výhonky. Šalvěj byste neměli sklízet po odkvětu, protože po odkvětu se zastaví opětovný růst listů a výhonků. Pokud však pravidelně odstraňujete nová místa pupenů, rostlina bude nadále vytvářet své aromatické listy. Čerstvé použití samozřejmě vždy přináší nejlepší chuťový zážitek. Ale ve srovnání s jinými bylinkami se šalvěj velmi snadno skladuje a konzervuje. Zabaleny do vlhké kuchyňské utěrky lze skladovat v lednici až dva týdny. Sušení se nedoporučuje, chuť pak velmi trpí. Nejlepší způsob uchování je zmrazení. Gnocchi na šalvějovém másle s praženými lískovými oříšky a strouhaným tvrdým sýrem Pecorino nebo Saltimbocca - telecí řízek s parmskou šunkou a šalvějí - patří pravděpodobně mezi nejznámější italská jídla, ve kterých je šalvěj dominantní vůní i chutí. Šalvěj také dodává zvláštní chuť rajčatovým salátům, pokrmům s rybami, kuřecím a vepřovým masem, polévkám a sýrovým omáčkám. **Přirozená poloha:** Šalvěj se původně vyskytuje v celé oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíče. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. 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 zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrá. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Šalvěj je mrazuvzdorná, ale v případě mrazu by měla být vždy chráněna kletí.



ORGANİK - Adaçayı

Salvia officinalis

Adaçayı yağında Gnocchi ve saltimbocca - İtalyan mutfağının en lezzetli yemekleri

Adaçayı (Salvia officinalis) bilinen en eski şifalı bitkilerden biridir. Almanya'da çoğunlukla manastır bahçelerinde yetiştiriliyordu. Bitki yumurtası, tüylü tüylü olan oval ila dar, sivri uçlu yapraklar sergileyen çok yıllık bir alt çalıdır. 40 ila 60 santimetre yüksekliğe ulaşabilir. Tadı adaçayı kokusu kadar yoğunudur - hoş bir şekilde acı ve baharatlıdır. Sadece yaprakları yenmez, adaçayı çiçekleri de yenir. İlkbahardan itibaren sürekli olarak yaprak toplayabilirsiniz. Tüm sürgünleri de kaldırabilirsiniz. Yaprakların ve sürgünlerin yeniden büyümesi çiçek açtıktan sonra duracağından, çiçek açtıktan sonra adaçayı hasadı yapmamalısınız. Bununla birlikte, düzenli olarak yeni tomurcuk alanlarını kaldırırsanız, bitki lezzetli yapraklarını üretmeye devam edecektir. Tabii ki, taze kullanım her zaman en iyi tat deneyimini sunar. Ancak diğer şifalı bitkilerle kıyaslandığında adaçayının saklanması ve saklanması çok kolaydır. Nemli bir mutfak havlusuna sarılı olarak buzdolabında iki haftaya kadar saklanabilir. Tadı çok acı çektiği için kurutma önerilmez. En iyi koruma yöntemi dondurmaktır. Adaçayı yağında kavrulmuş fındık ve rendelenmiş sert Pecorino peyniri veya Saltimbocca - Parma jambonu ve adaçayı ile dana eskalop - muhtemelen adaçayının baskın koku ve tat olduğu en ünlü İtalyan yemekleri arasındadır. Adaçayı ayrıca domates salatalarına, balık, tavuk ve domuz eti içeren yemeklere, çorbalara ve peynir soslarına özel bir tat verir. **Doğal konum:** Adaçayı aslen Akdeniz bölgesinde bulunur. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Adaçayı kışa dayanıklıdır, ancak don durumunda her zaman çalı çırpı ile korunmalıdır.



BIO - Zsálya

Salvia officinalis

Gnocchi zsályás vajban és saltimboccában – Az olasz konyha legfinomabb ételei

A közönséges zsálya (Salvia officinalis) az egyik legrégebbi ismert gyógynövény. Németországban főleg kolostorkertekben termesztették. A növényt tojás egy évelő cserje, amely tojásdadtól keskeny, hegyes levelekkel rendelkezik, amelyek szőrösök. Magassága elérheti a 40-60 centimétert. **Természetes elhelyezkedés:** A zsálya eredetileg a Földközi-tenger egész területén előfordul. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. 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 talajon. Helyezze a tenyésztőedényt világosra és melegre 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szétlőt védett helyet, hogy teljesen kifejezze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A zsálya télálló, de fagy ellen mindig kefével kell védeni.

: : : : :



オーガニック - セージ

Salvia officinalis

セージバターのニョッキとサルティンボッカ - 絶品イタリア料理

一般的なセージ (Salvia

officinalis) は、人間に用いられる最も古い薬用植物の1つです。ドイツでは主に修道院の庭園で栽培されていました。セージは多年生の半低木で、柔らかいうぶ毛で覆われた先細の卵型の葉を持ち40～60cmの高さまで成長します。 セージの味はその香りと同じくらい凝縮されています - 香りがよく程よい苦みがあります。葉だけでなく花も食べられます。セージの葉は春以降に継続して収穫することができ、又新芽全体を摘むこともできます。開花後セージは新しい葉と新芽の成長を止めるので、この時点での収穫は控えます。しかし、定期的に花序を取り除く事によりセージは香の良い葉を成長させます。当然のことながら、新鮮なセージ使用すると最高の風味を楽しむ事ができます。他のハーブと比較しても、セージは非常に保存に向いているハーブです。湿った布に包んで冷蔵庫で2週間保存が可能です。乾燥させると風味が明らかに損なわれるので、お勧めしません。一方、冷凍はセージを保存するための最良の方法です。ローストヘーゼルナッツとペコリーノチーズまたはサルティンボッカに添えたセージバターのニョッキ、バルマハムとセージを添えた子牛肉のカツレツは、おそらくセージがメインで香りと風味を作り出す最も有名なイタリア料理の一つです。又トマトのサラダ、魚料理、鶏肉、豚肉料理、そしてスープやチーズソースにもセージを加える事で特別な味わいになります。

自然な場所: セージは地中海地域全域が原産です。

栽培成功:

光発芽種子なので、2月上旬に室内の明るい場所で栽培するのが最善です。ココファイバー又はハーブ用のオーガニック栽培用土に種を散らして軽く押し付けます。乾燥を防ぐため、サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2～3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20℃～25℃の明るく暖かい場所に置き、用土の表面は湿った状態に保ちます。(スプレーボトルの使用が理想的です)。温度によりですが、通常は約2～5週間で発芽します。既に室内で育てているプラントは、5月上旬には屋外に植える事ができます。夜に霜が降りなくなったら、プラントのストレスを避けるため、根ごと植え替えをします。

最高のロケーション: プラントは、その芳香を作り出すために、日光、暖かさ、そして防風された場所が必要です。

最適なケア:

土壌は濡れた状態ではなく、湿った状態に保ちます。用土の表面が乾燥したら水を与えます。肥料を与える場合は、堆肥又はハーブ用の肥料を少量与えるか、又は全く肥料を与えないでください。

冬に: セージは耐寒性がありますが、枝葉などで霜から保護してください。

SKU: 15312 / BIO - Salbei