



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Capsella bursa-pastoris

	 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



Овчарска торбичка Capsella bursa-pastoris

Познат и доказан в монашеската медицина още от Средновековието

Едногодишното или двугодишно многогодишно растение расте с височина от 10 до 50 сантиметра и показва красивите си бели цветя от март до ноември. От Средновековието монашеската медицина го цени като кръвоспиращо средство. За съжаление растението е известно на мнозина като плевел и почти е забравено като лечебна билка. Шведският натуралист Линей му дава ботаническото име заради особената форма на капсулите със семена, която напомня типичната форма на овчарска торба: Capsella означава капсула, bursa означава торба и pastoris означава овчар. Активни свойства: Изсушената билка трябва да се използва малко след бране и сушене, тъй като тя губи повечето от полезните си съставки само след три месеца. Чай: две супени лъжици изсушена билка залейте с 250 мл вряла вода и оставете да вари десет минути. След това можете да прецедите. Често се използва под формата на напоен с чай тампон при кървене от носа и, когато се охлади, се смята, че е добър за вода за уста при възпаление в устата и гърлото. В кухнята: овчарската торбичка е източник на енергия от минерали и витамини. За съжаление в кулинарията не е от голямо значение. В миналото обаче растението е било ценено като заместител на синапеното семе. Неговите синапени масла също му спечелиха синонима фермерска горчица. Листните розетки на овчарската торбичка, смесени с приблизително същото количество агнешка маруля и ситно нарязани сватени яйца, правят пикантна лятна салата. Щедро нарязана овчарска торбичка може да се забърка и в зеленчукови гювечета. **Естествено местоположение:** Точният произход на овчарската торбичка не е известен. Вероятно идва от страните от Западна Азия и Южна Европа. Днес растението е разпространено по целия свят. **Успешно отглеждане:** Овчарската торбичка се сее най-добре през пролетта. Билката е лек покълник. Затова трябва само леко да натиснете малките семена върху влажната почва. Уверете се, че субстратът е равномерно напоен по време на фазата на поникване. **Най-доброто местоположение:** Подходящо е всяко слънчево до частично засенчено място. **Оптимална грижа:** Овчарската торбичка не изисква специални грижи. Беритба: Най-добре е да събирате цялото растение, включително корените му. Отстранете всяка полепнала пръст и или окачете вързопа с главата надолу на добре проветриво място, или го изсушете във фурната при максимум 35 градуса по Целзий с леко отворена врата на фурната. **През зимата:** Най-добре е на следващата година да се посее отново.



Hyrdepung Capsella bursa-pastoris

Kendt og gennemprøvet i klostermedicin siden middelalderen

Den en- eller toårige stauede bliver 10 til 50 centimeter høj og viser sine smukke hvide blomster fra marts til november. Siden middelalderen har klostermedicinen værdsat det som en blodpropp. Desværre er planten af mange kendt som ukrudt og er næsten gået i glemmebogen som lægeurt. Den svenske naturforsker Linnaeus gav den sit botaniske navn på grund af frøkapslernes ejendommelige form, som minder om den typiske hyrdeposeform: Capsella betyder kapsel, bursa betyder pose og pastoris betyder hyrde. Aktive kræfter: Den tørrede urt bør bruges kort efter høst og tørring, da den mister de fleste af sine gavnlige ingredienser efter blot tre måneder. Te: Hæld 250 ml kogende vand over to teskefulde af den tørrede urt og lad brygget trække i ti minutter. Derefter kan du si det. Den bruges ofte i form af en te-vædet tampon til næseblod, og når den er afkølet, siges den at være god til mundskyl mod betændelse i mund og svælg. I køkkenet: hyrdetaske er en kraftpakke af mineraler og vitaminer, men den har desværre ikke den store betydning på det kulinariske område. Tidligere blev planten dog værdsat som en erstatning for sennepsfrø. Hans sennepsolier gav ham også synonymet bondesennep. Hyrdepungens bladrossetter blandet med omtrent samme mængde lammesalat og finthakkede, kogte æg giver en krydret sommersalat. Generøst hakket hyrdepung kan også blandes i grøntsagsgryde. **Naturlig beliggenhed:** Den nøjagtige oprindelse af hyrdepungen kendes ikke. Det kommer sandsynligvis fra landene i det vestlige Asien og det sydlige Europa. I dag er anlægget distribueret over hele verden. **Succesfuld dyrkning:** Hyrdepung sås bedst om foråret. Urten er et let spiremiddel. Derfor skal du kun presse de små frø let ned på den fugtige jord. Sørg for, at substratet er jævnt vandet under spirefasen. **Den bedste beliggenhed:** Ethvert solrigt til delvist skygget sted er velegnet. **Optimal pleje:** Hyrdepung kræver ingen særlig pleje. Høst: Det er bedst at høste hele planten inklusive rødderne. Fjern eventuel snavs og hæng enten bundtet på hovedet et godt ventileret sted eller tør det i ovnen ved maks. 35 grader Celsius med ovnlågen let åben. **Om vinteren:** Det er bedst at så igen året efter.



Hirtentäschel Capsella bursa-pastoris

Seit dem Mittelalter in der Klostermedizin bekannt und bewährt

Die ein- bis zweijährige Stauede wird 10 bis 50 Zentimeter hoch und zeigt ihre hübschen weißen Blüten von März bis November. Die Klostermedizin schätzt sie bereits seit dem Mittelalter als blutstillend. Die Pflanze ist Vielen leider eher als Unkraut bekannt und als Heilkräuter fast in Vergessenheit geraten. Der schwedische Naturforscher Carl von Linné gab ihm seinen botanischen Namen aufgrund der eigentümlichen Form der Samenkapseln, die an die typische Taschenform der Hirten erinnert: Capsella bedeutet Kapsel, bursa die Tasche und pastoris ist der Hirte. Wirkende Kräfte: Das getrocknete Kraut sollte zeitnah nach der Ernte und der Trocknung verwendet werden, da es bereits nach drei Monaten den größten Teil seiner heilsamen Inhaltsstoffe verliert. Tee: Übergießen Sie zwei Teelöffel des getrockneten Krauts mit 250 ml kochendem Wasser und lassen Sie den Sud zehn Minuten ziehen. Danach können Sie ihn abseihen. Er wird gerne in Form eines mit Tee getränkten Tampons bei Nasenbluten eingesetzt und abgekühlt soll er gut für Mundspülungen bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum geeignet sein. In der Küche: Hirtentäschel ist ein Kraftpaket an Mineralstoffen und Vitaminen. Trotzdem kommt ihm im kulinarischen Bereich leider keine großartige Bedeutung zu. Früher wurde die Pflanze allerdings als Ersatz für Senfsaat geschätzt. Seine Senföle brachten ihm dann auch das Synonym Bauernsenf ein. Die Blattrossetten des Hirtentäschel ergeben gemischt mit etwa der gleichen Menge Feldsalat und kleingeschnittenen, gekochten Eiern einen würzigen Sommersalat. Großzügig kleingeschnittenes Hirtentäschelkraut kann auch vorzüglich in Gemüseaufläufe gemischt werden. **Naturstandort:** Die genaue Herkunft des Hirtentäschels ist nicht bekannt. Es stammt vermutlich aus den Ländern Westasiens und Südeuropas. Heute ist die Pflanze weltweit verbreitet. **Anzucht:** Hirtentäschel säen Sie am besten im Frühling aus. Das Kraut ist ein Lichtkeimer. Daher sollten Sie die kleinen Samen nur leicht auf die feuchte Erde andrücken. Achten Sie auf eine gleichmäßige Wasserversorgung des Substrats während der Keimphase. **Standort:** Geeignet ist jeder sonnige bis maximal halbschattige Platz. **Pflege:** Hirtentäschel bedarf keiner besonderen Pflege. Ernte: Am besten ernten Sie die ganze Pflanze mitsamt ihrer Wurzel. Entfernen Sie anhaftende Erde und hängen Sie das Bündel entweder kopfüber an einem gut belüfteten Platz auf oder trocknen Sie es im Backofen bei maximal 35 Grad Celsius und leicht geöffneter Backofentür. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr am besten neu aus.



Shepherd's purse Capsella bursa-pastoris

Known and used in monastic medicine since the Middle Ages

The annual or biennial herbaceous perennial plant grows between 10 to 50 cm in height and shows its pretty white blossoms from March to November. Shepherd's purse was already valued as hemostatic by the monastic medicine in the Middle Ages. Unfortunately, it is only known to many as a weed and therefore almost forgotten as a medicinal herb. The Swedish natural scientist Carl von Linné gave the plant its botanical name because of the peculiar shape of the seed capsules, that reminded him of the typical shape of the shepherd's bag: "Capsella" means capsule, "bursa" the bag or purse and "pastoris" is the shepherd. Active agents: the common shepherd's purse will lose most of its curative substances already within three months and should therefore be used soon after harvesting and drying. Tea: pour 250 ml of boiling water over two teaspoons of the dried herb and let it steep for 10 min before straining. The tea of the shepherd's purse is often used in the form of a tea-soaked tampon for nosebleeds and when cooled, it is said to be well suited for mouthwashes in case of inflammation in the mouth and throat. In the kitchen: shepherd's purse is a real power package in terms of minerals and vitamins, yet it is but of very little importance in the culinary field. It was, however, used in the past as a substitute for mustard seeds and because of its mustard oils it was also known as farmer's mustard or shepherd's cress. The leaf rosettes of the shepherd's purse mixed with about the same amount of lamb's lettuce and finely chopped, boiled eggs make for a delicious spicy summer salad. Generously cut shepherd's purse herb goes also excellently in vegetable casseroles. **Natural location:** The exact origin of the shepherd's purse is still not known. It probably comes from the countries of western Asia and southern Europe. Today the plant is spread worldwide. **Successful cultivation:** It is best to sow shepherd's purse in spring. Since it is a light germinator you should only lightly press the small seeds onto the moist potting compost. Pay attention to an even water supply to the substrate during the germination phase. **The best location:** Any sunny or not less than semi-shaded location is suitable for cultivation. **Optimal care:** Shepherd's purse requires no special care. Harvest: it is best to harvest the whole plant including the roots. Remove any adhering soil and either hang the bundle upside down in a well-ventilated place or dry the herb in the oven at not more than 35° Celsius with the oven door slightly open. **In the winter:** It's best to sow new seeds the following year.



Karjase rahakott

Capsella bursa-pastoris

Tuntud ja tõestatud kloostrimeditiinis alates keskajast

Ühe- või kaheaastane mitmeaastane taim kasvab 10–50 sentimeetri kõrguseks ja näitab oma ilusaid valgeid õisi märtsist novembrini. Alates keskajast on kloostrimeditiini seda hinnatud kui styptikut. Kahjuks on taim paljudele tuntud umbrohuna ja ravimtaimena peaaegu unustusse vajunud. Rootsi loodusteadlane Linnaeus andis sellele oma botaanilise nime seemnekapslite omapärase kuju tõttu, mis meenutab tüüpilist karjasekoti kuju: Capsella tähendab kapslit, bursa tähendab kotti ja pastoris tähendab karjast. Aktiivsed jõud: Kuivatatud ürti tuleks kasutada vahetult pärast koristamist ja kuivatamist, kuna see kaotab enamiku kasulikest koostisosadest juba kolme kuu pärast. Tee: Vala kaks teelusikatäit kuivatatud ürti üle 250 ml keeva veega ja lase tõmmata kümme minutit. Pärast seda saate seda kurnata. Seda kasutatakse sageli ninaverejooksu korral teega leotatud tampooni kujul ja jahutatuna on see väidetavalt hea suuloputusvedelikeks suu- ja kurgupõletike korral. Kõõgis: karjase rahakott on mineraalide ja vitamiinide jõupakk. Paraku kulinaarses vallas suurt tähtsust pole. Varem hinnati seda taime aga sinepiseemne aseainena. Tema sinepiolid töid talle ka sünonüümi farmeri sinep. Karjase rahakoti leherosetidest, mis on segatud umbes sama koguse lambasalatiga ja peeneks hakitud keedetud munadega, saab vürtsika suvesalati. Kõõgiljaroogadesse võib segada ka ohtralt tükeldatud karjasekoti. **Looduslik asukoht:** Karjase rahakoti täpne päritolu pole teada. Tõenäoliselt on see pärit Lääne-Aasia ja Lõuna-Euroopa riikidest. Tänapäeval on taim levinud kogu maailmas. **Edukas kasvatamine:** Karjakoti on kõige parem külvata kevadel. Maitsetaim on kerge idandaja. Seetõttu tuleks väikseid seemneid niiskele pinnasele ainult kergelt vajutada. Veenduge, et substraat oleks idanemisfaasis ühtlaselt kastetud. **Parim asukoht:** Sobib iga päikeseline kuni osaliselt varjuline koht. **Optimaalne hooldus:** Karjase rahakott ei vaja erilist hoolt. Saagikoristus: kõige parem on koristada kogu taim koos selle juurtega. Eemaldage kinnijäänud muld ja riputage kimp tagurpidi hästi ventileeritavasse kohta või kuivatage ahjus maksimaalselt 35 kraadi juures, ahjuuks veidi lahti. **Talvel:** Järgmisel aastal on parem külvata uuesti.



Paimenen kukkaro

Capsella bursa-pastoris

Tunnetu ja todistettu luostarilääketieteessä keskiajalta lähtien

Yksivuotinen tai kaksivuotinen monivuotinen kasvi kasvaa 10–50 senttimetriä korkeaksi ja näyttää kauniit valkoiset kukat maaliskuusta marraskuuhun. Keskiajalta lähtien luostarilääketiede on arvostanut sitä styptiksenä. Valitettavasti kasvi tunnetaan monille rikkakasvina ja se on melkein unohdettu lääkekasvina. Ruotsalainen luonnontieteilijä Linnaeus antoi sille kasvitieteellisen nimensä siemenkapsleiden omutuisen muodon vuoksi, joka muistuttaa tyypillistä paimenpussin muotoa: Capsella tarkoittaa kapselia, bursa tarkoittaa pussia ja pastoris tarkoittaa paimenta. Aktiiviset voimat: Kuivattu yrtti tulee käyttää pian sadonkorjuun ja kuivauksen jälkeen, sillä se menettää suurimman osan hyödyllisistä ainesosistaan jo kolmen kuukauden kuluttua. Tee: Kaada 250 ml kiehuvaa vettä kahden teelusikallisen kuivattua yrttiä päälle ja anna hautua kymmenen minuuttia. Sen jälkeen voit siivilöidä sen. Sitä käytetään usein teellä liotetun tamponin muodossa nenäverenvuotoa varten, ja jäädytettynä sen sanotaan olevan hyvä suuveteen suu- ja kurkkutulehduksiin. Keittäessä: paimenen kukkaro on mineraalien ja vitamiinien voimapakkauks, jolla ei valitettavasti ole suurta merkitystä kulinaarisella alalla. Aikaisemmin kasvia kuitenkin arvostettiin sinapinsiementen korvikkeena. Hänen sinappiöljynsä ansaitsevat hänelle myös synonyymit viljelijän sinappi. Paimenlaukun lehtiruusukkeet sekoitettuna suunnilleen samaan määrään lampaansalaattia ja hienoksi pilkottuja, keitettyjä kananmunia muodostavat tulisen kesäsalaatin. Reilusti pilkottua paimenen kukkaroa voi myös sekoittaa kasvisruokiin. **Luonnollinen sijainti:** Paimenen kukkaron tarkkaa alkuperää ei tunneta. Se on todennäköisesti peräisin Länsi-Aasian ja Etelä-Euroopan maista. Nykyään kasvia levitetään maailmanlaajuisesti. **Onnistunut viljely:** Paimenen kukkaro on parasta kylvää keväällä. Yrtti on kevyt itää. Siksi pieniä siemeniä tulee painaa vain kevyesti kosteaan maahan. Varmista, että alustaa kastellaan tasaisesti itämisvaiheen aikana. **Paras sijainti:** Mikä tahansa aurinkoinen tai osittain varjoisa paikka sopii. **Optimaalinen hoito:** Paimenen kukkaro ei vaadi erityistä hoitoa. Sadonkorjuu: On parasta korjata koko kasvi, mukaan lukien sen juuret. Poista mahdollinen tarttuva lika ja ripusta nippu ylösalaisin hyvin tuuletettuun paikkaan tai kuivaa se uunissa enintään 35 asteessa uunin luukkua hieman auki. **Talvella:** On parasta kylvää uudelleen seuraavana vuonna.



La bourse-à-pasteur

Capsella bursa-pastoris

Connue et approuvée dans la médecine monastique depuis le Moyen Âge

Cette plante vivace (annuelle à bisannuelle) atteint 10 à 50 centimètres de haut et présente ses jolies fleurs blanches de mars à novembre. La médecine monastique l'apprécie comme plante hémostatique depuis le Moyen Âge. La plante est malheureusement aussi connue comme une mauvaise herbe et elle est presque tombée dans l'oubli comme plante médicinale. Le naturaliste suédois Carl von Linné lui a donné son nom botanique en raison de la forme particulière des capsules de graines qui rappelle la forme en poche typique des bergers : Capsella signifie capsule, bursa signifie poche et pastoris est le berger. Des effets efficaces : l'herbe séchée doit être utilisée rapidement après la récolte et le séchage, car elle perd la plupart de ses ingrédients curatifs au bout de trois mois. Infusion : on ajoute 250 ml d'eau bouillante à deux petites cuillères d'herbe séchée et on laisse infuser pendant dix minutes. Ensuite, on peut le filtrer. On l'utilise pour les saignements de nez en imbibant un tampon dans l'infusion et, une fois refroidie, elle serait bonne pour les bains de bouche contre les inflammations buccales et au niveau du pharynx. En cuisine : la bourse-à-pasteur est une source de minéraux et de vitamines, mais elle n'a malheureusement pas une grande importance dans le domaine culinaire. Dans le passé, la plante était appréciée comme substitut à la graine de moutarde. Ses huiles de moutarde lui valent alors le synonyme de moutarde paysanne. Les rosettes de feuilles de la bourse-à-pasteur, mélangées à environ la même quantité de mâche et d'œufs durs hachés, composent une salade d'été épicée. L'herbe de la bourse-à-pasteur généreusement hachée peut également être mélangée à merveille dans des casseroles de légumes. **Emplacement naturel:** L'origine exacte de la bourse-à-pasteur n'est pas connue. Elle est probablement originaire des pays d'Asie occidentale et d'Europe du Sud. Aujourd'hui, la plante est répandue dans le monde entier. **Culture réussie:** La bourse-à-pasteur est mieux semée au printemps. L'herbe est un germe de lumière. C'est pourquoi vous ne devez pas presser que légèrement les petites graines sur le sol humide. Assurez-vous que le substrat est alimenté en eau de manière régulière pendant la phase de germination. **Le meilleur emplacement:** Il convient d'utiliser tout endroit ensoleillé ou semi-ombragé. **Soins optimaux:** La bourse-à-pasteur ne nécessite pas de soins particuliers. Récolte : Il est conseillé de récolter la plante entière avec sa racine. Enlevez la terre et suspendez la botte à l'envers dans un endroit bien ventilé ou faites-la sécher au four à 35 degrés Celsius maximum avec la porte du four légèrement ouverte. **En hiver:** Il est préférable de semer de nouvelles graines l'année suivante.



Τσαντάκι του βοσκού

Capsella bursa-pastoris

Γνωστό και αποδεδειγμένο στη μοναστική ιατρική από τον Μεσαίωνα

Το ετήσιο ή διετές πολυετές μεγαλώνει 10 έως 50 εκατοστά σε ύψος και δείχνει τα όμορφα λευκά άνθη του από τον Μάρτιο έως τον Νοέμβριο. Από τον Μεσαίωνα, η μοναστική ιατρική το εκτιμούσε ως styptic. Δυστυχώς, το φυτό είναι γνωστό σε πολλούς ως ζιζάνιο και έχει σχεδόν ξεχαστεί ως φαρμακευτικό βότανο. Ο Σουηδός φυσιοδίφης Linnaeus του έδωσε το βοτανικό του όνομα λόγω του ιδιόμορφου σχήματος των καψουλών σπόρων, το οποίο θυμίζει το τυπικό σχήμα τσάντας του βοσκού: Capsella σημαίνει κάψουλα, bursa σημαίνει τσάντα και pastoris σημαίνει βοσκός. Δραστηκές δυνάμεις: Το αποξηραμένο βότανο πρέπει να χρησιμοποιείται λίγο μετά τη συγκομιδή και την ξήρανση, καθώς χάνει τα περισσότερα από τα ευεργετικά συστατικά του μετά από μόλις τρεις μήνες. Τσάι: Ρίξτε 250 ml βραστό νερό πάνω από δύο κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένο βότανο και αφήστε το να βράσει για δέκα λεπτά. Μετά από αυτό μπορείτε να το στραγγίσετε. Χρησιμοποιείται συχνά με τη μορφή ταμπόν εμποτισμένου με τσάι για ρινορραγίες και, όταν κρυώσει, λέγεται ότι είναι καλό για στοματικές πλύσεις για φλεγμονές στο στόμα και το λαιμό. Στην κουζίνα: το πορτοφόλι του βοσκού είναι ένα power pack από μέταλλα και βιταμίνες. Δυστυχώς, δεν έχει μεγάλη σημασία στον τομέα της μαγειρικής. Στο παρελθόν, ωστόσο, το φυτό εκτιμήθηκε ως υποκατάστατο του σιναπιόσπορου. Τα έλαια μουστάρδας του έδωσαν επίσης το συνώνυμο μουστάρδα αγροτών. Οι ροζέτες φύλλων της τσάντας του βοσκού ανακατεμένες με περίπου ίδια ποσότητα αρνιού μαρουλιού και ψιλοκομμένα, βραστά αυγά κάνουν μια πικάντικη καλοκαιρινή σαλάτα. Η γενναιά δώρα ψιλοκομμένη τσάντα ποιμενικού μπορεί επίσης να αναμειχθεί σε κατσάρολες λαχανικών. **Φυσική τοποθεσία:** Η ακριβής προέλευση της τσάντας του βοσκού δεν είναι γνωστή. Προέρχεται πιθανώς από τις χώρες της δυτικής Ασίας και της νότιας Ευρώπης. Σήμερα το φυτό διανέμεται παγκοσμίως. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Το πορτοφόλι του Shepherd είναι καλύτερο να σπαρθεί την άνοιξη. Το βότανο είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Επομένως, θα πρέπει να πιέζετε ελαφρά μόνο τους μικρούς σπόρους στο υγρό σχήμα. Βεβαιωθείτε ότι το υπόστρωμα ποτίζεται ομοιόμορφα κατά τη φάση της βλάστησης. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Οποιοδήποτε ηλιόλουστο έως μερικώς σκιερό σημείο είναι κατάλληλο. **Βέλτιστη φροντίδα:** Η τσάντα Shepherd's δεν απαιτεί ιδιαίτερη φροντίδα. Συγκομιδή: Είναι καλύτερο να συγκομίσσετε ολόκληρο το φυτό συμπεριλαμβανομένων των ριζών του. Αφαιρέστε τυχόν χώματα και κρεμάστε τη δέση ανάποδα σε καλά αεριζόμενο μέρος ή στεγνώστε τη στο φούρνο στους 35 βαθμούς Κελσίου το πολύ με την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή. **Το χειμώνα:** Είναι καλύτερο να σπείρετε ξανά το επόμενο έτος.



Sparán aoire

Capsella bursa-pastoris

Aitheanta agus cruthaithe i míochaine mhainistreach ó na Meánaoiseanna

Fásann an ilbhliantúil bliantúil nó débhlantúil 10 go 50 ceintiméadar ar airde agus taispeánann sé a bláthanna deas bán ó Mhárta go Samhain. Ó na Meánaoiseanna, tá meas ag leigheas na mainistreach air mar styptic. Ar an drochuair, tá an planda ar eolas ag go leor mar fiailí agus tá dearmad beagnach mar luibh leighis. Thug an nádúraí Sualannach Linnaeus a ainm luibheolaíoch air mar gheall ar chruth aisteach na capsules síl, atá i gcuimhne do ghnáthchruth mála an aoire: ciallaíonn Capsella capsule, ciallaíonn bursa mála agus ciallaíonn pastoris aoire. Cumhachtaí gníomhacha: Ba cheart an luibh triomaithe a úsáid go gairid tar éis é a bhaint agus a thriomú, toisc go gcaillfidh sé an chuid is mó dá chomhábhair tairbheacha tar éis ach trí mhí. Tae: Doirt 250 ml d'uisce fiuchta thar dhá thaespúnóg den luibh triomaithe agus lig don ghrúdan géarú ar feadh deich nóiméad. Ina dhiaidh sin is féidir leat brú air. Is minic a úsáidtear é i bhfoirm tampón tae-soaked le haghaidh fuiliú srón agus, nuair a fhuaraítear é, deirtear go bhfuil sé go maith le haghaidh béalchluas le haghaidh athlasadh sa bhéal agus sa scornach. Sa chistin: Is pacáiste cumhachta de mianraí agus vitimíní é sparán aoire. Ar an drochuair, níl tábhacht mhór aige sa réimse cócaireachta. San am atá caite, áfach, luacháladh an planda mar ionadach do shíol mustaird. Thuill a chuid olaí mustaird freisin mustaird an fheirmeora chomhchiallach. Déanann na rósanna duille de sparán an aoire measctha le thart ar an méid céanna de leitís uaineoil agus uibheacha bruite mionghearrtha saillead samhraidh spíosrach. Is féidir sparán aoire atá mionghearrtha go fial a mheascadh freisin i casseroles glasraí. **Suíomh nádúrtha:** Ní fíós cén bunús cruinn atá ag sparán an aoire. Is dócha go dtagann sé ó thíortha iarthar na hÁise agus i ndeisceart na hEorpa. Sa lá atá inniu tá an gléasra a dháileadh ar fud an domhain. **Saothrú rathúil:** Is fearr sparán aoire a shíolrú san earrach. Is germinator éadrom é an luibh. Mar sin, níor chóir duit ach na síolta beaga a bhrú go héadrom ar an ithir tais. Déan cinnte go bhfuil an tsustráit uiscithe go cothrom le linn na céime péacadh. **An suíomh is fearr:** Tá aon láthair griannmhar go páirteach scáthaithe oiriúnach. **Cúram is fearr is féidir:** Níl aon chúram speisialta ag teastáil ó sparán aoire. Fómhar: Is fearr an planda iomlán a bhaint lena n-áirítear a chuid fréamhacha. Bain aon ithir clinging agus croch an beart bun os cionn in áit dea-aeráite nó triomaigh san oigheann ag uasmhéid de 35 céim Celsius agus an doras oigheann oscailte beagán. **Sa gheimhreadh:** Is fearr cur arís an bhliain dár gcionn.



Hirðaveski

Capsella bursa-pastoris

Bekkt og sannað í munkalækningum frá miðöldum

Ár- eða tveggja ára fjölgærin verða 10 til 50 sentimetrar á hæð og sýna falleg hvít blóm frá mars til nóvember. Frá miðöldum hefur munkalækningin meidd það sem sykjalýf. Því miður er plantan þekkt fyrir marga sem illgresi og hefur nánast gleymst sem lækningajurt. Sænski náttúrufræðingurinn Linnaeus gaf honum grasafraðilega nafnið vegna sérkennilegrar lögunar fræhykjanna, sem minnir á dæmigerða lögun fjárhirðapoka: Capsella þýðir hylki, bursa þýðir poki og pastoris þýðir hirðir. Virkir kraftar: Þurrkuðu jurtina ætti að nota stuttu eftir uppskeru og þurrkun, þar sem hún tapar flestum gagnlegu innihaldsefnum sínum eftir aðeins þrjá mánuði. Te: Hellið 250 ml af sjóðandi vatni yfir tvær teskeiðar af þurrkuðu jurtinni og látið bruggið malla í tíu mínútur. Eftir það er hægt að þenja það. Það er oft notað í formi te-blausts tappa fyrir blóðnasir og þegar það er kólnað er það sagt að það sé gott fyrir munnskol við bólgu í munni og hálsi. Í eldhúsinu: hirðaveski er kraftpakki af steinefnum og vítamínum, því miður skiptir það ekki miklu máli í matreiðslu. Áður fyrr var plantan hins vegar metin sem staðgengill fyrir sinnepsfræ. Sinnepsolíur hans gáfu honum einnig samheitið bóndasinnep. Laufrósettur fjárhirðavesksins í bland við um það bil jafnmikið af lambalati og smátt sóxuð, soðin egg gera kryddað sumarsalat. Einnig má blanda rausnarlega sóxuðum hirðatösku í grænmetisökur. **Náttúruleg staðsetning:** Ekki er vitað nákvæmlega um uppruna fjárhirðavesksins. Það kemur líklega frá löndum Vestur-Asíu og Suður-Evrópu. Í dag er álverið dreift um allan heim. **Árangursrík ræktun:** Hirðaveski er best að sá á vorin. Jurtin er létt spírunarefni. Þess vegna ættirðu aðeins að þrýsta litlu fræjunum létt á rakan jarðvegin. Gakktu úr skugga um að undirlagið sé vökvað jafnt á meðan á spírun stendur. **Besta staðsetningin:** Sérhver sólríkur eða hálfskyggður blettur er hentugur. **Besta umönnun:** Shepherd's veskið krefst ekki sérstakrar umönnunar. Uppskeyra: Best er að uppskeyra alla plöntuna að meðtöldum rótum hennar. Fjarlægðu viðhlítandi mold og annað hvort hengdu búntinn á hvolf á vel loftræstum stað eða þurrkaðu það í ofni við að hámarki 35 gráður á Celsius með ofnhurðina örliðið opna. **Á veturna:** Best er að sá aftur árið eftir.



Borsapastore comune

Capsella bursa-pastoris

Conosciuta e apprezzata nella medicina monastica sin dal Medioevo

La pianta, che dura da uno a due anni, cresce da 10 a 50 centimetri di altezza e produce deliziosi fiori bianchi da marzo a novembre. La medicina monastica riconosce le sue proprietà emostatiche sin dal Medioevo. Sfortunatamente, la pianta è conosciuta da molti come un'erbaccia ed è stata quasi dimenticata come erba medicinale. Il naturalista svedese Carl von Linné le diede il suo nome botanico per la peculiare forma dei suoi baccelli, che ricorda la tipica forma della borsa dei pastori: Capsella significa capsula, bursa è la borsa e pastoris è il pastore. Principi attivi: l'erba essiccata dovrebbe essere utilizzata poco dopo il raccolto e l'essiccazione, in quanto perde la maggior parte dei suoi principi curativi dopo soli tre mesi. Tisana: versare 250 ml di acqua bollente sopra un cucchiaino di erba essiccata e lasciare riposare per cinque minuti. Quindi filtrare la tisana. Viene spesso utilizzata sotto forma di tampone imbevuto di infuso per il sangue dal naso e, quando raffreddata, si dice che sia adatta come collutorio in caso di infiammazione alla bocca e alla gola. In cucina: la borsa del pastore è un concentrato di minerali e vitamine, ma sfortunatamente non ha grande rilevanza in ambito culinario. In passato, tuttavia, la pianta veniva apprezzata come sostituto dei semi di senape. A causa del suo contenuto di oli di senape è conosciuta anche come senape degli agricoltori. Le foglie a rosetta della borsa del pastore, mescolate con circa la stessa quantità di valeriana e uova sode finemente tritate sono gli ingredienti per una saporita insalata estiva. L'erba della borsa del pastore tagliata finemente può anche insaporire in maniera squisita gli stufati di verdure. **Posizione naturale:** Non è nota l'esatta origine della borsa del pastore. Probabilmente proviene dai paesi dell'Asia occidentale e dell'Europa meridionale. Oggi la pianta è diffusa in tutto il mondo. **Coltivazione riuscita:** È preferibile seminare la borsa del pastore in primavera. L'erba ha bisogno di luce per germinare, pertanto è consigliabile premere solo leggermente i piccoli semi nella terra umida. Garantire un'irrigazione uniforme di acqua al substrato durante la fase di germinazione. **La posizione migliore:** È adatto qualsiasi luogo soleggiato o al massimo parzialmente ombreggiato. **Cura ottimale:** La borsa del pastore non richiede cure particolari. Raccolto: è consigliabile raccogliere l'intera pianta insieme alle radici. Pulire dalla terra rimasta attaccata e appendere il fascio capovolto in un luogo ben ventilato, o farlo essiccare in forno a un massimo di 35 gradi Celsius con lo sportello del forno leggermente aperto. **In inverno:** È preferibile seminare nuovamente l'anno successivo.



Pastirska torbica

Capsella bursa-pastoris

Poznat i dokazan u samostanskoj medicini još od srednjeg vijeka

Jednogodišnja ili dvogodišnja trajnica naraste od 10 do 50 centimetara i pokazuje svoje lijepe bijele cvjetove od ožujka do studenog. Još od srednjeg vijeka samostanska medicina ga je cijenila kao sredstvo za krvotok. Nažalost, biljka je mnogima poznata kao korov, a gotovo je zaboravljena kao ljekovita biljka. Švedski prirodoslovac Linnaeus dao joj je botaničko ime zbog osebujnog oblika sjemenskih čahura koje podsjećaju na tipičan oblik pastirske vreće: Capsella znači čahura, bursa znači vrećica, a pastoris znači pastir. Djelotvorna svojstva: Osušenu biljku treba upotrijebiti ubrzo nakon branja i sušenja jer već nakon tri mjeseca gubi većinu svojih korisnih sastojaka. Čaj: dvije čajne žličice osušene biljke prelijte s 250 ml kipuće vode i ostavite da se kuha deset minuta. Nakon toga možete procijediti. Često se koristi u obliku tampona namočenog u čaj protiv krvarenja iz nosa, a ohlađen je dobar za ispiranje usta kod upala u ustima i grlu. U kuhinji: pastirska torbica je izvor minerala i vitamina, ali nažalost nema veliku važnost u kulinarstvu. Međutim, u prošlosti je biljka bila cijenjena kao zamjena za sjeme gorušice. Njegova ulja gorušice priskrbila su mu i sinonim selfa. Listne rozete pastirske torbice pomiješane s otprilike istom količinom janjeće zelene salate i sitno nasjeckanim kuhanim jajima čine pikantnu ljetnu salatu. Obilno nasjeckana pastirska torbica može se umiješati i u složence od povrća. **Zemlja porijekla:** Ne zna se točno podrijetlo pastirske torbice. Vjerojatno dolazi iz zemalja zapadne Azije i južne Europe. Danas je biljka distribuirana diljem svijeta. **Uspješan uzgoj:** Pastirsku torbicu najbolje je sijati u proljeće. Biljka je lagana kljalica. Zbog toga sitne sjemenke treba samo lagano pritisnuti na vlažnu zemlju. Provjerite je li supstrat ravnomjerno zaliven tijekom faze kljanja. **Najbolja lokacija:** Prikadno je svako sučano ili djelomično zasjenjeno mjesto. **Optimalna njega:** Pastirska torbica ne zahtijeva posebnu njegu. Berba: Najbolje je brati cijelu biljku uključujući i korijen. Uklonite svu prljavštinu i objesite svežanj naopako na dobro prozračeno mjesto ili ga sušite u pećnici na najviše 35 stupnjeva Celzijusa s malo otvorenim vratima pećnice. **U zimi:** Najbolje je ponoviti sjetvu sljedeće godine.



Ganu somiņa

Capsella bursa-pastoris

Pazīstams un pierādīts klostere medicīnā kopš viduslaikiem

Viengadīgais vai divgadīgais daudzgadīgais augs aug no 10 līdz 50 centimetriem augsts un rāda savus skaisti baltos ziedus no marta līdz novembrim. Kopš viduslaikiem klostera medicīna to ir novērtējusi kā styptiku. Diemžēl augs daudziem ir pazīstams kā nezāle un gandrīz aizmirsts kā ārstniecības augs. Zviedru dabaszinātnieks Linnejs tai deva savu botānisko nosaukumu sēklu kapsulu savdabīgās formas dēļ, kas atgādina tipisko ganu maisa formu: Capsella nozīmē kapsula, bursa nozīmē maisu un pastoris nozīmē gans. Aktivās spējas: Žāvēto garšaugu vajadzētu lietot neilgi pēc ražas novākšanas un žāvēšanas, jo tas zaudē lielāko daļu savu labvēlīgo sastāvdaļu jau pēc trim mēnešiem. Tēja: Aplej ar 250 ml verdoša ūdens divām tējkarotēm kaltētu augu un ļauj ievilkties desmit minūtes. Pēc tam to var izkāst. To bieži lieto tējā mērcētu tamponu veidā pret deguna asiņošanu, un, atdziestot, tas ir labs mutes skalojamais līdzeklis pret mutes un rīkles iekaisumu. Virtuvē: ganu somiņa ir minerālvielu un vitamīnu spēka paka, diemžēl kulinārijas jomā tam nav lielas nozīmes. Tomēr agrāk augs tika novērtēts kā sinepju sēklu aizstājējs. Viņa sinepju eļļas ieguvu arī sinonīmu lauksaimnieka sinepes. Ganu maka lapu rozetes, kas sajauktas ar apmēram tikpat daudz jēra salātu un smalki sagrieztām, vārtītām olām, veido pikantus vasaras salātus. Dāsnī sasmalcinātu ganu maku var iemaisīt arī dārzeņu sacepumos. **Dabiska vieta:** Precīza ganu maciņa izcelsme nav zināma. Tas, iespējams, nāk no Rietumāzijas un Dienvidēiropas valstīm. Mūsdienās augs tiek izplatīts visā pasaulē. **Veiksmīga audzēšana:** Ganu maku vislabāk sēt pavasarī. Garšaugs ir viegls diedzētājs. Tāpēc jums vajadzētu tikai viegli piespiest mazās sēklas uz mitras augsnes. Pārliecinieties, ka dīgšanas fāzē substrāts ir vienmērīgi laistīts. **Labākā atrašanās vieta:** Piemērota jebkura saulaina vai daļēji ēnaina vieta **Optimāla aprūpe:** Ganu somiņai nav nepieciešama īpaša aprūpe. Ražas novākšana: Vislabāk ir novākt visu augu, ieskaitot tā saknes. Noņemiet pielīpušo zemi un pakariet saišķi otrādi labi vēdināmā vietā vai žāvējiet cepeškrāsnī ne vairāk kā 35 grādu temperatūrā ar neredzētu atvērtām cepeškrāsns durvīm. **Ziemā:** Vislabāk ir sēt vēlreiz nākamajā gadā.



Piemens piniginē

Capsella bursa-pastoris

Vienuolinējie medicīnā žinomas ir jūdijas no viduramžiem

Vienmetis arba dveji metų daugiamentis augalas užauga nuo 10 iki 50 centimetrų aukščio ir nuo kovo iki lapkričio žydi gražiai baltas žiedais. Nuo viduramžių vienuolinė medicina vertino jį kaip styptiką. Deja, augalas daugeliui žinomas kaip piktžolė ir beveik pamirštas kaip vaistinis augalas. Švedų gamtininkas Linėjus jai suteikė botaninį pavadinimą dėl savotiškos sėklų kapsulių formos, primenančios tipišką piemens maišelio formą: Capsella reiškia kapsulę, bursa – maišas, o pastoris – piemenį. Veikliosios galios: Džiovinatą žolėlę reikia naudoti netrukus po derliaus nuėmimo ir džiovinimo, nes jau po trijų mėnesių ji praranda daugumą naudingų ingredientų. Arbata: du arbatinius šaukštelius džiovintos žolės užpilkite 250 ml verdančio vandens ir palikite užplikyti dešimt minučių. Po to galite įtempti. Jis dažnai naudojamas kaip arbatoje suvilgytas tamponas nuo kraujavimo iš nosies, o atvėsęs yra geras burnos skalavimo skystis nuo burnos ir gerklės uždegimo. Virtuvėje: piemens piniginė – mineralų ir vitaminų galybė, deja, kulinarijos srityje ji neturi didelės reikšmės. Tačiau anksčiau augalas buvo vertinamas kaip garstyčių sėklų pakaitalas. Jo garstyčių aliejus taip pat pelnė jam sinonimą ūkininko garstyčios. Piemens kasos lapų rozetės, sumaišytos su maždaug tiek pat avienos salotų ir smulkiai supjaustytų, virta kiaušinių, pagamina pikantiškas vasariškas salotas. Gausiai pjaustytą piemens piniginę taip pat galima įmaišyti į daržovių troškinius. **Natūrali vieta:** Tiksliai piemens piniginės kilmė nėra žinoma. Tikriausiai jis kilęs iš Vakarų Azijos ir Pietų Europos šalių. Šiandien augalas platinamas visame pasaulyje. **Sėkmingas auginimas:** Piemens kasą geriausia sėti pavasarį. Žolė yra lengvas daigiklis. Todėl ant drėgnos žemės reikėtų tik nespriai įspausti mažas sėklas. Įsitikinkite, kad substratas dygimo fazės metu yra tolygiai laistomas. **Geriausia vieta:** Tinka bet kokia saulėta arba dalinai pavėsinga vieta **Optimali priežiūra:** Piemens piniginė nereikalauja jokios ypatingos priežiūros. Derliaus nuėmimas: Geriausia nuimti visą augalą, įskaitant jo šaknis. Pašalinkite prilipusius nešvarumus ir arba pakabinkite ryšulį aukštyje kojomis gerai vėdinamoje vietoje arba išdžiovinkite orkaitėje ne aukštesnėje kaip 35 laipsnių Celsijaus temperatūroje, šiek tiek atidarydami orkaitės dureles. **Žiemą:** Kitais metais geriausia sėti dar kartą.



Purse tar-ragħaj

Capsella bursa-pastoris

Magħruf u ppruvat fil-medicina monastika sa mill-Medju Evu

Il-pjanta perenni annwali jew biennali tikber 10 sa 50 centimetru għoli u turi l-fjuri pjuttost bojod tagħha minn Marzu sa Novembru. Sa mill-Medju Evu, il-medicina monastika vwalutatha bħala stitiku. Sfortunatament, il-pjanta hija magħrufa għal ħafna bħala ħaxix ħażin u kważi giet minsija bħala ħwawar medicinali. In-naturalista Żvediż Linnaeus taħ l-isem botaniku tiegħu minħabba l-forma partikolari tal-kapsuli taż-żerriegħa, li tfakkat fil-forma ta' borża tipika tar-ragħaj: Capsella tfisser kapsula, bursa tfisser borża u pastoris tfisser ragħaj. Setgħat attiv: Il-ħaxix imnixxef għandu jintuża ftit wara l-ħsad u t-tinnixx, peress li jitlef ħafna mill-ingredjenti ta' benefiċċju tiegħu wara biss tliet xhur. Te: Ferra 250 ml ta' ilma jagħli fuq żewġ kuċċarini tal-ħaxix imnixxef u ħalli l-brew wiegaf għal għaxar minuti. Wara dan tista' tistrinha. Ħafna drabi jintuża fil-forma ta' 'tampun imxarrab bit-te għal fśada mill-imnieher u, meta jatkessah, jingħad li huwa tajjeb għall-ħasil tal-ħalq għal infjammazzjoni fil-ħalq u fil-gerżuma. Fil-kċina: il-purse tar-ragħaj huwa pakkett ta' 'enerġija ta' minerali u vitamini. Sfortunatament, mhuwiex ta' 'importanza kbira fil-qasam kulinari. Fil-passat, madankollu, l-impjant kien stmat bħala sostitut għaž-żerriegħa tal-mustarda. Iż-żjut tal-mustarda tiegħu qalghulu wkoll is-sinonimu tal-mustarda tal-bidwi. Il-rosettes tal-weraq tal-purse tar-ragħaj mħallta ma' 'madwar l-istess ammont ta' ħass tal-ħaruf u bajd mqatta' fin u mgholli jagħmlu insalata tas-sajf pikkanti. Il-purse tar-ragħaj imqatta' b'mod ġeneruż tista' tithallat ukoll fi casseroles tal-ħxejjex. **Post naturali:** L-origini eżatta tal-purse tar-ragħaj mhix magħrufa. Probabbilment geġ mill-pajjiżi tal-Punent tal-Asja u tan-Nofsinhar tal-Ewropa. Illum l-impjant huwa mqassam mad-dinja kollha. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-purse tar-ragħaj tinżera' l-aħjar fir-rebbiegħa. Il-ħaxix huwa ġerminatur ħafif. Għalhekk, għandek biss tagħfas ħafif iż-żrieragħ żgħar fuq il-ħamrija niedja. Kun żgur li s-sottostrat tisqija b'mod uniformi matul il-fażi tal-ġerminazzjoni. **L-aħjar post:** Kwalunkwe post xemxi sa parzjalment oskura huwa adattat **Kura ottimali:** Il-purse tar-ragħaj ma tehtiegħ l-ebda kura speċjali. Ħsad: L-aħjar huwa li taħsad il-pjanta kollha inklużi l-għeruq tagħha. Nehhi kull ħamrija li twaħħal u jew dandel il-mazz rasu 'l isfel f'post ventilat sew jew nixxef fil-forn f'massimu ta' 35 grad Celsius bil-bieba tal-forn kemmxejn miftuħa. **Fix-xitwa:** L-aħjar huwa li terġa' tinżergha s-sena ta' wara.



Medicinale Planten - Herderstasje

Capsella bursa-pastoris

Bekend en bewezen in de kloostergeneeskunde sinds de middeleeuwen

De één tot twee jaar oude vaste plant is 10 tot 50 centimeter hoog en laat van maart tot november haar mooie witte bloemen zien. De kloostermedicijn waardeert het sinds de middeleeuwen als hemostatisch. Helaas is de plant bij velen beter bekend als wiet en bijna vergeten als medicinale kruid. De Zweedse natuuronderzoeker Carl von Linné gaf het zijn botanische naam vanwege de eigenaardige vorm van de zaadcapsules, die doet denken aan de typische zakvorm van de herders: Capsella betekent capsule, bursa de zak en pastoris betekent de herder. Actieve krachten: Het gedroogde kruid moet onmiddellijk na het oogsten en drogen worden gebruikt, omdat het de meeste van zijn genezende ingrediënten na slechts drie maanden verliest. Thee: Giet 250 ml kokend water over twee theelepels van het gedroogde kruid en laat het brouwsel tien minuten trekken. Dan kun je het spannen. Het wordt vaak gebruikt in de vorm van een in thee gedrenkte tampon voor neusbloedingen en na afkoeling zou het geschikt moeten zijn voor mondspoeling bij ontstekingen in de mond en keel. In de keuken: Herderstasje is een krachtpatser van mineralen en vitamines, maar helaas niet van groot belang op culinair gebied. In het verleden werd de plant echter gewaardeerd als vervanger van mosterdzaadjes. Zijn mosterdoliën leverden hem ook het synoniem "boerenmosterd" op. De bladrozetten van de herderstas, gemengd met ongeveer dezelfde hoeveelheid veldsla en gehakte gekookte eieren, vormen een pittige zomersalade. Herderstasjeskruid, royaal gehakt, kan ook uitstekend worden gemengd in groentestoofschotels. **Natuurlijke locatie:** De exacte oorsprong van de herderstas is niet bekend. Het is waarschijnlijk afkomstig uit de landen van West-Azië en Zuid-Europa. Tegenwoordig wordt de plant wereldwijd gevonden. **Succesvolle teelt:** Herderstasje kan het beste in de lente worden gezaaid. Het kruid is een lichte kiem. Druk daarom de kleine zaadjes alleen lichtjes op de vochtige grond. Zorg ervoor dat het substraat tijdens de kiemfase van gelijkmatig water wordt voorzien. **De beste locatie:** Elke zonnige of gedeeltelijk schaduwrijke plek is geschikt **Optimale verzorging:** Herderstasje vereist geen speciale zorg. Oogsten: Het is het beste om de hele plant inclusief de wortels te oogsten. Verwijder eventueel aanhechtende aarde en hang de bundel ondersteboven op een goed geventileerde plaats of droog hem in de oven op maximaal 35 graden Celsius met de ovendeur iets open. **In de winter:** Het is het beste om het volgende jaar opnieuw te zaaien.



Gjeterpung

Capsella bursa-pastoris

Kjent og utprøvd i klostermedisin siden middelalderen

Den årlige eller toårlige stauden blir 10 til 50 centimeter høy og viser sine vakre hvite blomster fra mars til november. Siden middelalderen har klostermedisin verdsatt det som er en blodpropp. Dessverre er planten for mange kjent som ugress og har nesten gått i glemmehoken som medisinsk urt. Den svenske naturforskeren Linné ga den sitt botaniske navn på grunn av frøkapslens særegne form, som minner om den typiske gjeterposeformen: Capsella betyr kapsel, bursa betyr pose og pastoris betyr hyrde. Aktive krefter: Den tørkede urten bør brukes kort tid etter høsting og tørking, siden den mister de fleste av sine fordelaktige ingredienser etter bare tre måneder. Te: Hell 250 ml kokende vann over to teskjeer av den tørkede urten og la brygget trekke i ti minutter. Etter det kan du sile den. Den brukes ofte i form av en te-våt tampong for neseblod, og når den er avkjølt, sies den å være bra for munnskyll ved betennelse i munn og svelg. På kjøkkenet: gjeterveske er en kraftpakke med mineraler og vitaminer. Dessverre er den ikke av stor betydning på det kulinariske feltet. Tidligere ble planten imidlertid verdsatt som en erstatning for sennepsfrø. Sennepsoljene hans ga ham også synonymet bondesennep. Bladrosettene til gjeterpungen blandet med omtrent like mye lammesalat og finhakkede, kokte egg gir en krydret sommersalat. Sjenerøst oppkuttet gjeterpung kan også blandes i grønnssaksgrøt. **Naturlig beliggenhet:** Den nøyaktige opprinnelsen til gjetervesken er ikke kjent. Den kommer sannsynligvis fra landene i Vest-Asia og Sør-Europa. I dag er anlegget distribuert over hele verden. **Vellykket dyrking:** Gjeterpung er best sådd om våren. Urten er et lett spiremiddel. Derfor bør du bare presse de små frøene lett ned på den fuktige jorden. Sørg for at underlaget er jevnt vannet under spirefasen. **Den beste beliggenheten:** Enhver solrik til delvis skyggefull plass er egnet. **Optimal omsorg:** Shepherd's veske krever ingen spesiell omsorg. **Høst:** Det er best å høste hele planten inkludert røttene. Fjern eventuelt fastsittende jord og enten heng bunten opp ned på et godt ventilerst sted eller tørk den i ovnen ved maks 35 grader Celsius med ovnsdøren lett åpen. **Om vinteren:** Det er best å så igjen året etter.



Torebka Pasterza

Capsella bursa-pastoris

Znany i sprawdzony w medycynie klasztornej od średniowiecza

Roczna lub dwuletnia wieloletnia roślina zielna osiąga wysokość od 10 do 50 cm i wykazuje ładne białe kwiaty od marca do listopada. Torebka Sheperda była już w średniowieczu ceniona jako środek hemostatyczny przez medycynę klasztorną. Niestety, jest znany tylko jako chwast i dlatego prawie zapomniany jako zioło lecznicze. Szwedzki przyrodnik Carl von Linné nadał roślinie nazwę botaniczną ze względu na szczególny kształt torebek nasiennych, który przypominał mu typowy kształt worka pasterza: „Capsella” oznacza kapsułkę, „bursę” torbę lub torebkę i „pastoris” jest pasterzem. Substancje czynne: torebka pasterska straci większość substancji leczniczych już w ciągu trzech miesięcy i dlatego należy ją zużyć wkrótce po zbiorach i wysuszeniu. Herbata: dwie łyżeczki suszonego zioła zalać 250 ml wrzącej wody i odcedzić przez 10 min. Herbata z torebki pasterskiej jest często używana w postaci nasączonego herbatą tamponu na krwawienia z nosa, a po schłodzeniu dobrze nadaje się do płukania jamy ustnej w przypadku zapalenia jamy ustnej i gardła. W kuchni: torebka Sheperda to prawdziwy pakiet energetyczny pod względem minerałów i witamin, ale ma bardzo małe znaczenie w dziedzinie kulinarnej. W przeszłości był jednak używany jako substytut nasion gorczycy, a ze względu na zawarte w nim olejki gorzcowe nazywano go także musztardą rolniczą lub rzeżuchą pasterską. Rozety z liści pasterza z torebki zmieszanej z mniej więcej taką samą ilością rozszonki i drobno pokrojonymi, gotowanymi jajkami tworzy pyszną pikantną letnią sałatkę. Obficie krojone zioło z torebki pasterskiej doskonale pasuje również do zapiekane warzyw. **Naturalne położenie:** Dokładne pochodzenie torebki pasterza wciąż nie jest znane. Pochodzi prawdopodobnie z krajów zachodniej Azji i południowej Europy. Dziś roślina jest rozpowszechniona na całym świecie. **Udana uprawa:** Torebki pasterską najlepiej siać wiosną. Ponieważ kiełkuje lekko, małe nasiona należy lekko dociskać do wilgotnego kompostu doniczkowego. Zwróć uwagę na równy dopływ wody do podłoża w fazie kiełkowania. **Najlepsza lokalizacja:** Do uprawy nadaje się każde stanowisko słoneczne lub nie mniej niż półcieniste. **Optymalna pielęgnacja:** Torebka Sheperda nie wymaga specjalnej troski. Zbiory: najlepiej zbierać całą roślinę łącznie z korzeniami. Usuń przylegającą ziemię i albo powiesić paczkę do góry nogami w dobrze wentylowanym miejscu lub wysuszyć zioło w piekarniku w temperaturze nie wyższej niż 35 ° C przy lekko otwartych drzwiczek piekarnika. **W zimę:** Najlepiej wysiać nowe nasiona w następnym roku.



Bolsa do pastor

Capsella bursa-pastoris

Conhecido e comprovado na medicina monástica desde a Idade Média

A planta perene anual ou bienal cresce de 10 a 50 centímetros de altura e mostra suas lindas flores brancas de março a novembro. Desde a Idade Média, a medicina monástica o valorizou como hemostático. Infelizmente, a planta é conhecida por muitos como erva daninha e quase foi esquecida como erva medicinal. O naturalista sueco Linnaeus deu-lhe o nome botânico devido à forma peculiar das cápsulas das sementes, que lembram a típica forma de bolsa de pastor: Capsella significa cápsula, bursa significa bolsa e pastoris significa pastor. Poderes ativos: A erva seca deve ser usada logo após a colheita e secagem, pois perde a maior parte de seus ingredientes benéficos em apenas três meses. Chá: Despeje 250 ml de água fervente sobre duas colheres de chá da erva seca e deixe em infusão por dez minutos. Depois disso, você pode coar. É frequentemente usado na forma de um tampão embebido em chá para hemorragias nasais e, quando resfriado, é considerado bom para enxaguar a boca para inflamação na boca e na garganta. Na cozinha: a bolsa de pastor é um poderoso pacote de minerais e vitaminas, mas infelizmente não tem grande importância na culinária. No passado, porém, a planta era valorizada como substituta da semente de mostarda. Seus óleos de mostarda também lhe renderam o sinônimo de mostarda de fazendeiro. As rosetas de folhas da bolsa de pastor misturadas com aproximadamente a mesma quantidade de alface de cordeiro e ovos cozidos finamente picados formam uma salada picante de verão. A bolsa de pastor generosamente picada também pode ser misturada em caçarolas de legumes. **Localização natural:** A origem exata da bolsa do pastor não é conhecida. Provavelmente vem dos países da Ásia Ocidental e do sul da Europa. Hoje a planta é distribuída mundialmente. **Cultivo bem sucedido:** A bolsa do pastor é melhor semeada na primavera. A erva é um germinador leve. Portanto, você deve apenas pressionar levemente as sementes pequenas no solo úmido. Certifique-se de que o substrato seja regado uniformemente durante a fase de germinação. **A melhor localização:** Qualquer local ensolarado a parcialmente sombreado é adequado. **Cuidado ideal:** A bolsa de pastor não requer nenhum cuidado especial. Colheita: É melhor colher toda a planta, incluindo suas raízes. Remova qualquer sujeira pegajosa e pendure o pacote de cabeça para baixo em um local bem ventilado ou seque-o no forno a uma temperatura máxima de 35 graus Celsius com a porta do forno ligeiramente aberta. **No inverno:** É melhor semear novamente no ano seguinte.



Plante medicinale - Punga Lui Shepherd

Capsella bursa-pastoris

Cunoscut și dovedit în medicina mănăstirii încă din Evul Mediu

Perena de unu până la doi ani are o înălțime de 10 până la 50 de centimetri și își arată florile albe destul de mari din martie până în noiembrie. Medicina mănăstirii a apreciat-o ca hemostatică încă din Evul Mediu. Din păcate, planta este cunoscută de mulți ca o buruiiană și a fost aproape uitată ca plantă medicinală. Naturalistul suedez Carl von Linné i-a dat numele botanic datorită formei deosebite a capsulelor de semințe, care amintește de forma tipică a sacului ciobanului: Capsella înseamnă capsulă, bursa sacului și pastoris înseamnă păstor. Forțe active: planta uscată trebuie utilizată imediat după recoltare și uscare, deoarece își pierde majoritatea ingredientelor vindecătoare după doar trei luni. Ceai: Se toarnă 250 ml de apă clocotită peste două lingurițe de plantă uscată și se lasă preparatul să se absoarbă timp de zece minute. Apoi îl puteți strecura. Se folosește adesea sub formă de tampon înmuiat în ceai pentru sângerări nazale și la răcire ar trebui să fie potrivit pentru clătirea gurii în caz de inflamație la nivelul gurii și gâtului. În bucătărie: poșeta lui Shepherd este o putere de minerale și vitamine, dar, din păcate, nu are o mare importanță în domeniul culinar. În trecut, însă, planta era apreciată ca înlocuitor al semințelor de muștar. Uleiurile sale de muștar i-au adus sinonimul muștar fermier. Rozetele de frunze ale poșetei ciobanului, amestecate cu aproximativ aceeași cantitate de salată de miel și ouă fierte tocate, fac o salată picantă de vară. Larba poșetei ciobanului, tăiată cu generozitate, poate fi, de asemenea, amestecată excelent în caserole de legume. **Locație naturală:** Nu se cunoaște originea exactă a pungii ciobanului. Probabil provine din țările din Asia de Vest și Europa de Sud. Astăzi planta se găsește în întreaga lume. **Cultivare de succes:** Punga ciobanului este cel mai bine semănată primăvara. Planta este un germen ușor. Prin urmare, trebuie să apăsați ușor semințele mici doar pe solul umez. Asigurați-vă că substratul este alimentat cu apă uniformă în timpul fazei de germinare. **Cea mai bună locație:** Orice loc însorit sau parțial umbrat este potrivit. **Îngrijire optimă:** Punga Shepherd nu necesită nicio îngrijire specială. Recoltare: Cel mai bine este să recoltați întreaga plantă, inclusiv rădăcinile ei. Îndepărtați orice pământ aderent și fie agățați pachetul cu capul în jos într-un loc bine ventilat, fie uscați-l în cuptor la maximum 35 grade Celsius, cu ușa cuptorului ușor deschisă. **În iarnă:** Cel mai bine este să semănăm din nou în anul următor.



Läkemedelsväxter - Herdens Handväska

Capsella bursa-pastoris

Känd och beprövad inom klostermedicin sedan medeltiden

En till två år gammal flerårig är 10 till 50 centimeter hög och visar sina vackra vita blommor från mars till november. Klostermedicin har värderat det som hemostatisk sedan medeltiden. Tyvärr är växten bättre känd för många som ogräs och har nästan glömts bort som en medicinalväxt. Den svenska naturforskaren Carl von Linné gav det sitt botaniska namn på grund av frökapslarnas märkliga form, vilket påminner om herdarnas typiska påsform: Capsella betyder kapsel, bursa påsen och pastoris betyder herden. Effektiva krafter: Den torkade örten bör användas omedelbart efter skörd och torkning, eftersom den tappar de flesta av sina läkande ingredienser efter bara tre månader. Te: Häll 250 ml kokande vatten över två teskedar av den torkade örten och låt bryggan stå i tio minuter. Då kan du sila det. Den används ofta i form av en te-blöt tampong för näsblod och när den kys ska den vara lämplig för munsköljning för inflammation i mun och hals. I köket: Shepherds handväska är ett kraftverk av mineraler och vitaminer, men tyvärr är det inte så stort inom det kulinariska området. Tidigare värderades dock växten som en ersättning för senapsfrön. Hans senapsolja gav honom synonymen bondens senap. Bladrosetterna i herdens handväska, blandade med ungefär samma mängd lamsallad och hackade kokta ägg, gör en kryddig sommarsallad. Shepherds handväska ört, hackad generöst, kan också blandas utmärkt i vegetabiliska grytor. **Naturligt läge:** Det exakta ursprunget till herdens handväska är inte känt. Det kommer troligen från länderna i västra Asien och Sydeuropa. Idag finns växten över hela världen. **Framgångsrik odling:** Shepherds handväska sås bäst på våren. Örten är en lätt bakterie. Därför bör du bara pressa de små frön lätt på den fuktiga jorden. Se till att underlaget får jämnt vatten under groningens fas. **Den bästa platsen:** Alla soliga eller delvis skuggade platser är lämpliga. **Optimal vård:** Shepherds handväska kräver ingen särskild vård. Skörd: Det är bäst att skörda hela växten inklusive dess rötter. Ta bort eventuellt vidhäftande jord och antingen häng buntar upp och ner på en väl ventilerad plats eller torka den i ugnen vid högst 35 grader Celsius med ugnsluckan något öppen. **På vintern:** Det är bäst att så igen året efter.



Pastierska kabelka

Capsella bursa-pastoris

Známy a overený v kláštornej medicíne už od stredoveku

Jednoročná alebo dvojročná trvalka dorastá do výšky 10 až 50 centimetrov a od marca do novembra ukazuje pekné biele kvety. Od stredoveku si ho kláštorná medicína vážila ako styptika. Žiaľ, rastlina je mnohým známa ako burina a ako liečivá bylina sa na ňu takmer zabudlo. Botanický názov mu dal švédsky prírodovedec Linné pre zvláštny tvar kapsúl semien, ktorý pripomína typický tvar pastierskeho vreca: Capsella znamená tobolka, bursa znamená vrec a pastoris znamená pastier. Aktívne sily: Sušená bylina by sa mala použiť krátko po zbere a sušení, pretože už po troch mesiacoch stráca väčšinu svojich prospešných zložiek. Čaj: Dve čajové lyžičky sušenej bylinky zalejte 250 ml vriacej vody a nechajte desať minút lúhovať. Potom ho môžete scediť. Často sa používa vo forme tampónu namočeného v čaji pri krvácaní z nosa a po vychladnutí je vraj dobrý na ústne vody pri zápaloch v ústach a hrdle. V kuchyni: pastierska kabelka je zásobárňou minerálov a vitamínov, žiaľ, v kulinárskej oblasti nemá veľký význam. V minulosti však bola rastlina cenená ako náhrada horčičného semena. Jeho horčičné oleje mu vyniesli aj synonymum farmárska horčica. Listové ružičky pastierskej kapsičky zmiešané s približne rovnakým množstvom jahňacieho šalátu a nadrobno nakrájanými uvarenými vajčkami tvoria pikantný letný šalát. Veľkoryso nasekanú pastiersku kapsičku môžeme primiešať aj do zeleninových kastrólov. **Prirodzená poloha:** Presný pôvod pastierskej kabelky nie je známy. Pravdepodobne pochádza z krajín západnej Ázie a južnej Európy. Dnes je rastlina distribuovaná po celom svete. **Úspešná kultivácia:** Kapsička pastierska je najlepšie vysievať na jar. Bylina je ľahký klíčič. Malé semená by ste preto mali na vlhkú pôdu len zľahka pritlačiť. Počas fázy klíčenia dbajte na to, aby bol substrát rovnomerne zavlhčovaný. **Najlepšie umiestnenie:** Vhodné je každé slnečné až čiastočne zatienené miesto. **Optimálna starostlivosť:** Pastierska kabelka si nevyžaduje žiadnu špeciálnu starostlivosť. Zber: Najlepšie je zozbierať celú rastlinu vrátane koreňov. Odstráňte všetku príľnavú pôdu a zväzok buď zaveste hore nohami na dobre vetranom mieste, alebo ho sušte v rúre pri teplote maximálne 35 stupňov Celzia s mierne otvorenými dvierkami rúry. **V zime:** Najlepšie je zasieť znova v nasledujúcom roku.



Pastirska torba

Capsella bursa-pastoris

Poznan in dokazan v samostanski medicini že od srednjega veka

Enoletna ali dvoletna trajnica zraste od 10 do 50 centimetrov visoko in pokaže svoje lepe bele cvetove od marca do novembra. Že od srednjega veka ga je samostanska medicina cenila kot sredstvo za krvavitev. Na žalost je rastlina mnogim poznana kot plevel, kot zdravilna rastlina pa je že skoraj pozabljena. Švedski naravoslovec Linnaeus ji je dal botanično ime zaradi svojevrstne oblike semenskih mešičkov, ki spominjajo na značilno obliko pastirske vreče: Capsella pomeni kapsula, bursa pomeni vrečka in pastoris pomeni pastir. Delovne moči: posušeno zelišče uporabite kmalu po nabiranju in sušenju, saj že po treh mesecih izgubi večino svojih koristnih sestavin. Čaj: Dve čajni žlički posušenega zelišča prelijte z 250 ml vrele vode in pustite stati deset minut. Po tem ga lahko precedite. Pogosto se uporablja v obliki tampona, namočenega v čaj, pri krvavitvah iz nosu, ohlajen pa naj bi bil dober za izpiranje ust pri vnetjih v ustih in žrelu. V kuhinji: pastirska mošnja je vir mineralov in vitaminov, v kulinariki pa žal nima velikega pomena. V preteklosti pa je bila rastlina cenjena kot nadomestek za gorčično seme. Njegova gorčična olja so mu prinesla tudi sinonim kmečka gorčica. Listne rozete pastirske torbice pomešane s približno enako količino jagnječje solate in drobno sesekljanih kuhanih jajc naredijo pikantno poletno solato. Izdatno narezano pastirsko mošnjo lahko vmešamo tudi v zelenjavne enolončnice. **Naravni habitat:** Natančen izvor pastirske torbice ni znan. Verjetno prihaja iz držav zahodne Azije in južne Evrope. Danes je rastlina razširjena po vsem svetu. **Navodila za gojenje:** Pastirsko mošnjo je najbolje sejati spomladi. Zelišče je lahko kalilo. Zato je treba drobna semena le rahlo pritisniti na vlažno zemljo. Prepričajte se, da je substrat med fazo kalitve enakomerno zalit. **Najboljša lokacija:** Primerno je vsako sončno do delno zasenčeno mesto. **Optimalna nega:** Pastirska torbica ne zahteva posebne nege. Nabiranje: Najbolje je nabirati celotno rastlino vključno s koreninami. Odstranite morebitno oprijeto umazanijo in snop obesite z glavo navzdol na dobro zračen prostor ali pa ga posušite v pečici pri največ 35 stopinjah Celzija z rahlo odprtimi vrati pečice. **V zimskem času:** Najbolje je naslednje leto ponovno sejati.



Bolsa de Pastor

Capsella bursa-pastoris

Conocido y probado en la medicina monástica desde la Edad Media

La planta perenne anual a bienal crece de 10 a 50 centímetros de altura y muestra sus bonitas flores blancas de marzo a noviembre. La medicina monástica la ha valorado como una planta hemostática desde la Edad Media. La planta es desafortunadamente conocida por muchos como una hierba y casi ha caído en el olvido como una hierba medicinal. El científico naturalista sueco Carl von Linné le dio su nombre botánico por la peculiar forma de las cápsulas de semillas, que recuerda la típica forma de bolsillo de los pastores: Capsella significa cápsula, bursa significa bolsillo y pastoris es el pastor. Propiedades: La hierba seca debe ser usada cuanto antes después de la cosecha y el secado, ya que pierde la mayoría de sus ingredientes curativos después de sólo tres meses. Té: Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre dos cucharaditas de la hierba seca y deje que la infusión se remoje durante diez minutos. Después podrá colarlo. A menudo se utiliza en forma de tampón empapado en té para las hemorragias nasales y cuando se enfría se dice que es bueno para los enjuagues bucales para las inflamaciones de la boca y la garganta. En la cocina: El bolso de pastor es una fuente de minerales y vitaminas. Sin embargo, no es muy importante en el campo culinario. En el pasado, sin embargo, la planta fue valorada como un sustituto de la semilla de mostaza. Sus aceites de mostaza también le valieron el sinónimo de mostaza de granjero. Las rosetas de hojas de la bolsa del pastor, mezcladas con casi la misma cantidad de canónigos y huevos hervidos picados, hacen una ensalada de verano picante. El bolso de pastor generosamente cortado también se puede mezclar excelentemente en cazuelas de vegetales. **Ubicación natural:** No se conoce el origen exacto del bolso del pastor. Probablemente se origine en los países de Asia occidental y Europa meridional. Hoy en día, la planta se extiende por todo el mundo. **Cultivo exitoso:** Los bolsos de pastor se siembran mejor en primavera. La hierba es un germen de luz. Por lo tanto, sólo debe presionar ligeramente las pequeñas semillas en el suelo húmedo. Asegúrese de que el sustrato se abastezca uniformemente de agua durante la fase de germinación. **La mejor ubicación:** Cualquier lugar soleado o con media sombra es adecuado. **Cuidado óptimo:** El bolso de pastor no requiere ningún cuidado especial. Cosecha: Lo mejor es cosechar toda la planta con su raíz. Quitar la tierra adherida y colgar el fardo boca abajo en un lugar bien ventilado o secarlo en el horno a un máximo de 35 grados centígrados con la puerta del horno ligeramente abierta. **En el invierno:** Lo mejor es sembrar una nueva semilla al año siguiente.



Pastýřská peněženka

Capsella bursa-pastoris

Známy a osvědčený v klášterní medicíně již od středověku

Jednoletá nebo dvouletá trvalka dorůstá do výšky 10 až 50 centimetrů a své pěkné bílé květy ukazuje od března do listopadu. Klášterní medicína si jej od středověku cenila jako styptika. Bohužel je rostlina mnohým známá jako plevel a jako léčivá bylina byla téměř zapomenuta. Botanický název mu dal švédský přírodovědec Linné kvůli zvláštnímu tvaru tobolky se semeny, který připomíná typický tvar pastýřského vaku: Capsella znamená tobolka, bursa znamená pytel a pastoris znamená pastýř. Aktivní síly: Sušená bylina by měla být použita krátko po sklizni a sušení, protože již po třech měsících ztrácí většinu prospěšných složek. Čaj: Dvě čajové lžičky sušené byliny zalijte 250 ml vroucí vody a nechte deset minut louhovat. Poté jej můžete scedit. Často se používá ve formě tamponu napuštěného čajem při krvácení z nosu a po vychladnutí je prý dobrý na ústní vody při zánětech v ústech a krku. V kuchyni: pastýřská peněženka je zdrojem minerálů a vitamínů, bohužel v kulinářské oblasti nemá velký význam. V minulosti však byla rostlina ceněna jako náhražka hořčičného semene. Jeho hořčičné oleje mu také vynesly synonymum farmářská hořčice. Listové růžice pastýřky smíchané se zhruba stejným množstvím jehněčího salátu a nadrobno nakrájenými vařenými vejci tvoří pikantní letní salát. Do zeleninových kastrolů lze přimíchat i štědře nakrájenou pastýřskou kapsičku.

Přirozená poloha: Přesný původ pastýřské měšce není znám. Pochází pravděpodobně ze země západní Asie a jižní Evropy. Dnes je rostlina distribuována po celém světě. **Úspěšné pěstování:** Kapsička pastevečka je nejlepši vysévat na jaře. Bylina je lehký klíčič. Malá semínka byste proto měli na vlhkou půdu jen lehce přitlačit. Během fáze klíčení dbejte na rovnoměrnou zálivku substrátu. **Nejlepší umístění:** Vhodné je každé slunné až částečně zastíněné stanoviště. **Optimální péče:** Pastýřská peněženka nevyžaduje žádnou zvláštní péči. Sklizeň: Nejlepší je sklízet celou rostlinu včetně kořenů. Odstraňte veškerou ulpívající zeminu a svazek buď zavěste dnem vzhůru na dobře větraném místě, nebo jej sušte v troubě při teplotě maximálně 35 stupňů Celsia s mírně otevřenými dvířky trouby. **V zimě:** Nejlepší je zasít příští rok znovu.



Shepherd'in çantası

Capsella bursa-pastoris

Ortaçağdan beri manastır tıbbında bilinen ve kanıtlanmış

Tek yıllık veya iki yıllık çok yıllık bitki 10 ila 50 santimetre yüksekliğinde büyür ve güzel beyaz çiçeklerini Mart'tan Kasım'a kadar gösterir. Orta Çağ'dan beri, manastır tıbbı ona bir kan şekeri hastası olarak değer vermiştir. Ne yazık ki, bitki birçok kişi tarafından bir ot olarak bilinir ve şifalı bir bitki olarak neredeyse unutulmuştur. İsveçli doğa bilimci Linnaeus, tohum kapsüllerinin tipik çoban çantası şeklini anımsatan kendine özgü şekli nedeniyle ona botanik adını verdi: Capsella kapsül anlamına gelir, bursa çanta anlamına gelir ve pastoris çoban anlamına gelir. Aktiv güçler: Kurutulmuş bitki, sadece üç ay sonra faydalı bileşenlerinin çoğunu kaybettiği için hasat ve kurutma işleminden kısa bir süre sonra kullanılmalıdır. Çay: 250 ml kaynar suyu iki çay kaşığı kuru otun üzerine dökün ve demlemenin on dakika demlenmesine izin verin. Bundan sonra süzebilirsiniz. Genellikle burun kanamaları için çayla ıslatılmış tampon şeklinde kullanılır ve soğutulduğunda ağız ve boğazdaki iltihaplara gargalara iyi geldiği söylenir. Mutfakta: Çoban çantası, mineral ve vitaminlerden oluşan bir güç deposudur. Ne yazık ki, mutfak alanında pek önemi yoktur. Ancak geçmişte bitki, hardal tohumunun yerine geçecek şekilde değerlendirildi. Hardal yağları aynı zamanda ona eşanlamlı çiftçi hardalı kazandırdı. Çoban kesesinin yaprak rozetleri, yaklaşık aynı miktarda kuzu marulu ve ince kıyılmış haşlanmış yumurta ile karıştırılarak baharatlı bir yaz salatası yapılır. Cömertçe doğranmış çoban çantası da sebze güveçlerine karıştırılabilir. **Doğal konum:** Çoban çantasının nereden geldiği tam olarak bilinmiyor. Muhtemelen batı Asya ve güney Avrupa ülkelerinden geliyor. Bugün bitki dünya çapında dağıtılmaktadır. **Başarılı yetiştirme:** Çoban çantası en iyi ilkbaharda ekilir. Bitki hafif bir çimlendiricidir. Bu nedenle, küçük tohumları nemli toprağa yalnızca hafifçe bastırmalısınız. Çimlenme aşamasında alt tabakanın eşit şekilde sulandığından emin olun. **En iyi konum:** Güneşli ve kısmen gölgeli herhangi bir nokta uygundur. **Optimum bakım:** Çoban çantası özel bir bakım gerektirmez. Hasat: Kökleri dahil tüm bitkiyi hasat etmek en iyisidir. Yapışan kırıntıları çıkarın ve demeti iyi havalandırılan bir yere baş aşağı asın veya fırının kapağı hafifçe açıkken maksimum 35 santigrat derecede kurutun. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekmek en iyisidir.



Pásztortáska

Capsella bursa-pastoris

A kolostori gyógyászatban a középkor óta ismert és bevált

Az egynyári vagy kétéves évelő 10-50 centiméter magasra nő, és szép fehér virágait márciustól novemberig mutatja. A kolostori orvostudomány a középkor óta sztiptikusként értékelte. Sajnos a növényt sokan gyomnövényként ismerik, gyógynövényként pedig szinte feledésbe merült. A svéd természettudós Linné a magkapszulák sajátos formája miatt adta botanikai nevét, amely a tipikus pásztortáska formára emlékeztet: a Capsella kapszulát, a bursa zsákot, a pastoris pedig pásztort jelent. **Természetes elhelyezkedés:** A pásztortáska pontos eredete nem ismert. Valószínűleg Nyugat-Ázsia és Dél-Európa országaiból származik. Ma az üzem világszerte elterjedt. **Sikeres termesztés:** A pásztortáskát legjobb tavasszal vetni. A gyógynövény könnyű csírázó. Ezért csak enyhén nyomja a kis magvakat a nedves talajra. Ügyeljen arra, hogy az aljzatot egyenletesen öntözze be a csírázási szakaszban. **A legjobb hely:** Minden napos vagy részben árnyékos hely megfelelő. **Optimális gondozás:** A pásztortáska nem igényel különösebb gondozást. Betakarítás: A legjobb az egész növényt betakarítani, beleértve a gyökereit is. Távolítsa el minden megtapadt szennyeződést, és vagy akassza fel a köteget fejjel lefelé egy jól szellőző helyre, vagy szárítsa meg a sütőben maximum 35 Celsius fokon, kissé nyitott sütőajtó mellett. **Télen:** A legjobb, ha a következő évben újra vetjük.

: : : : :



シェパードの財布

Capsella bursa-pastoris

中世から修道院医学で知られ、使用されています

一年生または二年生の草本多年生植物は、高さが10〜50

cmで成長し、3月から11月にかけてきれいな白い花を咲かせます。シェパードの財布は、中世の修道院医学によって止血剤としてすでに評価されていました。残念ながら、それは雑草としてのみ多くの人に知られているため、薬草としてほとんど忘れられています。スウェーデンの自然科学者カール・フォン・リンネは、種子のカプセルの独特の形状から植物に植物名を付けました。これは、羊飼いのバッグの典型的な形状を思い出させました。「カプセラ」はカプセルを意味し、「ブルサ」はバッグまたは財布を意味し、「パストリス」は羊飼いです。

活性剤：一般的な羊飼いの財布は、すでに3か月以内にほとんどの治療物質を失うため、収穫と乾燥の直後に使用する必要があります。お茶：小さじ2杯の乾燥ハーブに250

mlの沸騰したお湯を注ぎ、10分間浸してから濾します。ナズナのお茶は、鼻血用のお茶に浸したタンポンの形で使用されることが多く、冷やすと、口や喉が炎症を起こした場合のうがい薬に適していると言われています。キッチンで：シェパードの財布は、ミネラルとビタミンの点で真のパワーパッケージですが、料理の分野ではほとんど重要ではありません。しかし、過去にはマスタードシードの代わりに使用され、マスタードオイルのため、農家のマスタードまたは羊飼いのクレスとしても知られていました。羊飼いの葉の口ゼット」ほぼ同量の子羊のレタスと細かく刻んだゆで卵を混ぜた財布は、スパイシーな夏のおいしいサラダになります。たっぷりとカットされた羊飼いのナズナハーブは、野菜のキャセロールにもよく合います。

自然な場所:

羊飼いの財布の正確な起源はまだわかっていません。それはおそらく西アジアと南ヨーロッパの国々から来ています。今日、この植物は世界中に広がっています。

栽培成功:

春に羊飼いの財布をまくのが一番です。軽い発芽剤なので、湿った培養土に小さな種子を軽く押し付けるだけです。発芽段階では、基質への均一な水供給に注意してください。

最高のロケーション: 日当たりの良い場所や半日陰以上の場所が栽培に適しています。

最適なケア:

シェパードの財布は特別なケアを必要としません。収穫：根を含む植物全体を収穫するのが最善です。付着した土を取り除き、換気の良い場所に束を逆さまに吊るすか、オープンドアを少し開いた状態で、35°C以下のオープンでハーブを乾燥させます。

冬に：翌年には新しい種を蒔くのが一番です。

SKU: 15229 / Hirtentäschel