



SAFLAX®



Tips



© Dinkum - CC0

Ocimum basilicum

	 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



Червен босилек

Ocimum basilicum

Класическата кухня с разлика - декоративна и с вкус

Червеният босилек е вид едролетен босилек, който произвежда пурпурни, назъбени листа и розови цветя. Едногодишният сорт, който достига от 20 до 50 сантиметра височина, расте бързо и е изключително ароматен. В сравнение с добре познатия зелен босилек, той има много декоративен ефект и създава контраст в салати и като гарнитура. Освен това придава на тестените ястия последния щрих на цвят и вкус, но винаги трябва да се добавя в края на процеса на готвене, тъй като варенето би унищожило вкуса. **Естествено местоположение:** Босилекът има своя естествен ареал в тропическа Африка и Азия и сега може да се намери в целия средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно целогодишно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане, първите разсад се появяват след една до две седмици. **Най-доброто местоположение:** Босилекът обича слънчеви до частично сенчести места. Поради чувствителността му към замръзване, растението не трябва да се поставя на открито до средата на май. **Оптимална грижа:** Не дръжте босилека твърде влажен. Ако саксията с билки е навън през лятото, трябва редовно да я проверявате за охлюви. Редовно премахвайте върховете на издънките, за да отгледате красиво разклонено и храстовидно растение. Между другото, не трябва да изсушавате листата, тъй като те губят аромата си толкова бързо. Замразяването също не се препоръчва, тъй като листата са много кашави след размразяване. **През зимата:** Босилекът обикновено се отглежда като едногодишно. Все пак можете да опитате да презимувате растението на светло и без течение при температури между 15° и 20° по Целзий.



Rød basilikum

Ocimum basilicum

Køkkenklassikeren med en forskel - dekorativ og smagfuld

Rød basilikum er en storbladet basilikumart, der producerer karmosinrøde, takkede blade og lyserøde blomster. Den årlige sort, som når 20 til 50 centimeter i højden, vokser hurtigt og er ekstremt aromatisk. I forhold til den velkendte grønne basilikum har den en meget dekorativ effekt og skaber kontrast i salater og som pynt. Det giver også pastaretter det sidste strejf af farve og smag, men bør altid tilføjes i slutningen af tilberedningen, da madlavning ville ødelægge smagen. **Naturlig beliggenhed:** Basilikum har sit naturlige udbredelsesområde i tropisk Afrika og Asien og kan nu findes i hele Middelhavsområdet. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig pottejord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter en til to uger. **Den bedste beliggenhed:** Basilikum elsker solrige til delvist skyggefulde steder. På grund af frosthølsomheden bør planten først placeres udenfor midt i maj. **Optimal pleje:** Hold ikke basilikum for fugtig. Står urtepotten udenfor om sommeren, bør du jævnligt tjekke den for snegle. Fjern jævnligt skudspidserne for at få en smukt forgrenet og busket plante. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de er detmister hurtigt deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøining. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes normalt som en årlig. Du kan dog forsøge at overvinde planten på et let og trækfrit sted ved temperaturer mellem 15° og 20° Celsius.



Rotes Basilikum

Ocimum basilicum

Der Küchenklassiker einmal anders - Dekorativ und geschmackvoll

Rotes Basilikum ist eine großblättrige Basilikumart, die purpurrote, gezahnte Blätter und rosafarbene Blüten ausgebildet. Die einjährige, 20 bis 50 Zentimeter Höhe erreichende Sorte wächst rasch und ist ausgesprochen aromatisch. Im Vergleich zum bekannten grünen Basilikum wirkt es sehr dekorativ und kontrastbildend in Salaten und zur Garnierung. Auch Pastagerichten gibt er als Farbtupfer und geschmacklich den letzten Pfiff, sollte aber immer erst zum Ende des Kochvorgangs hinzugefügt werden, da das Kochen den Geschmack zerstören würde. **Naturstandort:** Basilikum hat sein natürliches Verbreitungsgebiet im tropischen Afrika und in Asien und ist heute im gesamten Mittelmeerraum anzutreffen. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach ein bis zwei Wochen. **Standort:** Basilikum liebt sonnige bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte die Pflanze erst ab Mitte Mai ins Freie gestellt werden. **Pflege:** Halten Sie Basilikum nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. Entfernen Sie regelmäßig die Triebspitzen, um eine schön verzweigte und buschige Pflanze zu ziehen. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Im Winter:** Basilikum wird normalerweise einjährig gezogen. Sie können aber versuchen, die Pflanze hell und zugfrei bei Temperaturen zwischen 15° und 20° Celsius zu überwintern.



Red Basil

Ocimum basilicum

The classic kitchen herb in a different way – decorative and aromatic

The Red Basil is a large-leaved basil species that develops crimson red, toothed leaves and pink-coloured flowers. The annual plant grows rather fast between 20 to 50 cm tall and is a markedly aromatic herb. Compared to the common green variety, the Red Basil appears quite decorative and nicely contrasting in salads and for garnishing. It can also give a nice dash of colour and a final touch of the taste to pastas, while it should only added closely to the end of the cooking to retain the full flavour. **Natural location:** The Red Basil has its natural habitat in the tropical Africa and in Asia. Today it can be found all over the Mediterranean region. **Successful cultivation: The best location:** The Red Basil likes to be kept in a sunny or at least half-shaded place. Since the plant is rather sensitive to frost, it should only be moved outdoors from mid May. **Optimal care:** Don't keep the Red Basil too moist, and check regularly for slugs during summer, when the pot is kept outdoors. Cut the shoot tips regularly to get a nice bushy and branched plant. Drying the leaves is by the way not a good idea since the aroma will fade off quickly, and with storing them in the freezer you will only get sludgy leaves after defrosting. **In the winter:** Basil is usually cultivated as an annual plant. However, you may try to hibernate the plant in a bright and draught-free place with a temperature between 15° and 20° Celsius.



Punane basiilik

Ocimum basilicum

Köögiklassika erisusega - dekoratiivne ja maitsekas

Punane basiilik on suurelehine basiilikuliik, millel on karmiinpunased, sakilised lehed ja roosad õied. Üheaastane sort, mille kõrgus ulatub 20–50 sentimeetrit, kasvab kiiresti ja on äärmiselt aromaatsne. Tuntud roheline basiilikuga võrreldes mõjub see väga dekoratiivselt ning loob kontrasti salatites ja garneeringuna. Samuti annab see pastaroogadele viimase värvi ja maitse lihvi, kuid see tuleks alati lisada küpsetusprotsessi lõpus, sest keetmine hävitaks maitse. **Looduslik asukoht:** Basiiliku looduslik levila on troopilises Aafrikas ja Aasias ning nüüd võib seda leida kogu Vahemere piirkonnas. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale ja katke need vaid veidi mullasubstraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jasoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud ühe kuni kahe nädala pärast. **Parim asukoht:** Basiilik armastab päikeselist kuni osaliselt varjutatud kohta. Külmatundlikkuse tõttu ei tohi taime õue panna enne mai keskpaika. **Optimaalne hooldus:** Ärge hoidke basiilikut liiga niiskena. Kui ürdipott on suvel väljas, tuleks seda regulaarselt kontrollida tigu suhtes. Kaunilt hargneva ja põõsastiku kasvatamiseks eemaldage regulaarselt võrseotsad. Muide, te ei tohiks lehti kuivatada, kuna need on niikaotavad kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Talvel:** Basiilikut kasvatatakse tavaliselt üheaastasena. Küll aga võib proovida taime talvitada valgusküllases ja tuuletõmbuseta kohas temperatuuril 15–20 °C.



Punainen basilika

Ocimum basilicum

Keittiön klassikko erolla - koristeellinen ja tyylikäs

Punainen basilika on suurilehtinen basilikalaji, joka tuottaa karmiinpunaisia, sahalahtaisia lehtiä ja vaaleanpunaisia kukkia. Yksivuotinen lajike, jonka korkeus on 20–50 senttimetriä, kasvaa nopeasti ja on erittäin aromaattinen. Tunnettuun vihreään basilikaan verrattuna sillä on erittäin koristeellinen vaikutus ja se luo kontrastia salaattihin ja koristeluun. Se antaa myös pastaroogille viimeisen silauksen väriä ja makua, mutta se kannattaa lisätä aina kypsennyksen lopussa, sillä kypsentyminen tuhoaisi maun. **Luonnollinen sijainti:** Basilikan luonnollinen levinneisyysalue on trooppisessa Afrikassa ja Aasiassa, ja sitä löytyy nyt kaikkialta Välimeren alueelta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruukkumultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jällemin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät yhden tai kahden viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Basilika rakastaa aurinkoisia tai osittain varjoisia paikkoja. Pakkasherkkyden vuoksi kasvia ei saa sijoittaa ulos ennen toukokuun puoliväliä. **Optimaalinen hoito:** Älä pidä basilikaa liian kosteana. Jos yrittä rukkua on kesällä ulkona, kannattaa se säännöllisesti tarkistaa etanoiden varalta. Poista versonkärjet säännöllisesti, jotta kasvaa kauniisti haarautunut ja tuuheaa kasvi. Muuten, sinun ei pitäisi kuivata lehtiä, koska ne ovat niimennettävät nopeasti tuoksunsa. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Talvella:** Basilikaa kasvatetaan yleensä yksivuotisena. Voit kuitenkin yrittää talvehtia kasvin valoisassa ja vedottomassa paikassa 15-20 asteen lämpötilassa.



Basilic rouge

Ocimum basilicum

Le classique de la cuisine sous une autre forme - Décoratif et savoureux

Le basilic rouge est une espèce de basilic à grandes feuilles qui forme des feuilles pourpres et dentées, ainsi que des fleurs roses. L'espèce annuelle qui atteint une hauteur de 20 à 50 centimètres grandit rapidement et est très aromatique. Par rapport au basilic vert connu, le basilic rouge est décoratif et forme des contrastes dans les salades et est utilisé pour la garniture. Il donne même une touche de couleur aux plats de pâtes et les aromatise, mais il doit toujours être ajouté seulement peu de temps avant la fin du cuisson, car le cuisson détruirait le goût. **Emplacement naturel:** L'aire de distribution naturelle du basilic rouge se trouve en Afrique tropicale et en Asie, et on le retrouve aujourd'hui dans toute la zone méditerranéenne. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures 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° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le basilic aime des emplacements ensoleillés à mi-ombragés. La plante doit être mise en plein air à partir de mi-mai en raison de sa sensibilité au gel. **Soins optimaux:** Maintenez le basilic pas trop humide. Si le pot à herbes est en plein air en été, vous devez régulièrement le contrôler pour les escargots. Enlevez les bouts de rameaux régulièrement pour avoir une plante touffue et joliment ramifiée. Il ne faut pas laisser les feuilles se dessécher, car elles perdent leur arôme très rapidement. Il est aussi conseillé de ne pas les laisser geler, car les feuilles sont très boueuses après le dégel. **En hiver:** Le basilic est normalement une plante annuelle, mais vous pouvez essayer d'hiverner la plante dans un endroit lumineux et sans courants d'air à des températures entre 15° et 20° Celsius.



Κόκκινος Βασιλικός

Ocimum basilicum

Η κουζίνα κλασική με διαφορά - διακοσμητική και καλόγουστη

Ο κόκκινος βασιλικός είναι ένα μεγαλόφυλλο είδος βασιλικού που παράγει βυσσινί, οδοντωτά φύλλα και ροζ άνθη. Η ετήσια ποικιλία, που φτάνει τα 20 με 50 εκατοστά σε ύψος, αναπτύσσεται γρήγορα και είναι εξαιρετικά αρωματική. Σε σύγκριση με τον γνωστό πράσινο βασιλικό, έχει πολύ διακοσμητικό αποτέλεσμα και δημιουργεί αντίθεση στις σαλάτες και ως γαρνιτούρα. Δίνει επίσης στα πιάτα ζυμαρικών την τελευταία πινελιά χρώματος και γεύσης, αλλά πρέπει πάντα να προστίθεται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, καθώς το μαγείρεμα θα καταστρέψει τη γεύση. **Φυσική τοποθεσία:** Ο βασιλικός έχει τη φυσική του σειρά στην τροπική Αφρική και την Ασία και τώρα μπορεί να βρεθεί σε όλη την περιοχή της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 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 μία έως δύο εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ο Βασιλικός λατρεύει τις ηλιόλουστες έως μερικώς σκιερές τοποθεσίες. Λόγω της ευαισθησίας του στον παγετό, το φυτό δεν πρέπει να τοποθετείται έξω μέχρι τα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Μην κρατάτε τον βασιλικό πολύ υγρό. Εάν η γλάστρα είναι έξω το καλοκαίρι, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά για σαλιγκάρια. Αφαιρέστε τακτικά τις άκρες των βλαστών για να αναπτυχθεί ένα όμορφο διακλαδισμένο και θαμνώδες φυτό. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώνετε τα φύλλα, καθώς είναι έτοιμα για γρήγορο το άρωμα τους. Επίσης, δεν συνιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Το χειμώνα:** Ο βασιλικός καλλιεργείται συνήθως ως ετήσιος. Ωστόσο, μπορείτε να προσπαθήσετε να ξεχειμωνιάσετε το φυτό σε ένα φωτεινό και χωρίς ρεύμα μέρος σε θερμοκρασίες μεταξύ 15° και 20° Κελσίου.



Basil dearg

Ocimum basilicum

An chistin clasaiceach le difrfocht - maisiúil agus tasteful

Is speiceas basil mór-leaved é basil dearg a tháirgeann duilleoga corcairdear, serrated agus bláthanna bándearga. Fásann an éagsúlacht bhliantúil, a shroicheann 20 go 50 ceintiméadar ar airde, go tapa agus tá sé thar a bheith aramatach. I gcomparáid leis an basil glas atá ar eolas go maith, tá éifeacht an-mhaisiúil aige agus cruthaíonn sé codarsnacht i sailéid agus mar garnish. Tugann sé freisin dath agus blas ar na míasa pasta, ach ba chóir é a chur leis i gcónaí ag deireadh an phróisis chócaireachta, toisc go scriosfadh cócaireacht an blas. **Suíomh nádúrtha:** Tá a raon nádúrtha ag Basil san Afraic trópaiceach agus san Áise agus is féidir é a fháil anois ar fud réigiún na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na solta solais beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh ach beagán iad leis an tsubstráit ithreach. 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 mhó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis seachtain amháin nó dhá sheachtain. **An suíomh is fearr:** Is breá le Basil áiteanna gréine go páirteach. Mar gheall ar a íogaireacht le sioc, níor chóir an gléasra a chur lasmuigh go dtí lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Ná coinnigh basil ró-thaise. Má tá an pota luibh lasmuigh i rith an tsamhraidh, ba chóir duit é a sheiceáil go rialta le haghaidh seilidí. Bain go rialta na leideanna shoot chun planda álainne brainseach agus bushy a fhás. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, mar atá siad amhlaidhchailleadh go tapa a n-arama. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Sa gheimhreadh:** De ghnáth fástar basil mar bhliantúil. Mar sin féin, is féidir leat triail a bhaint as an gléasra a gheimhreadh in áit éadrom agus saor ó shiontach ag teocht idir 15 ° agus 20 ° Celsius.



Rauð basil

Ocimum basilicum

Eldhúsið klassískt með ólíkindum - skrautlegt og smekklegt

Rauð basilíka er stórblaða basilíka sem gefur af sér purpurauð, röndótt laufblöð og bleik blóm. Árlega afbrigðið, sem nær 20 til 50 sentímetra hæð, vex hratt og er einstaklega arómatískt. Í samanburði við hina þekktu grænu basilíku hefur hún mjög skrautleg áhrif og skapar andstæður í salötum og til skrauts. Það gefur pastarættum líka endanlegan lit og bragð, en ætti alltaf að bæta við í lok eldunarferlisins þar sem eldun myndi eyðileggja bragðið. **Náttúruleg staðsetning:** Basil á sér náttúrulega útbreiðslu í suðrænum Afríku og Asíu og er nú að finna um allt Miðjarðarhafssvæðið. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Þrýstu ljósu fræjunum aðeins á rakan pottjarðveg og hyldu þau aðeins með jarðveginum. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir eina til tvær vikur. **Besta staðsetningin:** Basil elskar sólríka til hluta skyggða staði. Vegna frostnæmis ætti ekki að setja plöntuna utandyrar fyrr en um miðjan maí. **Besta umönnun:** Ekki hafa basilíkuna of raka. Ef kryddjurtapotturinn er úti á sumrin ættirðu að skoða hann reglulega fyrir snigla. Fjarlægðu sprotana reglulega til að rækta fallega greinótta og kjarrvaxna plöntu. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, eins og þau eru svomissa fljótt ilm þeirra. Ekki er heldur mælt með frýstingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þjóningu. **Á veturna:** Basil er venjulega ræktuð sem árleg. Hins vegar má reyna að yfirvetra plöntuna á léttum og draglausum stað við hitastig á bilinu 15° til 20° á Celsius.



Basilico rosso

Ocimum basilicum

Il classico della cucina, per una volta in versione differente - decorativo e molto saporito

Il Basilico rosso è una varietà di Basilico a foglie grandi, che sviluppa foglie dentate color rosso porpora e fiori rosa. Questa pianta annuale cresce rapidamente dai 20 ai 50 centimetri in altezza, ed è incredibilmente profumata. **Posizione naturale:** L'habitat naturale del Basilico si trova nell'Africa tropicale e in Asia, oggi è diffuso in tutta l'area del Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Basilico predilige ambienti soleggiati, fino a mezz'ombra. A causa della sua sensibilità al freddo, la pianta dovrebbe essere portata all'aperto solo da metà maggio. **Cura ottimale:** Mantenete il Basilico non troppo umido. In estate, quando il vaso si trova all'aperto, controllate regolarmente che non siano presenti lumache. Rimuovete regolarmente le punte dei getti, per sviluppare una forma a cespuglio ben ramificata. Non fate essiccare le foglie, poiché perdono velocemente il loro aroma. Anche congelare le foglie è sconsigliato, poiché queste sono molto blande una volta scongelate. **In inverno:** Il Basilico normalmente è annuale. Ma potete provare a far svernare la pianta, in un ambiente luminoso e privo di correnti d'aria, a una temperatura fra i 15° e i 20° C.



Crveni bosiljak

Ocimum basilicum

Klasična kuhinja s razlikom - dekorativna i ukusna

Crveni bosiljak je vrsta bosiljka s velikim listovima koja proizvodi grimizne, nazubljene listove i ružičaste cvjetove. Jednogodišnja sorta koja doseže visinu od 20 do 50 centimetara, brzo raste i izrazito je aromatična. U usporedbi s poznatim zelenim bosiljkom, djeluje vrlo dekorativno i stvara kontrast u salatama i kao ukras. Također jelima od tjestenine daje završnu boju i okus, no uvijek ga treba dodati na kraju procesa kuhanja jer bi kuhanje uništilo okus. **Zemlja porijekla:** Bosiljak ima svoj prirodni rasprostranjenost u tropskoj Africi i Aziji, a sada se može naći u cijeloj mediteranskoj regiji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjemenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude i samo ih malo prekrijte zemljanim supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon tjedan do dva. **Najbolja lokacija:** Bosiljak voli sunčana do djelomično zasjenjena mjesta. Zbog osjetljivosti na mraz, biljku ne treba stavljati vani do sredine svibnja. **Optimalna njega:** Nemojte držati bosiljak previše vlažnim. Ako je posuda s biljem ljeti vani, trebali biste redovito provjeravati ima li u njoj puževa. Redovito uklanjajte vrhove izdanaka kako biste razvili lijepo razgranatu i grmoliku biljku. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer su takvibrzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **U zimi:** Bosiljak se obično uzgaja kao jednogodišnja biljka. No, biljku možete pokušati prezimiti na svijetlom i bez propuha na temperaturama između 15° i 20° Celzija.



Sarkanais baziliks

Ocimum basilicum

Virtuves klasika ar atšķirību - dekoratīva un gaumīga

Sarkanais baziliks ir liellapu bazilika suga, kas ražo sārtinātas, robainas lapas un rozā ziedus. Viengadīgā šķirne, kas sasniedz 20 līdz 50 centimetru augstumu, aug ātri un ir ārkārtīgi aromātiska. Salīdzinot ar labi zināmo zaļo baziliku, tas iedarbojas ļoti dekoratīvi un rada kontrastu salātos un kā garnējums. Tas arī piešķir makaronu ēdieniem pēdējo krāsas un garšas pieskārienu, taču tas vienmēr jāpievieno gatavošanas procesa beigās, jo vārīšana sabojās garšu. **Dabiska vieta:** Bazilika dabiskais areāls ir tropiskajā Āfrikā un Āzijā, un tagad to var atrast visā Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklājiet tās ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu unsilts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc vienas līdz divām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Baziliks mīl saulainas vai daļēji ēnainas vietas. Tā kā augs ir jutīgs pret salu, to nedrīkst novietot ārā līdz maija vidum. **Optimāla aprūpe:** Neturiet baziliku pārāk mitru. Ja garšaugu pods vasarā atrodas ārā, jums regulāri jāpārbauda, vai tajā nav gliemežu. Regulāri noņemiet dzinumus galus, lai izaugtu skaisti sazaroti un kupli augs. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās ir tādasātri zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Ziemā:** Baziliku parasti audzē kā viengadīgu. Tomēr jūs varat mēģināt pārziemot augu gaišā un bez caurvēja vietā ar temperatūru no 15° līdz 20° pēc Celsija.



Raudonasis bazilikas

Ocimum basilicum

Virtuvēs klasika su skirtumu - dekoratyvi ir skoninga

Raudonasis bazilikas yra stambialapis bazilikų rūšis, kuri išaugina tamsiai raudonus, dantytus lapus ir rožinius žiedus. Vienmetė veislė, kuri siekia 20–50 centimetrų aukščio, greitai auga ir yra itin aromatinga. Palyginti su gerai žinomu žaliuoju baziliku, jis labai dekoratyviai veikia ir sukuria kontrastą salotose bei kaip garnyras. Jis taip pat suteikia makaronų patiekalams paskutinį spalvos ir skonio pojūtį, bet visada turėtų būti pridedamas gaminimo proceso pabaigoje, nes kepimas sugadintų skonį. **Natūrali vieta:** Natūralus baziliko paplitimas yra atogrąžų Afrikoje ir Azijoje, o dabar jų galima rasti visame Viduržemio jūros regione. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiąsias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos vazoninės žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laukykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po vienos ar dviejų savaičių. **Geriausia vieta:** Bazilikas mėgsta saulėtas ar dalinai pavėsioje vietas. Dėl savo jautrumo šalčiui augalas neturėtų būti dedamas į lauką iki gegužės vidurio. **Optimali priežiūra:** Nelaikykite baziliko per drėgno. Jei žolelių vazonas vasarą yra lauke, turėtumėte reguliariai tikrinti, ar jame nėra sraigų. Reguliariai nuimkite ūglių galiukus, kad išaugtų gražiai šakotos ir krūminis augalas. Beje, neturėtumėte džiovinti lapų, nes jie tokie yragreitai praranda savo aromatą. Šaldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai purūs. **Ziema:** Bazilikas dažniausiai auginamas kaip vienmetis. Tačiau galite pabandyti augalą peržiemoti šviesioje ir be skersvėjo vietoje, 15–20 °C temperatūroje.



Basile Aħmar

Ocimum basilicum

Il-klassika tal-kċina b'differenza - dekorattiva u b'toġhma

Il-ħabaq aħmar huwa speċi ta' ħabaq b'weraq kbir li jipproduċi weraq krimżi, bis-snienu u fjuri roża. Il-varjetà annwali, li tilħaq 20 sa 50 centimetru għoli, tikber malajr u hija estremament aromatika. Meta mqabbel mal-ħabaq aħdar magħruf, għandu effett dekorattiv ħafna u jolħoq kuntrast fl-insalati u bħala garnish. Jagħti wkoll lill-platti tal-għaġin it-tokk finali tal-kulur u t-toġhma, iżda dejjem għandu jiżdied fl-aħħar tal-proċess tat-tisjir, peress li t-tisjir jeqred it-toġhma. **Post naturali:** Il-ħabaq għandu l-firxa naturali tiegħu fl-Afrika tropikali u fl-Asja u issa jista' jinstab fir-reġjun tal-Mediterran kollu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żrieragh ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qsa ri niedja u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħa sa ġimgħetejn. **L-aħjar post:** Basile iħobb postijiet xemxija sa parzjalment oskura. Minħabba s-sensittività tagħha għall-ġlata, l-impjant m'għandux jitqiegħed barra sa nofs Mejju. **Kura ottimali:** Żomm il-ħabaq wisq niedja. Jekk il-borma tal-ħxejjex tkun barra fis-sajf, għandek tiċċekkjaħha regolarmment għall-bebbux. Neħħi regolarmment il-ponot tar-rimjiet biex tikber pjanta sabiħa ramifikata u bushy. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-weraq, peress li huma hekkmalajr jitilfu l-aroma tagħhom. L-iffriżar mhuwix irrakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Fix-xitwa:** Il-ħabaq normalment jtkabbar bħala annwali. Madankollu, tista' tipprova tagħmel ix-xitwa ta' l-impjant f'post ħafif u mingħajr korrenti f'temperaturi bejn 15 ° u 20 ° Celsius.



Kruiden - Rode Basilicum

Ocimum basilicum

De keukenklassieker met een verschil - decoratief en smaakvol

Rode basilicum is een grootbladige basilicum met paarsrode, getande bladeren en roze bloemen. De eenjarige variëteit, die 20 tot 50 centimeter hoog wordt, groeit snel en is extreem aromatisch. Vergeleken met de bekende groene basilicum heeft het een zeer decoratief en contrasterend effect in salades en als garnering. Het voegt ook de finishing touch toe aan pastagerechten als een vleugje kleur en smaak, maar moet altijd aan het einde van het kookproces worden toegevoegd, omdat koken de smaak zou vernietigen. **Natuurlijke locatie:** Basilicum heeft zijn natuurlijke verspreidingsgebied in tropisch Afrika en Azië en is tegenwoordig in het hele Middellandse Zeegebied te vinden. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje op vochtige potgrond en bedek ze een klein beetje met het bodemsubstraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na één tot twee weken. **De beste locatie:** Basilicum houdt van zonnige tot gedeeltelijk beschaduwde locaties. Zet de plant vanwege de vorstgevoeligheid pas vanaf half mei buiten. **Optimale verzorging:** Houd basilicum niet te vochtig. Staat de kruidenpot in de zomer buiten, controleer hem dan regelmatig op slakken. Verwijder regelmatig de scheutuitendelen om een mooi vertakte en bossige plant te krijgen. Je moet de bladeren overigens niet drogen, omdat ze hun aroma zo snel verliezen. Invriezen wordt ook niet aanbevolen, omdat de bladeren na het ontdooien erg papperig zijn. **In de winter:** Basilicum wordt meestal jaarlijks gekweekt. Maar je kunt proberen om de plant licht en tochtvrij te laten overwinteren bij temperaturen tussen de 15 ° en 20 ° Celsius.



Rød basilikum

Ocimum basilicum

Kjøkkenklassikeren med en forskjell - dekorativ og smakfull

Rød basilikum er en storbladet basilikumart som produserer karmosinrøde, taggete blader og rosa blomster. Den årlige varianten, som når 20 til 50 centimeter i høyden, vokser raskt og er ekstremt aromatisk. Sammenlignet med den velkjente grønne basilikumen har den en veldig dekorativ effekt og skaper kontrast i salater og som garnityr. Det gir også pastaretter det siste preget av farge og smak, men bør alltid tilsettes på slutten av tilberedningsprosessen, da matlaging vil ødelegge smaken. **Naturlig beliggenhet:** Basilikum har sitt naturlige utbredelsesområde i tropisk Afrika og Asia og kan nå finnes i hele Middelhavsregionen. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig pottejord og dekk dem bare litt med jordsubstratet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter en til to uker. **Den beste beliggenheten:** Basilikum elsker solfylte til delvis skyggefulle steder. På grunn av frostfølsomheten bør planten ikke plasseres ute før midten av mai. **Optimal omsorg:** Ikke hold basilikum for fuktig. Hvis urtepotten står ute om sommeren, bør du sjekke den jevnlig for snegler. Fjern skuddspissene regelmessig for å få en vakkert forgrenet og buskete plante. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de er detmister raskt aromaen. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes vanligvis som en årlig. Du kan imidlertid prøve å overvintre planten på et lett og trekkfritt sted ved temperaturer mellom 15° og 20° Celsius.



Ziolo - Czerwona Bazylia

Ocimum basilicum

Kuchnia klasyczna z różnicą - dekoracyjna i gustowna

Czerwona bazylia to gatunek bazylii o dużych liściach, który rozwija szkarłatno-czerwone, ząbkowane liście i różowe kwiaty. Roślina jednoroczna rośnie dość szybko na wysokości od 20 do 50 cm i jest ziołem mocno aromatycznym. W porównaniu ze zwykłą zieloną odmianą, czerwona bazylia wygląda dość dekoracyjnie i ładnie kontrastuje z sałatkami i do dekoracji. Może również nadać makaronom przyjemną nutę koloru i ostateczny akcent, podczas gdy należy go dodać tylko pod koniec gotowania, aby zachować pełny smak. **Naturalne położenie:** Czerwona bazylia ma swoje naturalne środowisko w tropikalnej Afryce i Azji. Dziś można go znaleźć w całym regionie śródziemnomorskim. **Udana uprawa: Najlepsza lokalizacja:** Czerwona bazylia lubi być trzymana w słonecznym lub przynajmniej częściowo zacienionym miejscu. Ponieważ roślina jest dość wrażliwa na mróz, należy ją przenosić na zewnątrz dopiero od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Nie utrzymuj czerwonej bazylii zbyt wilgotnej i regularnie sprawdzaj, czy nie ma ślimaków latem, kiedy garnek jest trzymany na zewnątrz. Regularnie obcinaj końcówki pędów, aby uzyskać ładną krzaczastą i rozgałęzioną roślinę. Nawiasem mówiąc, suszenie liści nie jest dobrym pomysłem, ponieważ aromat szybko zgaśnie, a po przechowywaniu ich w zamrażarce pozostaniesz po rozmrożeniu tylko szlam. **W zimę:** Bazylia jest zwykle uprawiana jako roślina jednoroczna. Możesz jednak próbować hibernować roślinę w jasnym i wolnym od przeciągu miejscu o temperaturze od 15 ° do 20 ° Celsjusa.



Manjeriço vermelho

Ocimum basilicum

O clássico da cozinha com uma diferença - decorativa e de bom gosto

O manjeriço vermelho é uma espécie de manjeriço de folhas grandes que produz folhas carmesim, serrilhadas e flores rosa. A variedade anual, que atinge de 20 a 50 centímetros de altura, cresce rapidamente e é extremamente aromática. Em comparação com o conhecido manjeriço verde, tem um efeito muito decorativo e cria um contraste em saladas e como guarnição. Também confere às massas o toque final de cor e sabor, mas deve ser sempre adicionado no final da cozedura, pois a cozedura estragaria o sabor. **Localização natural:** O manjeriço tem sua distribuição natural na África tropical e na Ásia e agora pode ser encontrado em toda a região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco no solo úmido e cubra-as apenas ligeiramente com o substrato do solo. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante e quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após uma a duas semanas. **A melhor localização:** Basil adora locais ensolarados a parcialmente sombreados. Devido à sua sensibilidade à geada, a planta não deve ser colocada no exterior até meados de maio. **Cuidado ideal:** Não deixe o manjeriço muito úmido. Se o vaso de ervas estiver do lado de fora no verão, verifique regularmente se há caracóis. Remova regularmente as pontas dos brotos para cultivar uma planta lindamente ramificada e espessa. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas são tão perdidas rapidamente o aroma. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **No inverno:** O manjeriço é geralmente cultivado anualmente. No entanto, você pode tentar hibernar a planta em um local claro e sem correntes de ar, com temperaturas entre 15° e 20° Celsius.



Lerburi - Busuioc Rosu

Ocimum basilicum

Clasicul bucătăriei cu o diferență - decorativ și de bun gust

Busuiocul roșu este un tip de busuioc cu frunze mari, care are frunze violet-roșii, zimțate și flori roz. Soiul anual, care atinge 20 până la 50 de centimetri înălțime, crește rapid și este extrem de aromat. Comparativ cu binecunoscutul busuioc verde, are un efect foarte decorativ și contrastant în salate și ca garnitură. De asemenea, adaugă o notă finală preparatelor pentru paste ca un strop de culoare și gust, dar ar trebui adăugată întotdeauna la sfârșitul procesului de gătit, deoarece gătitul ar distruge gustul. **Locație naturală:** Busuiocul are aria sa naturală în Africa tropicală și Asia și se găsește astăzi în întreaga zonă mediteraneană. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsați puțin semințele ușoare pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după una până la două săptămâni. **Cea mai bună locație:** Busuiocul iubește locațiile însorite până la umbrele parțiale. Datorită sensibilității sale la îngheț, planta ar trebui să fie pusă numai în afara de la mijlocul lunii mai. **Îngrijire optimă:** Nu păstrați busuiocul prea umed. Dacă vasul cu ierburile este afară vara, ar trebui să îl verificați în mod regulat pentru melci. Îndepărtați în mod regulat vârfurile pentru a crește o plantă frumos ramificată și stufoasă. Ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu este recomandată înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte moale după decongelare. **În iarnă:** Busuiocul este cultivat de obicei ca anual. Dar puteți încerca să iernăm planta într-un mediu ușor și fără curenți, la temperaturi cuprinse între 15 ° și 20 ° Celsius.



Örter - Röd Basilika

Ocimum basilicum

Köksklassikern med en skillnad - dekorativ och smakfull

Röd basilika är en storbladig basilika som har lila-röda, räfflade blad och rosa blommor. Den årliga sorten, som når 20 till 50 centimeter i höjd, växer snabbt och är extremt aromatisk. Jämfört med den välkända gröna basilikan har den en mycket dekorativ och kontrasterande effekt i sallader och som garnering. Det lägger också till pricken över i pastarätter som ett stänk av färg och smak, men bör alltid läggas till i slutet av tillagningsprocessen, eftersom tillagning skulle förstöra smaken. **Naturligt läge:** Basilika har sitt naturliga utbud i tropiska Afrika och Asien och finns idag i hela Medelhavsområdet. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktig potjord och täck dem bara lite med markunderlaget. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingsstemperaturen visas de första plantorna efter en till två veckor. **Den bästa platsen:** Basilika soliga till delvis skuggade platser. På grund av sin känslighet för frost bör växten endast läggas ut från mitten av maj. **Optimal vård:** Håll inte basilika för fuktig. Om örtrukan är ute på sommaren bör du regelbundet kontrollera den för sniglar. Ta regelbundet bort skotttipsen för att odla en snyggt grenad och buskig växt. Förresten bör du inte torka bladen eftersom de förlorar sin arom så snabbt. Frysning rekommenderas inte heller eftersom bladen är mycket grumliga efter upptining. **På vintern:** Basilika odlas vanligtvis som en årlig. Men du kan försöka övervintra plantans ljus och dragfri vid temperaturer mellan 15 ° och 20 ° Celsius.



Bazalka červená

Ocimum basilicum

Klasická kuchyňa s rozdielom - dekoratívna a vkusná

Bazalka červená je veľkolistý druh bazalky, ktorý vytvára karmínové, zúbkované listy a ružové kvety. Jednoročná odroda, ktorá dosahuje výšku 20 až 50 centimetrov, rýchlo rastie a je mimoriadne aromatická. V porovnaní so známou zelenou bazalkou pôsobí veľmi dekoratívne a vytvára kontrast v šalátoch aj ako obloha. Jedlám z cestovín tiež dodáva konečný nádych farby a chuti, no treba ho pridávať vždy na konci procesu varenia, pretože varením by sa zničila chuť. **Prirodzená poloha:** Bazalka má svoj prirodzený areál v tropickej Afrike a Ázii a teraz ju možno nájsť v celej oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Vnútné pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu pritlačte na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne prikryte pôdnym substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po jednom až dvoch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Bazalka miluje slnečné až čiastočne zatienené miesta. Pre citlivosť na mráz by sa mala rastlina umiestniť von až v polovici mája. **Optimálna starostlivosť:** Neuchovávajte bazalku príliš vlhkú. Ak je kvetina s bylinkami v lete vonku, mali by ste ho pravidelne kontrolovať, či sa v ňom nenachádzajú slimáky. Pravidelne odstraňujte končeky výhonkov, aby vám vyrástla krásne rozvetvená a huňatá rastlina. Mimochodom, nemali by ste sušiť listy, pretože súrychlo strácajú arómu. Neodporúčame sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **V zime:** Bazalka sa zvyčajne pestuje ako jednoročná. Rastlinu však môžete skúsiť prezimovať na svetlom mieste bez prievanu pri teplotách medzi 15 ° až 20 ° Celzia.



Rdeča bazilika

Ocimum basilicum

Klasična kuhinja z drugačnostjo - dekorativna in okusna

Rdeča bazilika je vrsta bazilike z velikimi listi, ki proizvaja škrlatne, nazobčane liste in rožnate cvetove. Enoletna sorta, ki doseže 20 do 50 centimetrov višine, hitro raste in je izjemno aromatična. V primerjavi z znano zeleno baziliko deluje zelo dekorativno in ustvarja kontrast v solatah in kot okras. Prav tako daje testeninam piko na i in okusu, vendar ga je treba vedno dodati na koncu kuhanja, saj bi kuhanje uničilo okus. **Naravni habitat:** Bazilika je naravno razširjena v tropski Afriki in Aziji, zdaj pa jo lahko najdemo po vsej sredozemski regiji. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritismo na vlažno zemljo v lončkih in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla in topla pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po enem do dveh tednih. **Najboljša lokacija:** Bazilika ljubi sončne do delno senčne lege. Zaradi občutljivosti na zmrzal rastlino ne postavljamo na prosto do sredine maja. **Optimalna nega:** Bazilika naj ne bo preveč vlažna. Če je zeliščni lonec poleti zunaj, ga redno pregledujte, ali so polži. Redno odstranjujte vršičke pogankov, da zraste lepo razvejana in košata rastlina. Mimogrede, listov ne smete posušiti, saj so takohitro izgubijo arómo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **V zimskem času:** Baziliko običajno gojimo kot enoletnico. Lahko pa poskusite rastlino prezimiti na svetlem in brez prepiha pri temperaturah med 15 ° in 20 ° Celzija.



Albahaca

Ocimum basilicum

El clásico de la cocina un poco diferente - decorativo y muy sabroso

La albahaca es una variante del basilisco de hojas grandes, que desarrolla hojas dentadas de color rojo y una inflorescencia de color rosa. La planta es anual y alcanza una altura de 20 a 50 centímetros. Es una planta de crecimiento rápido y es muy aromática. En comparación con la albahaca verde esta variedad es más decorativa y crea un contraste en ensaladas y usada como guarnición. También a los platos de pasta les confiere un toque de color y de aroma pero se recomienda añadirlo al final de la cocción porque al cocer se puede matar el sabor. **Ubicación natural:** La albahaca tiene su hábitat natural en África tropical y Asia, y se encuentra extendida por toda la zona del Mediterráneo. **Cultivo exitoso:** **La mejor ubicación:** La albahaca prefiere lugares entre soleados y semi sombra. Al no ser tolerante a heladas no deberá mantenerla en un lugar protegido del viento en exterior hasta mediados de mayo. **Cuidado óptimo:** No mantenga la albahaca demasiado húmeda. Si mantiene la planta en maceta en exterior debe vigilar con regularidad si tiene caracoles. Retire los brotes nuevos con regularidad para obtener una planta frondosa y ramificada. No deseque las hojas porque si no perderán muy rápido su aroma. Tampoco se recomienda congelar las hojas porque después de descongelarlas estas serán pochadas. **En el invierno:** La planta es normalmente anual pero se puede intentar mantenerla en un lugar luminoso, con temperaturas de entre 15 y 20 grados y sin corriente de aire.



Červená bazalka

Ocimum basilicum

Kuchyňská klasika s rozdílem - dekorativní a vkusná

Bazalka červená je druh bazalky velkolisté, který vytváří karmínové, vroubkované listy a růžové květy. Jednoletá odrůda, která dosahuje 20 až 50 centimetrů výšky, rychle roste a je mimořádně aromatická. Oproti známé zelené bazalce působí velmi dekorativně a vytváří kontrast v salátech i jako ozdoba. Těstovinovým pokrmům také dodává konečný barevný nádech a chuť, ale měl by být přidán vždy na konci procesu vaření, protože vařením by se chuť zničila. **Přírozená poloha:** Bazalka má svůj přírodní areál v tropické Africe a Asii a nyní ji lze nalézt v celé oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teple na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po jednom až dvou týdnech. **Nejlepší umístění:** Bazalka miluje slunná až částečně zastíněná místa. Kvůli citlivosti na mráz by se rostlina neměla umísťovat ven dříve než v polovině května. **Optimální péče:** Bazalku neuchovávejte příliš vlhkou. Pokud je květináč s bylinkami v létě venku, měli byste jej pravidelně kontrolovat, zda v něm nejsou slimáci. Pravidelně odstraňujte špičky výhonků, aby vyrostla krásně rozvětvená a košatá rostlina. Mimochodem, neměli byste sušit listy, protože jsou rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **V zimě:** Bazalka se obvykle pěstuje jako jednoletá. Můžete však zkusit rostlinu přezimovat na světlém místě bez průvanu při teplotách mezi 15° a 20° Celsia.



Fesleğen

Ocimum basilicum

Fark yaratan mutfak klasiği - dekoratif ve zevkli

Kırmızı fesleğen, koyu kırmızı, tırtıklı yapraklar ve pembe çiçekler üreten geniş yapraklı bir fesleğen türüdür. Boyu 20 ila 50 santimetreyi bulan bir yıllık çeşit, çabuk büyür ve son derece aromatik. Bilinen yeşil fesleğen ile karşılaştırıldığında oldukça dekoratif bir etkiye sahiptir ve salatalarda ve garnitür olarak kontrast oluşturur. Ayrıca makarna yemeklerine son renk ve tat dokunuşunu verir, ancak pişirme işleminin tadını bozacağı için her zaman pişirme işleminin sonunda eklenmelidir. **Doğal konum:** Fesleğenin doğal aralığı tropikal Afrika ve Asya'dadır ve artık Akdeniz bölgesinde bulunabilir. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları nemli saksı toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve toprak substratı ile üzerlerini sadece hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler bir ila iki hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Fesleğen güneşli ve kısmen gölgeli yerleri sever. Bitki dona karşı hassas olduğundan Mayıs ortasına kadar dışarıya çıkarılmamalıdır. **Optimum bakım:** Fesleğeni çok nemli tutmayın. Bitki saksısı yazın dışarıdaysa salyangoz olup olmadığını düzenli olarak kontrol etmelisiniz. Güzel dallı ve gür bir bitki yetiştirmek için sürgün uçlarını düzenli olarak çıkarın. Bu arada, yaprakları çok kuru olduğu için kurutmamalısınız, aromalarını hızla kaybederler. Çözöldükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmamak da tavsiye edilmez. **Kışın:** Fesleğen genellikle yıllık olarak yetiştirilir. Bununla birlikte, bitkiyi 15° ila 20° Celsius arasındaki sıcaklıklarda, hafif ve hava ceyranı olmayan bir yerde kışlamayı deneyebilirsiniz.



Vörös bazsalikom

Ocimum basilicum

A konyhai klasszikus különbséggel - dekoratív és ízléses

A vörös bazsalikom egy nagy levelű bazsalikom, amely bíborvöröst, fogazott leveleket és rózsaszín virágokat hoz. Az egynyári fajta, amely eléri a 20-50 centiméter magasságot, gyorsan növekszik és rendkívül aromás. **Természetes elhelyezkedés:** A bazsalikom természetes elterjedési területe Afrikában és Ázsiában található, és ma már az egész Földközi-tenger térségében megtalálható. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre, és csak enyhén takarja be őket a talaj aljzatával. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően egy-két hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A bazsalikom szereti a napos vagy részben árnyékos helyeket. A növényt fagyérzékenysége miatt május közepéig nem szabad a szabadba helyezni. **Optimális gondozás:** Ne tartsa túl nedvesen a bazsalikomot. Ha nyáron kint van a gyógynövényes cserep, érdemes rendszeresen ellenőrizni, hogy nincs-e benne csiga. Rendszeresen távolítsa el a hajtásvégeket, hogy gyönyörűen elágazó és bokros növény nőjön ki. Egyébként a leveleket nem szabad szárítani, mivel azok gyorsan elveszítik az aromájukat. A fagyasztás sem ajánlott, mivel a levelek felengedés után nagyon pépesek. **Télen:** A bazsalikomot általában egynyári növényként termesztik. Megpróbálhatja azonban a növényt világos és huzatmentes helyen áttelelni, 15°C és 20°C közötti hőmérsékleten.

: : : : :



レッドバジル

Ocimum basilicum

様々な料理に使える - 香りが良く装飾的

大きな葉の種で赤い歯形の葉とピンク色の花を咲かせます。一年草で20cm～50cmの高さに成長する香りのよいハーブです。

一般的な緑の種と比べると、かなり装飾的でサラダや添え物に最適です。またパスタにも色彩を加え仕上げにも使用できます。しっかりとした風味を活かすために食べる直前に料理に加えてください。

自然な場所: 熱帯アフリカおよびアジアが生息地ですが、現在では地中海地域にも分布しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。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、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2～3週間で発芽します。

最高のロケーション: 明るい場所または半日陰を好みます。霜に敏感なので5月中旬以降に屋外に移動してください。

最適なケア:

湿気をあまり与えないようにして、屋外で保管する場合は夏の間ナメクジに注意してください。葉芽を定期的に剪定することで分枝を促しさらに繁茂させることができます。香りがすぐに消えてしまうので、葉を乾燥させるのはお勧めしません。冷凍保存すると解凍後の葉はドロドロとしてしまいます。

冬に: 通常は一年草として栽培しますが、15℃～20℃の明るく無風の場所で冬越しすることもできます。

SKU: 17523 / Rotes Basilikum