



Eigene Kräuter anbauen

Was ist ein Kraut? Kräuter sind der blättrige, grüne Teil aromatischer Pflanzen, die für den kulinarischen Gebrauch angebaut werden. Kräuter sind zu einer Kochnotwendigkeit geworden. Köche haben Optionen. Getrocknete Kräuter können auf Ihrem lokalen Markt gekauft werden. In der heutigen Zeit ist jeder gesundheitsbewusst und kocht lieber mit frischen Kräutern. Das Schöne an Kräutern ist, dass sie drinnen oder draußen angebaut werden können.

Wo Sie Ihre Pflanze anbauen, ist eine persönliche Entscheidung. Wie auch immer Sie sich entscheiden, Kräuter brauchen Feuchtigkeit und Licht. Ausgehend von Samen: Jeder kleine Behälter reicht aus. Stellen Sie sicher, dass am Boden des Behälters Löcher …



Salbei

Was ist ein Kraut?

Kräuter sind der blättrige, grüne Teil aromatischer Pflanzen, die für den kulinarischen Gebrauch angebaut werden. Kräuter sind zu einer Kochnotwendigkeit geworden. Köche haben Optionen.

Getrocknete Kräuter können auf Ihrem lokalen Markt gekauft werden. In der heutigen Zeit ist jeder gesundheitsbewusst und kocht lieber mit frischen Kräutern. Das Schöne an Kräutern ist, dass sie drinnen oder draußen angebaut werden können. Wo Sie Ihre Pflanze anbauen, ist eine persönliche Entscheidung. Wie auch immer Sie sich entscheiden, Kräuter brauchen Feuchtigkeit und Licht.

Ausgehend von Samen:

Jeder kleine Behälter reicht aus. Stellen Sie sicher, dass am Boden des Behälters Löcher für den Abfluss vorhanden sind. Ihre Pflanze braucht eine gute Drainage. Füge deine Erde hinzu. Ich dünge den Boden, bevor ich die Samen hinzufüge. Nährstoffe treten aus dem Boden aus. Legen Sie die Samen etwa $\frac{1}{4}$ Zoll von der obersten Erde entfernt. Gut wässern und mit einem Plastikdeckel oder einer durchsichtigen Plastikfolie abdecken. Wenn ich gesunde Sprossen sehe, entferne ich die Plastikabdeckung. Zwei der wichtigsten Dinge, an die Sie sich erinnern sollten, sind, dass Sie die Erde während Ihrer Sämlingsphase immer feucht halten. Zweitens, platzieren Sie es an einem sonnigen Ort in Ihrem Zuhause.

Wenn Sie direkt im Freien pflanzen, wählen Sie einen Platz nur für Ihre Kräuter. Es kann neben anderem Gemüse oder Blumen sein, aber Sämlinge müssen volles Sonnenlicht haben. Deine Outdoor-Setzlinge brauchen regelmäßiges Gießen sowie Dünger. Wenn ich drinnen oder draußen pflanze, verwende ich gerne organischen Kompost und Dünger, um gesunde und blühende Pflanzen zu gewährleisten. Verwenden Sie niemals Dünger, der nicht für die Verwendung auf essbaren Pflanzen gekennzeichnet ist

Tipps zum Pflanzen und Wachsen von Kräutern:

Einjährige Kräuter sind einfach zu beginnen und kostengünstig.

Ernte zum vollen Aroma der Pflanze

Pestizide auf ein Minimum beschränken. Ich mische gerne Flüssigseife und Wasser und besprühe meine Pflanzen gegen Schädlinge. Wenn dies Ihre Schädlinge nicht tötet, suchen Sie nach ungiftigen Pestiziden oder Pestiziden, die für Esswaren verwendet werden.

Gestaltungsideen:

Gewürzkräuter müssen zum Würzen nicht eingeschränkt werden, sondern können als Zierpflanzen verwendet werden

Die lockige Sorte der Petersilie ist eine großartige Randpflanze. Lorbeer ist ein hohes Kraut und kann eingetopft und an zentralen Stellen verwendet werden. Dreifarbiges Salbei sieht in Containern großartig aus.

Minze und Oregano neigen dazu, sich zu verbreiten, denken Sie an eine hängende Pflanze.

Trimmen:

Sobald Kräuter angebaut sind, müssen sie beschnitten werden. Da Sie das Kraut zum Kochen verwenden, sollte es kein Problem geben. Wenn die Kräuter nicht beschnitten werden, werden sie hoch und schlaksig. Für eine volle gesunde Pflanze trimmen und beschneiden.

Kräuter und Paarung:

Lorbeer: Wird in Suppen und Eintöpfen verwendet. Ersatz: Thymian

Basilikum: Gemüse toll mit Tomaten. Ersatzstoffe: Majoran, Minze,

Schnittlauch: Gut zu Salaten und kalten Platten. Ersatz: Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebeln

Koriander: Salsa, asiatische und karibische Speisen. Ersatz: glatte Petersilie, würziger Basilikum

Dill: Fisch, Huhn, Eier, Salate, Bohnen, Karotten, Gurken, Kohl, Kartoffeln,

Pickles & Sour Cream oder Joghurt-Dips. Ersatz: Kümmel

Zitronengras: Thailändische Gerichte, Hähnchen, Rind, Curry manchmal kombiniert mit Kokosmilch.

Ersatz: Zitronenschale

Lemon Verbana: Fisch, Geflügel, Marinaden, Salatdressings, Marmeladen, Saucen, Tees

Ersatz: Zitronengras & Zitronenschale

Minze: Lamm, Aubergine, Desserts, Tees, Salate, Gemüse, Obst.
Ersatz: Würziges Basilikum

Oregano: Rindfleisch, Huhn, Nudeln, Tomaten. Ersatz: Majoran, Minze, Basilikum

Salbei: Geflügel, Bohnen, Füllung, Nudeln. Ersatz: Thymian, Bohnenkraut

Estragon: Huhn, Eier, Fischersatz: Anis, Fenchel

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki