



Welche italienischen Kräuter wachsen draußen besser?

Italienische Kräuter sind für ihren Geschmack und ihr Aroma bekannt und sehr beliebt bei Leuten, die gerne ihre Lieblingsgerichte würzen. Anstatt Kräuter aus dem Supermarkt zu kaufen, finden sie frische Kräuter direkt aus ihrem heimischen Kräutergarten viel besser. Es gibt viele italienische Kräuter, die sie in ihrem Garten anbauen können, und wir werden uns hier einige davon ansehen. Petersilie Petersilie ist eine sehr bekannte und beliebte Kräuterpflanze. Diese gibt es grundsätzlich in zwei Varianten. Das erste ist das lockige Blatt und das italienische oder flache Blatt. Das lockige Blatt wird oft als Garnitur verwendet. Petersilie wird häufig als Begleitpflanze verwendet. …



Salbei

Italienische Kräuter sind für ihren Geschmack und ihr Aroma bekannt und sehr beliebt bei Leuten, die gerne ihre

Lieblingsgerichte würzen. Anstatt Kräuter aus dem Supermarkt zu kaufen, finden sie frische Kräuter direkt aus ihrem heimischen Kräutergarten viel besser. Es gibt viele italienische Kräuter, die sie in ihrem Garten anbauen können, und wir werden uns hier einige davon ansehen.

Petersilie

Petersilie ist eine sehr bekannte und beliebte Kräuterpflanze. Diese gibt es grundsätzlich in zwei Varianten. Das erste ist das lockige Blatt und das italienische oder flache Blatt. Das lockige Blatt wird oft als Garnitur verwendet. Petersilie wird häufig als Begleitpflanze verwendet. Es neigt dazu, Insekten von anderen Pflanzen anzulocken. Die Petersilienpflanzen können sehr einfach im Freien angebaut werden und benötigen nur sehr wenig Pflege und Aufmerksamkeit. Diese Pflanzen wurden sehr beliebt, nachdem die Menschen erfuhren, dass das Kauen von Petersilienblättern nach dem Essen den Atem erfrischt.

Rosmarin

Wenn Menschen daran denken, italienische Kräuter in ihrem Garten anzubauen, fällt ihnen als Erstes Rosmarin ein. Dieses Kraut ist sehr beliebt wegen seines schönen Aromas und auch der Farbe und des Geschmacks, die es den Gerichten verleiht. Diese Pflanze braucht einige Zeit zum Wachsen, aber während dieser Zeit hat sie hübsche blaue Blüten, die Ihrem Garten mehr Schönheit und Farbe verleihen. Diese Pflanze erfordert viel Überwachung und Pflege. Es wird nicht mit Standfrost.

Salbei

Salbei ist ein weiteres beliebtes Kraut für Ihren Garten und wird hauptsächlich für Salate, Dressings und italienisches Fleisch verwendet. Salbei sollte während des Wachstums nach der Blüte getrimmt werden, um das Beste zu bekommen, was er zu bieten hat. Es sollte regelmäßig geschnitten werden, damit neue Triebe wachsen können. Frischer Salbei ist nicht so bitter wie

getrockneter Salbei, aber in jedem Fall reicht ein wenig aus. Wenn Sie frischen Salbei kochen, sollten Sie ihn am Anfang und nicht am Ende in den Topf geben, wie Sie es mit anderen frischen Kräutern tun würden. Salbei übersteht lange Kochzeiten und passt daher gut in Eintöpfe oder Schmorgerichte.

Fenchel

Während die meisten Kräuterpflanzen für ihre Blätter bekannt sind, ist die Fenchelpflanze für ihre Samen bekannt. Diese Samen werden verwendet, um Würsten und anderen Fleischgerichten mehr Geschmack zu verleihen. Die Fenchelpflanze schmeckt am besten, wenn sie jung ist, wenn sie reift, verliert sie an Aroma. Für beste Ergebnisse ist es besser, es regelmäßig neu zu pflanzen.

Knoblauch

Ein italienischer Kräutergarten ohne Knoblauch wäre nicht vollständig. Knoblauch ist eines der am häufigsten verwendeten Kräuter in jeder Küche. Knoblauch sollte im Herbst zwischen September und November gepflanzt werden. Je nachdem, wo Sie pflanzen möchten. Die Bodentemperatur muss auf etwa 60 Grad Fahrenheit gekühlt werden. Die Wurzeln der Gewürznelke beginnen zu keimen und zu greifen, wodurch die Pflanze verankert wird. Stellen Sie sicher, dass Sie viel Mulch verwenden, um sie über den Winter zu schützen. Der Boden sollte gut durchlässig sein. Wenn die unteren Blätter zu bräunen beginnen, ist dies ein Hinweis darauf, dass es an der Zeit ist, sie für die Verwendung auszugraben.

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki