

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen

Plante avec saveur



Ocimum basillicum 'Horapha'

Thai Basilikum

Free of
pesticides

Go 'til kylling,
skaldyr & svinekød

Spice up your chicken,
shellfish & pork dishes

Peppen Sie Ihre Fisch-
und Fleischgerichte auf

Exellent pour les volailles,
crustacés et viande de porc



STENDEMOSE

gärtnerei - lev. 50202



STENDEMOSE

www.stendemose.dk

Ocimum basilicum 'Horapha'

DK **Ocimum basilicum 'Horapha'**

Thai basilikum kendes især på, at såvel blade som stængler har en mild, lakrids- til mynteagtig smag, som du kan nyde godt af i maden. Thai basilikum bruges hyppigt i det asiatiske køkken. Thai basilikum tilfører din mad en karakteristisk, anisagtig smag og duft og er velegnet til mange retter som f.eks. kylling, skaldyr, svinekød m.v. Lad din thai basilikum pynte i køkkenvinduet, hvor du kan høste friske blade af den. Du kan også plante thai basilikum udendørs i altankassen eller i en krukke på terrassen, hvor den foretrækker en lun, solrig plads. Gød planten regelmæssigt sommeren igennem og hold den jævnt fugtig. Du kan høste blade af den lige til efteråret.

GB **Ocimum basilicum 'Horapha'**

Thai Basil is a decorative cultivar with purple stems and leaves. Stems and leaves taste of mild liquorice/mint which you can enjoy in your food. Thai Basil is often used in the Asian kitchen. Thai Basil adds a characteristic anise taste and aroma to many dishes such as chicken, shellfish and pork. Enjoy the aromatic plant in your kitchen window and pick the fresh leaves. You can also plant the Thai Basil in a flower box or in a pot on the terrace. Prefers a sheltered, sunny position. Feed the plant regularly through summer and keep the soil moist. You can pick the leaves till autumn.

D **Ocimum basilicum 'Horapha'**

Charakteristisch für Thai Basilikum ist der milde Geschmack nach Lakritze/Minze, der sich gut in Gerichten macht. Thai Basilikum ist ein häufiges Gewürz bei asiatischen Gerichten. Thai Basilikum gibt den Gerichten eine Duft- und Geschmacksnote von Anis, gut für z.B. Hähnchen, Schalentiere, Schweinefleisch usw. Lassen Sie Ihr Thai Basilikum die Fensterbank zieren, wo Sie die Blätter bei der Hand haben und frisch ernten können. Thai Basilikum kann auch im Freien in Balkonkästen oder auf der Terrasse in Kübel gepflanzt werden. Einen warmen, sonnigen Ort finden. Den Sommer durch regelmäßig düngen und feucht halten. Die Blätter können bis zum Herbst geerntet werden.

F **Ocimum basilicum 'Horapha'**

Les feuilles aux goûts doux de menthe et de réglisse s'harmonisent bien dans les plats cuisinés. Dans la cuisine asiatique les feuilles sont utilisées dans la préparation comme par exemple de poulet, de porc, de crustacés, etc...