

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen

Plante avec saveur



Wasabi

Wasabia japonica

Free of
chemicals

Sushi
Super!





Wasabia japonica

Stor wasabi

Bruges i sushi. Af rødderne fremstilles ekstrem, stærk pasta, som gir "luft i næsen" pga. indholdsstoffer svarende til stoffer i sennep og chili. De grønne blade kan bruges som salat eller giv dem et hurtigt opkog i sojasovs. Dyrkning: Hold planten permanent fugtig. Tåler temperaturer ned til frysepunktet.

Japanese Horseradish

Used in Sushi. An extremely hot paste is made from the rhizomes. Good against cold. Content very similar to the substances in mustard and chilli. Use the green leaves as a salad or parboil them in soya sauce. Care: Keep constantly moist. Temperature: Down to zero° C

Japanischer Meerrettich

Verwendet zu Sushi. Vom Wurzelstengel wird eine extrem scharfe, grüne Paste produziert. Gute Wirkung bei Erkältungen. Die Inhaltsstoffe sind sehr ähnlich des Senfs und Chilis. Die grünen Blätter können im Salat verwendet werden oder kurz aufkochen in Sojasauce.

Pflege: Pflanzen immer feucht halten

Temperatur: verträgt bis 0 Grad

Wasabia Japonica

Utilisé pour le sushi.

Les racines de cette plante sont utilisées pour l'assaisonnement des sushi. Broyées, elles forment une pâte au goût extrêmement fort qui s'apparente à celui de la moutarde et du chili.

Les feuilles sont également utilisables en salade ou à réchauffer dans une sauce de soja. Culture : toujours laisser la terre humide

Supporte des températures voisines du zéro.

barcode