



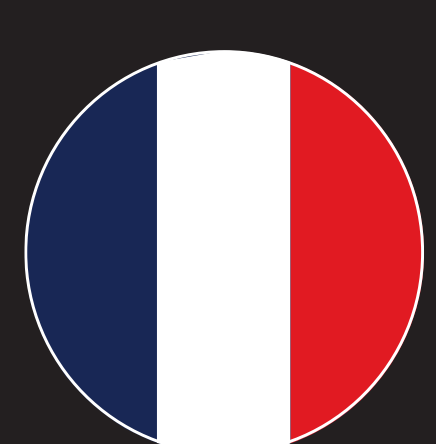
OVERPLANT

TRANSPLANTATION & SKÖRD

STARTPAKET



Föredrar du att läsa denna
bruksanvisning på ditt språk?



SKANNA DET ... **OCH MÅNGA FLER!**



INLEDNING

I den här handboken förklarar vi hur du transplanterar dina örter, men framför allt hur du tar hand om dem och använder dem i denna sista fas.

Du kan välja mellan att plantera om den i en större kruka eller direkt i jorden.

Men du kanske undrar... Vad är skillnaden?

Att transplantera till en större kruka innebär att flytta växten från en mindre behållare till en större för att ge den mer utrymme att växa och utvecklas. Denna process görs för att växten ska kunna växa utan begränsningar, för att tillåta mer luftflöde runt rötterna och för att minska frekvensen av vattning som krävs.

Å andra sidan innebär transplantation direkt i marken att flytta växten från en behållare till ett hål som grävs i marken. Denna process görs för att låta växten växa sig större och utvecklas i en mer naturlig miljö. Jorden i marken är vanligtvis rikare på näringsämnen och det större tillgängliga utrymmet gör att växten kan växa sig starkare.

Kort sagt, valet mellan den ena eller den andra processen beror på förhållandena i ditt hem och det utrymme du har tillgängligt, vissa människor föredrar att ha växter i krukor och andra direkt i jord.



INNAN DU BÖRJAR

Vi vill ge dig några tips innan du börjar transplantera dina örter för att se till att varje sort växer på rätt sätt. Men varje ört har sina egna speciella behov, så se till att läsa den örtspecifika sidan i slutet av den här handboken. Nu kör vi!

TIPS OCH RÅD FÖR EN LYCKAD TRANSPLANTATION

- **SOLEN** ☀️

Tu jardín de hierbas crecerá mejor con mucho sol, así que elige un lugar de tu casa que reciba al menos 6 horas de sol al día. A las hierbas fuertes y sanas les encanta el sol.

- **VENTILERING** 🌀

Se till att din örtagård ligger i ett välventilerat område med frisk luft så att växterna kan växa ordentligt och för att undvika att fukt byggs upp, vilket förhindrar svamp och sjukdomar.

MARKBEREDNING FÖRE PLANTERING

- ✓ **Se till att du väljer rätt plats:** Aromatiska örter föredrar en solig, väl-dränerad plats. Se till att jorden har god dränering för att förhindra rotröta.
- ✓ **Rengör området:** Förbered jorden genom att ta bort ogräs eller skräp som kan växa i området.
- ✓ **Blanda i organiskt material:** Tillsätt gödsel eller kompost till jorden för att förbättra bördigheten.
- ✓ **Ta bort rötter:** Om jorden är tätbefolkad med rötter, rengör den med dina verktyg.
- ✓ **Knåda jorden:** Knåda jorden med en spade och kratta för att bryta upp kompakta lager och förbättra luftning och dränering.
- ✓ **Vattna jorden:** Innan du transplanterar örterna rekommenderas att du vattnar jorden för att underlätta integrationen av rötterna på den nya platsen.

UPPMÄRKSAMHET!

Välj en plats som du besöker ofta under dagen för att komma ihåg att ta en titt på dina växter och ta hand om dem. Ju mer omsorg du ger dem, desto snabbare kommer de att växa.

TRANSPLANTATION

Låt oss börja med transplantation!

Transplantationsprocessen är liknande för dessa 5 örter.

Steg:

1

Förbered en behållare med lös, näringsrik jord. Om du planterar i jord gräver du ett hål som rymmer plantans rötter och gör det brett så att jorden också är lös. Du kan gräva hålet med spaden som ingår i vårt kit.

2

Plocka upp den mogna växten och ta bort den från sin ursprungliga kruka. Rengör rötterna och ta bort eventuell överskottsjord som är inbäddad i dem.

3

Placera plantan i behållaren eller i jorden och se till att roten är helt täckt.

4

Fyll krukan eller jorden med jord runt växten: din spade underlättar denna uppgift!

5

Använd sedan krattan från satsen för att jämna till ytan runt plantan.

6

Vattna plantan rikligt och placera den i indirekt ljus tills den har anpassat sig till sin nya miljö.

Du hittar datum för utplantering i den planteringskalender som ingår i detta kit!



Om du har några tvivel om denna process, skanna QR-koden nedan för att se en förklarande video.

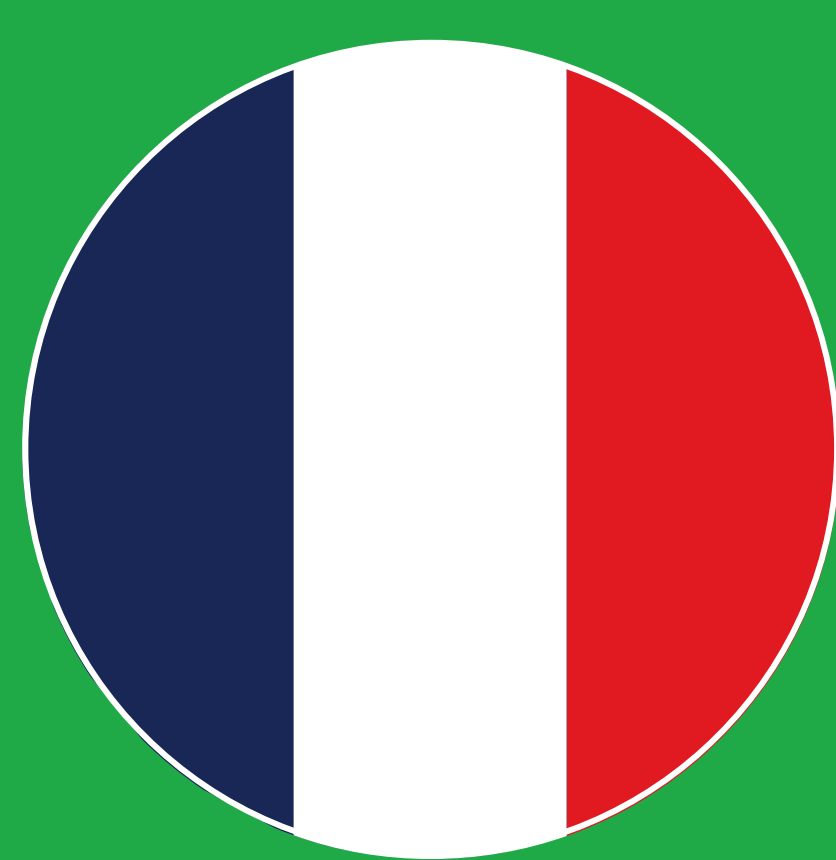
VÅR GARANTI FÖR KUNDNÖJDHET

Om du när som helst och av någon anledning inte är nöjd med någon av våra produkter, har du vår 100% garanti för att vi byter ut varan eller återbetalar din betalning omedelbart.

Det viktigaste för oss är att våra kunder är nöjda och vi vill behandla dem som vi själva skulle vilja bli behandlade.

SPRÅKLIG MÅNGFALD

Vi vill påminna dig om att du kan läsa bruksanvisningen på ditt eget språk om du vill. Skanna bara QR-koden på omslaget till denna broschyr för att ladda ner din bruksanvisning via vår webbplats.



KONTAKT

Om du har några frågor om planteringsprocessen eller vill veta mer om våra produkter hjälper vi dig gärna. Du kan kontakta oss via e-post.



info@overplant.es

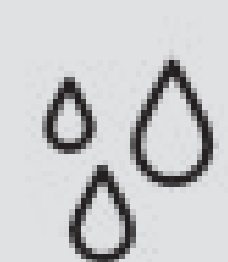
Missa inte några nyheter om våra produkter eller om något ämne som rör jordbruk och miljö. På vår webbplats hittar du ett avsnitt med vanliga frågor för att lösa dina tvivel, samt förklarande videor om de olika delarna av planteringsprocessen.

Vi laddar också upp veckovisa artiklar om trädgårdstips och mycket mer som du inte vill missa!



www.overplant.es

VÅRD FÖR DENNA FAS AV MOGNAD OCH KONSOLIDERING

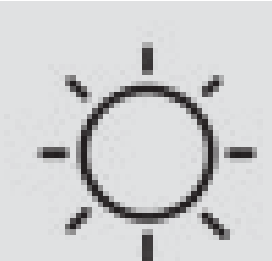


IRRIGERING

- Vattna plantorna regelbundet för att hålla jorden fuktig, men inte vattendränkt.
- Koriander, basilika och persilja behöver mindre vatten än timjan och oregano.

Hur ofta man ska vattna dessa örter beror på flera faktorer, t.ex. klimat, jordmån och storlek på kruka eller trädgård. Men i allmänhet föredrar dessa växter fuktiga men väl-dränerade jordar och bör inte torka ut helt. Vårt råd är följande:

Vattna när jorden är torr vid beröring. I varma klimat kan daglig vattning vara nödvändig. Kom ihåg att det är viktigt att inte övervattna, eftersom det kan leda till rotröta och att växten dör. Det är bättre att vattna mindre och oftare än att vattna för mycket och mindre ofta.



SOLAR LIGHT

6–8 timmar direkt solljus per dag.

Koriander, Basilika, Persilja, Timjan och Oregano växer bra om de får minst 6 timmars direkt sol per dag. Persilja växer dock bäst på en väl upplyst plats men med minst 4 timmars indirekt sol per dag.

Det är viktigt att komma ihåg att detta bara är allmänna riktlinjer och att den mängd ljus som växterna behöver också kan variera beroende på klimatzon och andra miljöfaktorer.



BESKÄRNING

- **Koriander**

Identifiera gamla, torra eller sjuka blad i botten av plantan och beskär dem. Om den är förvuxen, beskär toppen för att uppmuntra produktionen av unga, ömma blad och lämna några centimeter av stammen i toppen så att den kan fortsätta växa. Koriander kräver regelbunden beskärning.

- **Basilika**

Leta efter blad som börjar se lite slitna ut eller som sitter längst ner på plantan. Var noga med att klippa över ett par unga blad för att stimulera tillväxten i det området. Du kan använda den apikala beskärningstekniken: För att stimulera tätare tillväxt, klipp av spetsen på växtens huvudgren. Beskär var 2–3:e vecka.

- **Persilja**

Leta efter gamla, torra blad och stjälkar som inte producerar nya blad och klipp av dem. Om du vill ha en tätare växt kan du använda uppbyggnadsbeskärning: Beskär stjälkarnas spetsar för att stimulera bildandet av nya sidoskott. Beskär var 1-2:e vecka.

- **Timjan**

Den bästa tiden att beskära timjan är efter blomningen, vanligtvis tidigt på hösten eller tidigt på våren. Rensa bort alla torra eller sjuka blad innan du börjar och klipp de gamla, torra stjälkarna tillbaka till basen där de kommer ut från växten. Det stimulerar ny tillväxt och förhindrar att plantan blir för tät och inte får tillräckligt med ljus och luft. Lämna kvar några unga, friska stjälkar vid plantans bas för att bilda en tät, välförgrenad buske. Klipp ner 1/3 av toppen varje vår.

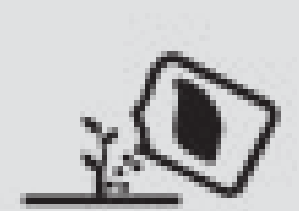
- **Oregano**

Oregano kan beskäras på våren eller sommaren för att behålla sin form och stimulera tillväxten. Leta efter tjocka, mogna grenar som har vuxit upp i toppen av plantan och klipp ner dem strax ovanför ett sidoskott, så att det blir 10 till 15 centimeter från sidoskottet till toppen av den avklippta grenen. Oregano kräver regelbunden beskärning.

Det är viktigt att notera att alla dessa örter kan drabbas av sjukdomar eller insektsskador om de inte beskärs ordentligt. Därför är det viktigt att beskära dem regelbundet och bibehålla en hälsosam form för att säkerställa optimal tillväxt.

YTTERLIGARE TIPS!

- *Rengör torra löv och grenar runt snittytan för att förhindra fuktansamling och minska risken för sjukdomar.*
- *Vattna växten efter beskärningen för att stimulera tillväxten och hålla den återfuktad.*
- *Använd vassa, desinficerade sekatörer för att förhindra överföring av sjukdomar - våra sekatörer är utmärkta! Men se till att rengöra dem före varje beskärning.*
- *Kom ihåg att det är viktigt att inte klippa mer än en tredjedel av växten vid ett enda beskärningstillfälle för att undvika att skada växten.*



FERTILISERARE

Varannan vecka komposterar du jorden lätt med organiskt gödsel och rör om ordentligt.

För närvarande kan vi inte skriva en uttömmande guide med information om komposterings- och gödslingsprocessen, eftersom det finns många olika typer av kompost. Vi rekommenderar att du letar på internet efter den som är bäst lämpad för de faktiska förhållandena för dina örter.

SAMLING

Du kan skörda blad från dessa aromatiska växter medan de fortfarande är i sin ursprungliga kruka, det är faktiskt nödvändigt att göra det, eftersom som vi såg i Manual 1, måste du också beskära de aromatiska örterna från denna inledande fas.

Men med fokus på den nuvarande fasen som berör oss i detta häfte, och förutsatt att dina örter redan har transplanterats, är det viktigt att komma ihåg att du bör lämna tillräckligt med löv på växten för att hålla den växande stark och frisk. Det är också tillrådligt att bara skörda en liten mängd blad från varje planta åt gången för att undvika att skada växten.

Koriander

Koriander kan skördas när bladen är späda och innan den blommar. För att få en frisk och stark smak kan man skära av bladen och de övre grenarna på plantan. Bladens smak är som intensivast strax före blomningen.

Basilika

Basilika kan skördas när bladen är späda och innan den blommar. Bladen och de övre grenarna på växten kan klippas av. Bladens smak är som intensivast strax före blomningen.

Persilja

Persilja kan skördas när bladen är gröna och färska. Bladen och de övre grenarna på växten kan klippas av. Det rekommenderas att inte skörda för tidigt, så att växten kan fortsätta att växa och producera blad.

Timjan

Timjan kan skördas när kvistarna blommar och innan bladen blir gula. Kvistarna kan skäras och torkas för framtida bruk.

Oregano

Oregano kan skördas när kvistarna blommar och innan bladen blir gula. Kvistarna kan skäras och torkas för framtida bruk.

Kom ihåg att alltid skörda ansvarsfullt och lämna kvar tillräckligt av växten för att den ska fortsätta växa och producera blad.

Dessa örter kan klippas när bladen har nått sin fulla storlek, vanligtvis 4-6 veckor efter transplantation. Vi rekommenderar att du klipper bladen från toppen av plantan för att stimulera ny tillväxt och att du håller dem färska i en behållare med lite vatten i kylan, så att de kan användas när det behövs.

Kom ihåg att det är viktigt att inte skörda för mycket av någon av dessa örter på en gång, eftersom detta kan utarma växten och minska framtida tillväxt.

Du hittar tidsfristerna för omplantering i såkalendern som ingår i detta kit. Om du fortfarande har frågor om skördeprocessen, missa inte avsnittet Vanliga frågor (FAQ) på vår officiella webbplats: **www.overplant.es**

ANVÄNDNING AV AROMATISKA ÖRTER I KÖKET

KORIANDER

- **Doft och smak:** Koriander är känd för sin friska och kryddiga doft. Smaken påminner om en kombination av mynta och citron.
- **Användning i matlagning:** Koriander används ofta i matlagning för att smaksätta såser, grytor, sallader, soppor, kött, fisk, ris, omeletter med mera.
- **Näringsämnen:** Koriander är rik på vitaminerna A, C, K och folsyra samt mineraler som järn, magnesium och kalcium. Den innehåller också antioxidanter och essentiella fettsyror.

BASILIKA

- **Doft och smak:** Doften av basilika är frisk, grön och kryddig. Den har inslag av örter och citrus. Den har en söt och kryddig smak som påminner om en blandning av kryddnejlika och mynta.
- **Användning i matlagning:**
 - Det är en viktig ingrediens i det italienska köket, där den används för att krydda pasta, pizza och soppor.
 - Den är också en populär ingrediens i det franska köket och medelhavsköket, där den används i såser, dressingar och grytor.
 - Färsk basilika kan hackas och blandas med olivolja för att skapa en pesto.
 - Torkad basilika kan tillsättas i kryddor för att smaksätta kött, grönsaker och grytor.
 - Den är också en viktig ingrediens i örtteer och kan användas som ett naturligt botemedel för att lindra huvudvärk och stress.
- **Näringsämnen:** Basilika är rik på vitaminerna A, C och K samt folsyra och mangan. Den innehåller också små mängder kalcium, järn och protein. Dessutom är det en källa till antioxidanter och antiinflammatoriska föreningar.

PERSILJA

- **Doft och smak:** Persiljans doft är stark, frisk och fruktig med en lätt ton av örter och gröna blad. Smaken är frisk, lätt och något kryddig. Den har en örtig smak med en bitter ton.
- **Användning i matlagning:**
 - Persilja används ofta som garnering i maträtter för att ge dem ett attraktivt, friskt utseende.
 - Den blandas ofta med andra ingredienser för att skapa såser och dressingar för sallader, kött, fisk och grönsaker.
 - Persilja används i soppor och grytor för att ge smak och arom.
 - Den används också i många aptitretare för att ge en frisk, örtig smak.
- **Näringsämnen:** Persilja är rik på vitamin C och K, folsyra, järn, kalcium, kalium och fibrer. Den innehåller också små mängder protein, vitamin A och E, magnesium och mangan.

TIMJAN

- **Doft och smak:** Timjan har en frisk, örtartad doft med citrus och lätt kryddiga toner. Smaken är stark och rökig med en frisk och örtartad doft.

- **Användning i matlagning:**

- Timjan används ofta för att krydda kött, fågel och fisk.
- Det är en viktig ingrediens vid beredning av såser, marinader och marinader.
- Den används också för att krydda potatis, ris och sallader.
- Färsk eller torkad timjan kan tillsättas i rätter i slutet av tillagningen eller användas som ingrediens för att ge smak och arom i oljor eller smör.
- Det är en mångsidig ört som kan användas i en mängd olika rätter, från soppor och grytor till grytor.

- **Näringsämnen:** Innehåller en stor mängd antioxidanter och antiinflammatoriska föreningar. Den innehåller vitaminerna C, B6 och A samt mineraler som bland annat järn, magnesium, kalcium och kalium. Alla dessa näringsämnen arbetar tillsammans för att skydda hälsan och upprätthålla balansen i kroppen.

OREGANO

- **Doft och smak:** Oregano är en aromatisk ört med stark smak och en intensiv doft av medelhavsörter.

- **Användning i matlagning:**

- Används ofta i såser, grytor och marinader.
- Den används på pizzor och i sallader.
- Används för att krydda kött, fisk och fågel.
- Den kan också tillsättas i bröd och desserter.
- Kan användas färsk eller torkad.

- **Näringsämnen:** Oregano är rik på antioxidanter, vitaminerna A, C och K samt mineraler som järn, kalcium och magnesium. Den innehåller också antiinflammatoriska och antibakteriella föreningar.

