

Thyme  
Tymián  
Thymian  
Thym  
Timo  
Tomillo  
Tomilho  
Tymianek  
Tymian  
Тимьян



tescoma.

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização  
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Інструкція по експлуатації

## Common Thyme

Pour the growing medium into the pot and sow all the seeds from the sack approx. 0.5 cm deep. After sowing, place the pot in a warm location with enough light and keep adequately moistened.

## Growing herbs at home

Fresh herbs are an important part of healthy cooking at home. In addition to giving each meal a unique taste and a rich aroma, their natural therapeutic effects are beneficial for human organism. They are a perfect way to refresh and add cosiness to every kitchen and household. If you grow herbs yourselves in a flowerpot at home, you know for sure that they don't contain any undesirable chemicals and fertilisers. Herbs grown at home will always outdo the easy-to-get dried bagged spices.

However, growing herbs in flowerpots requires some experience and a lot of care. Growing herbs at home is relatively difficult compared to outdoor growing. We therefore offer you a few hints that will help you grow SENSE herbs at home.

## Sowing herbs

Herbs grown at home can be sown throughout the year. However, they will grow most quickly when sown in the sunny months of spring and summer.

## Watering herbs

The growing medium dries up much faster in a dry room environment, which is much drier than outdoors even in the summer.

Herbs must be watered very often but with very little water; otherwise they will rot away. Excessive watering affects the overall health of the herb and decreases the content of aromatic substances, particularly in basil, parsley and chives.

We therefore recommend regular and continuous monitoring of the growing medium and keeping it constantly damp to a reasonable extent.

Traditional watering using a small watering can with a spout as commonly used for houseplants is not suitable for the seeds during the initial days of sprouting. The roots are not strong enough as yet and the seeds are not firmly set in the growing medium. Intense watering washes the seeds out and they are unable to root.

We therefore recommend using exclusively a mechanical water spray after sowing and in the initial days after sprouting. Use the water spray to water the sprouted seeds once to twice per day with fine water mist. The growing medium may under no circumstances dry out or the sprouts would wilt.

The plants should be watered from above before the root system is formed; later on, water may be poured into the saucer under the flowerpot.

The sprouting time differs for each herb depending on the type of seed and the climate in your home. It usually varies between 1 and 2 weeks.

Herbs should ideally be watered in the morning and in the evening, at times when the flowerpots are not exposed to strong sunshine.

## Enough light

Herbs need enough light to grow and flourish. The best growing site is on the windowsill. If your windows are oriented in several directions, prefer the south, or east and west, where there is more sunshine than on the northern side. The absence of light deprives herbs of the power to grow as well as fragrance and taste.

If you are unable to provide your herbs with enough light, you will get yellowish plants with extremely weak stems and small leaves.

## Optimum temperature

Herbs are intolerant to abrupt changes in temperature. The ideal temperature for growing herbs is around 20 degrees centigrade. As with temperature oscillations, herbs are sensitive to draughts. Herbs exposed to temperature variations and draughts for prolonged periods of time will slowly but surely wilt and new plants must be sown to replace them.

In summary: homegrown herbs must be provided with a stable warm climate with enough light and regular watering!

Herbs grown at home deserve the best care they can get. They will reward you with tasty and healthy meals and will add cosiness and green freshness to your home.

**Seed producer:** SEMO a.s., Stržice; **Sack contents** 0.05 g. **Growing medium manufacturer:** AGRO CS a.s., Říkov. Contents: approx. 0.3 l; number of decision on registration: 2691; utilisation: suitable for sowing and growing herbs and green spices. Occupational safety and health protection: follow normal rules of personal hygiene and occupational safety. Storage conditions: store in dry places, keep outside the reach of children. Date of production/batch number: see the packaging.

## Tymián obecný

Substrát nasypte do květináče a všechna semínka ze sáčku vysejte cca 0,5 cm hluboko. Po vysetí květináč umístěte na teplé osvětlené místo a substrát udržujte přiměřené vlhký.

## Pěstování bylinek v domácnosti

Čerstvé bylinky jsou nedílnou součástí zdravé domácí kuchyně. Nejenže dodají každému pokrmu nezaměnitelnou chuť a bohaté aroma, ale svými přirozenými léčivými účinky také prospívají lidskému organismu. Navíc perfektně osvěží a zutlní prostor každé kuchyně a domácnosti. A pokud si bylinky vypěstujete sami doma v květináčku, víte s jistotou, že neobsahují žádné nežádoucí chemické látky ani hnojiva. Domácí bylinky proto vždy překonají snadno dostupné sušené koření v sáčcích.

Pěstování bylinek v květináčích ovšem vyžaduje jistou zkušenost a nadstandardní péči. V porovnání s pěstováním bylinek ve venkovním prostředí, je pěstování bylinek v interiéru poměrně náročným výtěžným úkolem.

Proto vám nabízíme několik dobrých rad, které pomohou při pěstování bylinek SENSE v domácnosti.

## Vysazování bylinek

Bylinky pěstované v domácnosti lze vysazovat v průběhu celého roku. Nejrychlejší vzrůst po zasazení však můžeme očekávat v prosluněných jarních a letních měsících.

## Zalévání bylinek

V suchém pokojovém prostředí, které bývá v interiérech i v létě mnohem sušší než venku, vysychá substrát, ve kterém bylinky vzrůstají a žijí, mnohem rychleji.

Bylinky proto potřebují zalévat velmi často, ale velmi málo, jinak uhnijí. Nadměrná zalívka působí špatně nejenom na celkový zdravotní stav bylinky, ale také snižuje obsah aromatických látek, hlavně u bazalky, petržele nebo pažitky.

Proto doporučujeme pravidelně a průběžně substrát sledovat, a udržovat jej neustále přiměřené vlhký.

Klasické zalévání pomocí malé konvčky s hubicí běžně u domácích pokojových rostlin není v prvních dnech klíčení pro semínka optimální. Nemají totiž zatím pevný kořínek a nejsou stabilně uchyceny v substrátu. Prudké zalévání semínka proto vyplaví a ta nemohou zakořenit.

Po vysetí a během prvních dnů po vzklíčení doporučujeme tedy používat výhradně mechanický rozprašovač vody. S jeho pomocí vzklíčená semena zavlažujte 1 až 2 krát denně jemnou vodní mlhou. Substrát nesmí v žádném případě vyschnout, jinak semena uvadnou.

Do té doby, než si rostlinky vytvoří svůj kořenový systém, je zaléváme shora, později můžeme vodu lit pouze do misek pod květináčky.

Doba klíčovosti semen se u různých bylin liší, nejen podle druhu semínka, ale i podle individuálních klimatických podmínek v domácnosti. Obvykle se pohybuje mezi 1-2 týdny.

Bylinky v každém případě zalévejte nejlépe ráno nebo večer, tedy ve chvíli, kdy do květináčů nepráší slunce.

## Dostatek světla

Bylinky potřebují ke svému vzrůstu i životu zejména dostatek světla. Nejlepší místo pro pěstované bylinky je na okenním parapetu. Pokud máte okna orientovaná na více světových stran, volte raději jih, případně východ nebo západ, kde je slunečního svítu více než na severu. Nedostatek světla totiž ubírá bylinkám nejen jejich vzrůstovou sílu, ale i jejich vůni a chuť.

Pokud bylinkám nedokážete dopřát dostatek světla, vyrostou vám pouze nazloutlé rostlinky s extrémně slabými stonky a malými lístky.

## Optimální teplota

Bylinky nesnášejí prudké výkyvy teplot. Ideální teplota pro pěstování bylinek je kolem 20 stupňů Celsia. Stejně jako kolísání teplot nesnáší bylinky i vystavení průvanu. Pokud jsou kolísání teplot nebo dlouhodobě trvajícím průvanu bylinky vystaveny delší dobu, pomalu ale jistě odchází a je potřeba vysadit nové.

Shrnuto jednou větou: doma pěstovaným bylinkám je zapotřebí zajistit stabilní teplejší klima s dostatkem světla a pravidelnou zalívku!

Doma pěstované bylinky si zaslouží tu nejlepší péči. Odvděčí se pak nejen chutnou a zdravou kuchyní, ale také příjemně útulnou a svěže zelenou domácností.

**Výrobce semen:** SEMO a.s., Stržice; **Obsah sáčku** 0,05 g. **Výrobce substrátu:** AGRO CS a.s., Říkov. Balení: cca 0,3 l, číslo rozhodnutí o registraci: 2691, použití: vhodné pro výsevy a pěstování bylinek a zeleného koření. **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:** zachovávejte běžné zásady osobní hygieny a bezpečnosti při práci. **Podmínky skladování:** skladujte na suchých místech, uchovávejte mimo dosah dětí. **Datum výroby/číslo výrobní šarže:** uvedeno na obalu.

## Thymian

Den Blumentopf mit dem Substrat befüllen und sämtliche Samenkörner ca. 0,5 cm tief aussäen. Nach dem Aussaat den Blumentopf auf einen warmen hellen Ort stellen und das Substrat jeden Tag angemessen befeuchten.

## Anbau von Kräutern im Haus

Frische Kräuter stellen einen unverzichtbaren Bestandteil der gesunden hausgemachten Küche. Sie verliehen an jedem Gericht sowohl ein unverwechselbares Geschmacks und reiche Duft, als auch gedeihen mit ihren natürlichen Heilwirkungen dem menschlichen Organismus. Darüber hinaus bringen in jede Küche und in jedes Haus einen frischen und gemütlichen Akzent. Wenn Sie Kräuter zu Hause selbst in einem Blumentopf anbauen, wissen Sie mit Sicherheit, dass die grünen Blätter keine unerwünschten Chemikalien oder Düngemittel beinhalten.

Die selbst angebaute Kräuter kann man nicht im Geringsten mit den fertig zu kaufenden Kräutern, bzw. Dörckraut vergleichen.

Man braucht jedoch über gewisse Erfahrungen verfügen und Extra-Pflege zu widmen, um die Kräuter im Blumentopf erfolgreich anzubauen. Im Vergleich mit dem Anbau von Kräutern im Freien, stellen die selbst angepflanzten Kräuter im Haus eine relativ anspruchsvolle Aufgabe dar.

Aus diesem Grunde leisten wir Ihnen gerne ein paar Empfehlungen, die Ihnen beim Anbau von Kräutern SENSE im Haus behilflich sein können.

## Aussäen von Kräutern

Die selbst angebaute Kräuter können im Haus während des ganzen Kalenderjahres ausgesät werden. Es ist jedoch zu erwarten, dass in den sonnigen Frühlings- und Sommermonaten die Kräuter am schnellsten erwachsen.

## Gießen von Kräutern

In den trockenen Zimmern ist auch im Sommer viel mehr trockene Luft als im Freien und auch die Austrocknung der Kräuterteile erfolgt, in der die Wurzelpflanzen wachsen und leben, viel schneller.

Die Kräuter sollen sehr oft, aber sehr wenig gegossen werden, anderenfalls faulen sie ab. Das übermäßige Gießen beeinträchtigt nicht nur gesamte Wohlbehinden der Pflanze, sondern führt auch zum niedrigen Inhalt an Aromastoffen, insbesondere beim Basilikum, Petersilie, bzw. Knoblauch.

Es ist deshalb zu empfehlen, die Erde regelmäßig zu verfolgen und immer angemessen feucht zu halten.

Das klassische Gießen mit einem kleinem Kännchen mit Tülle, wie es üblich bei den Zimmerpflanzen ist, ist für das Saatgut in den ersten Tagen, wenn die Samen keimen, nicht optimal, das kein festes Würzchen vorliegt und die Keimlinge nicht stabil im Bodensubstrat befestigt sind. Mit dem heftigen Gießen kann das Saatgut ausgeschwemmt werden und nicht einwurzeln.

Es ist also empfehlenswert, nach dem Aussäen und während der ersten Tagen nach dem Aufgehen ausschließlich mit einem mechanischen Wassersprüher zu gießen. 1 – 2 täglich die gekeimten Samen mit feinem Wassernebel besprühen. Man darf das Bodensubstrat keinesfalls austrocknen lassen, anderenfalls keimen, bzw. gehen die Samen nicht ab.

Bis die Pflanzen ihr Wurzelsystem bilden, ist es besser, sie von oben zu gießen, später kann man das Wasser nur in den Untersetzer gießen.

Die Keimungszeit der Wurzelpflanzen ist verschieden, nicht nur je nach der Samenart, sondern auch nach den individuellen Klimabedingungen im jeweiligen Haus, und beträgt normalerweise 1-2 Wochen.

Die Wurzelpflanzen jedenfalls am bestens morgens oder abends gießen, nicht jedoch tagsüber, wenn die Pflanzentöpfe prall in der Sonne stehen.

## Genug Licht

Die Wurzelpflanzen benötigen für ihr Wachstum und Leben vor allem genug Licht. Es ist optimal, die Kräuter auf der Fensterbank anzubauen. Bei den auf mehrere Himmelsrichtungen ausgerichteten Fenstern ist die südliche, bzw. östliche oder westliche Seite zu bevorzugen, wo mehr Sonnenlicht als bei den Fenstern nach Norden fällt. Der Lichtmangel beeinträchtigt nämlich nicht nur das Wachstum, sondern auch Duft und Geschmack der Pflanzen.

Bekommen die Kräuter nicht genügend Licht nicht, erhalten Sie nur gelbliche Keimlinge mit extrem schwachen Stiel und kleinen Blättchen.

## Optimale Temperatur

Die Kräuter vertragen die heftigen Temperaturschwankungen nicht. Die ideale Temperatur zum Anbau von Kräutern beträgt ca. 20 Grad Celsius. Die Temperaturschocks sind für die Wurzelpflanzen ebenso schädlich wie die Durchzugaussetzung. Werden die Kräuter den Temperaturschwankungen oder den langzeitigen Durchzug ausgesetzt, dann langsam, aber sicher gehen sie ab und es ist notwendig, neue Pflanzen auszusäen.

Kurz und bündig gesagt: die selbst angepflanzten Kräuter brauchen ein stabiles wärmeres Klima mit genug Licht und regelmäßiges Gießen!

Die selbst angebaute Wurzelpflanzen verdienen die beste Pflege und danken dafür nicht nur mit dem schmackhaften und gesunden Beitrag zu Ihrer Küche, sondern auch mit einem angenehm gemütlichen und frisch grünen Akzent in Ihrem Haus.

**Saatguthersteller:** SEMO a.s., Stržice; **Inhalt pro Beutel** 0,05 g. **Hersteller des Bodensubstrats:** AGRO CS a.s., Říkov. **Inhalt:** ca. 0,3 l, **Zulassungsbescheid Nr.:** 2691, **Gebrauch:** zum Aussaat und Anbau von Kräutern und grünen Blättern. **Sicherheit und Gesundheitsschutz** bei der Arbeit: gewöhnliche hygienische Prinzipien und Arbeitsschutzbestimmungen. **Lagerung:** trocken lagern, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. **Herstellungsdatum/Chargen-Nr.:** auf der Verpackung.

## Thym commun

Verser le substrat dans le pot à fleur, semer toutes les graines à environ 0,5 centimètres sous terre. Après le semis, placer le pot à fleur dans un endroit chaud, ensoleillé et maintenir le substrat suffisamment humide.

## Culture d'herbes aromatiques à la maison

Les herbes fraîches sont une partie intégrante de la cuisine maison saine. Non seulement elles apportent à chaque plat un goût typique et riche en arômes, mais par leurs vertus médicinales, elles contribuent également à la santé de l'organisme humain. De plus, elles sont parfaitement rafraîchissantes et rendent plus accueillant l'espace de chaque cuisine et de chaque foyer. Et si vous cultivez vous-mêmes vos herbes aromatiques à la maison dans un pot de fleurs, vous avez la certitude qu'elles ne contiennent ni produits chimiques, ni engrais industriels indésirables.

Les herbes aromatiques cultivées à la maison dépassent largement les habituelles herbes sèches en sachets.

La culture des herbes aromatiques en pots demande néanmoins une certaine expérience et des soins qui vont au-delà du standard. En comparaison avec la plantation des herbes aromatiques en extérieur, leur culture en intérieur est une tâche assez délicate pour le cultivateur.

C'est pourquoi nous vous proposons quelques bons conseils pouvant vous aider dans la plantation des herbes SENSE à la maison.



