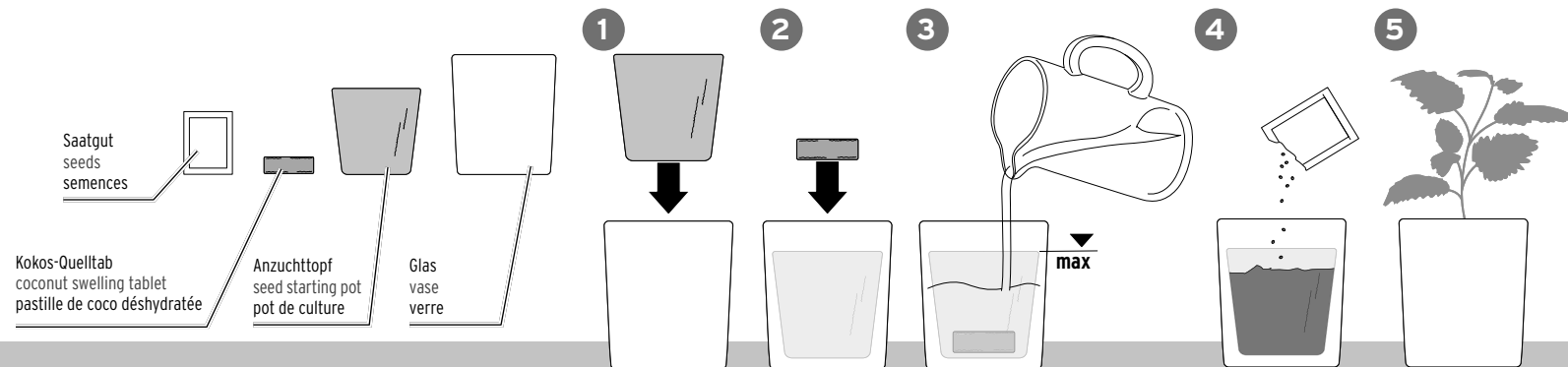


Anzuchtset Minze und Melisse Mint and lemon balm grow kit Kit pour plants de menthe et de mélisse

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 117131AB6X1 · 2021-08



Aussaat- und Kulturanleitung

de

Es ist ganz einfach

Minze und Melisse schmecken wunderbar als Tee und sind hervorragende Zutaten für süße und herzhaftes Speisen. Beide Kräuter lassen sich ganz einfach selbst in der Wohnung anziehen.

Die Aussaat ist ganzjährig möglich. Bis zur Keimung benötigt die Minze ca. 2 Wochen, die Melisse ca. 4 Wochen.

Aussaat und Aufzucht:

1. Stecken Sie den Anzuchttopf in das Glas.
2. Legen Sie das Kokos-Quelltab in den Anzuchttopf.
3. Gießen Sie ca. 150-175 ml Wasser auf den Tab. Nach ca. 5 Minuten ist das Substrat aufgequollen.
4. Lockern Sie das Substrat mit einer Gabel o.Ä. etwas auf, verteilen Sie das Saatgut gleichmäßig darauf und drücken es leicht mit dem Finger an. Saatgut nicht mit Substrat bedecken, Minze und Melisse sind Lichtkeimer!
5. Stellen Sie das Glas an einen hellen und warmen Ort. Die optimale Keimtemperatur beträgt ca. 20 °C. Wichtig: Wässern Sie regelmäßig, das Substrat darf nicht austrocknen. Vermeiden Sie jedoch Staunässe. Tipp: Bis zur Keimung kann man das Substrat am einfachsten mit einem Wasser-Zerstäuber gleichmäßig befeuchten.
6. Wenn die Pflanzen kräftige Triebe mit saftigen Blättern ausgebildet haben, können Sie ernten.

Tipp: Wenn die Pflanzen für die Gläser zu groß werden und umgetopft werden müssen, kann dies direkt im Anzuchttopf erfolgen. Dieser ist 100% biologisch abbaubar und kann einfach mit verpflanzt werden.

Tee zubereiten:

- ▷ Wasser aufkochen und die geernteten, frischen Blätter übergießen. Nach Belieben mit Honig süßen oder etwas Zitrone hinzufügen. Die Blätter müssen Sie zum Trinken nicht entfernen.
- ▷ Die geernteten Blätter auf der Fensterbank trocknen. In einen wiederverwendbaren Teebeutel füllen, mit gekochtem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Teebeutel zum Trinken entnehmen.

Sowing and cultivation instructions

en

It's really easy

Mint and lemon balm taste wonderful when prepared as a tea and are delicious additions to both sweet and savoury dishes – and they're easy to grow at home.

The seeds can be grown all year round. The mint seeds take around 2 weeks to sprout; the lemon balm seeds take around 4 weeks.

Sowing and cultivating the seeds:

1. Place the seed starting pot into the vase.
2. Place the coconut swelling tablet into the seed starting pot.
3. Pour approx 150-175 ml water onto the tablet. The substrate will be fully swollen after approx. 5 minutes.
4. Loosen up the substrate with a fork or similar. Spread the seeds evenly over the substrate, then press them down lightly with your finger. The mint and lemon balm seeds need light to germinate and must not be covered with soil.
5. Place the vase in a warm location with plenty of light. The ideal temperature for germination is around 20 °C. Important: water the seeds regularly. The substrate must not be allowed to dry out. Avoid waterlogging however. Tip: The best way of keeping the substrate moist until germination is to use a plant mister.
6. The plants will be ready for harvesting when they have developed strong shoots with juicy leaves.

Tip: When the plants outgrow the vases, they can be repotted while still in the growing pot. The growing pot is 100% biodegradable and can simply be buried into soil together with the plants.

Making tea:

- ▷ Boil water and pour over the freshly picked leaves. Sweeten to taste with honey or add some lemon. You do not have to remove the leaves to drink the tea.
- ▷ Place the freshly picked leaves on the window sill to dry. Fill a reusable teabag with the dried leaves, then allow it to steep in boiled water for approx. 10 minutes. Remove the teabag before drinking the tea.

Important information

- Keep the product out of the reach of infants.
- Supervise children under the age of 8 years when using this product.

Instructions de semis et de culture

fr

Rien de plus simple

Idéales sous forme de thé, la menthe et la mélisse sont également d'excellents ingrédients pour des plats sucrés ou salés – sans compter qu'il est très facile de les faire pousser soi-même en appartement.

Il est possible d'en semer les graines tout au long de l'année. La menthe met 2 semaines environ pour germer, la mélisse, 4 semaines environ.

Semis et culture:

1. Placez le pot de culture dans le verre.
2. Mettez la pastille de coco déshydratée dans le pot de culture.
3. Arrosez la pastille d'environ 150 à 175 ml d'eau. Au bout de 5 minutes, le substrat a entièrement gonflé.
4. Aérez légèrement le substrat en utilisant une fourchette ou un autre ustensile similaire, répartissez le semis de manière homogène et enfoncez-le délicatement avec les doigts. Ne recouvrez pas le semis de substrat, la menthe et la mélisse ont besoin de lumière pour germer!
5. Placez le verre dans un endroit clair et chaud. La température de germination optimale est de 20 °C environ. Important: arrosez régulièrement pour éviter que le substrat ne s'assèche, mais sans que l'eau ne s'accumule. Conseil: jusqu'à la germination, le plus simple est d'arroser uniformément le substrat avec un vaporisateur d'eau.
6. Lorsque les plants présentent des tiges robustes et de larges feuilles, vous pouvez procéder à la cueillette.

Conseil: si les plants deviennent trop grand pour les verres et qu'ils doivent être transplantés, vous pouvez le faire directement dans le pot de culture. Celui-ci est entièrement biodégradable et peut être tout simplement planté avec le plant.

Préparer du thé:

- ▷ Faire bouillir de l'eau et la verser sur les feuilles fraîchement cueillies. Si souhaité, sucrer avec du miel ou ajouter un peu de citron. Les feuilles n'ont pas besoin d'être retirées pour boire.
- ▷ Faire sécher les feuilles sur un rebord de fenêtre. Remplir un sachet de thé réutilisable, verser l'eau bouillante dessus et laisser infuser une dizaine de minutes. Retirer le sachet de thé pour boire.

Remarques importantes

- Tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge.
- Si vos enfants ont moins de huit ans, surveillez-les lorsqu'ils utilisent cet article.



melissa officinalis / mentha piperita



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu

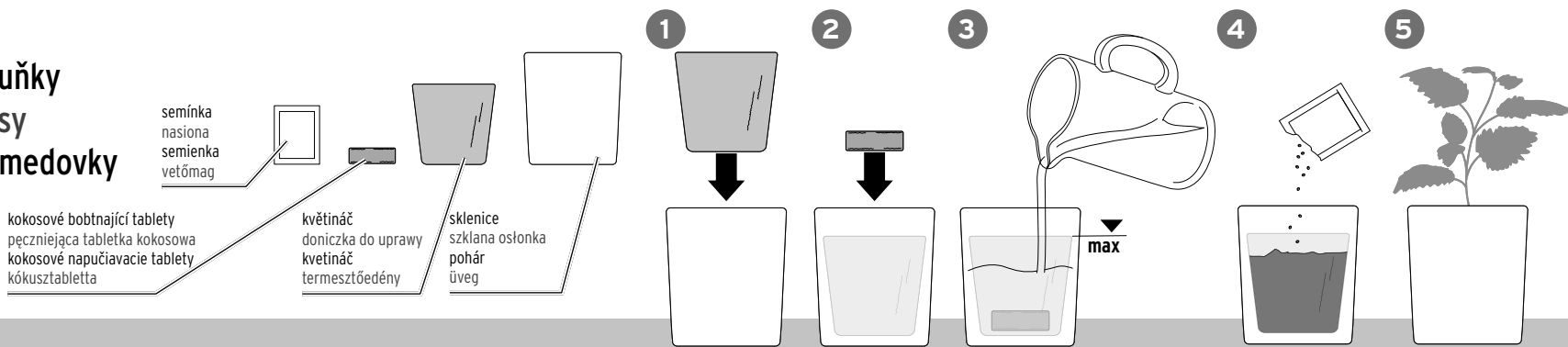
Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám: 620 695



Wichtige Hinweise

- Halten Sie den Artikel von Kleinkindern fern.
- Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.

Sada na pěstování máty a meduňky
Zestaw do uprawy mięty i melisy
Súprava na pestovanie máty a medovky
Készlet menta és citromfű
termesztéséhez



Návod na výsev a pěstování

Je to zcela jednoduché
Máta a meduňka chutnají výborně jako čaj a navíc se perfektně hodí i jako přísady do sladkých a výdatných pokrmů. Obě bylinky můžete jednoduše pěstovat v bytě.
Výsev je možný po celý rok. Máta potřebuje k vyklíčení cca 2 týdny, meduňka cca 4 týdny.

Výsev a pěstování:

1. Květináč vložte do sklenice.
2. Do květináče umístěte kokosovou bobtnající tabletu.
3. Na tabletu nalijte cca 150-175 ml vody. Po cca 5 minutách substrát nabobtná.
4. Substrát trochu uvolněte vidličkou nebo podobným předmětem, semínka na něj rovnoměrně rozmístěte a lehce zatlačte prstem. Semínka nepřikrývejte substrátem, máta a meduňka potřebují ke klíčení světlo!
5. Sklenici postavte na světlé a teplé stanoviště. Optimální teplota ke klíčení je cca 20 °C. Důležité: Pravidelně zalévejte, aby substrát nevyschnul. Zabraňte však hromadění vody. Tip: Až do vzklíčení je nejjednodušší substrát vlhčit pomocí rozprašovače vody.
6. Až rostliny vytvoří silné výhonky se šťavnatými listy, můžete sklízet.

Tip: Až budou rostliny na sklenici moc velké a bude potřeba je přesadit, můžete je přesadit rovnou s květináčem. Je 100% biologicky odbouratelný a lze jej snadno přesadit.

Příprava čaje:

- ▷ Uvařte vodu, čerstvé sklené lístky spařte. Dle libosti dochuťte medem nebo citrónem. Lístky nemusíte před pitím vyjmout.
- ▷ Sklené lístky usušte na okenním parapetu. Vložte do opětovně použitelného pytlíku na čaj. Přelijte vařící vodou a nechte cca 10 minut vylouhovat. Pytlík před pitím vyjměte.



Důležité pokyny
• Výrobek uchovávejte mimo dosah malých dětí.
• Pokud výrobek používají děti mladší 8 let, dohlížejte na ně.

Instrukcja wysiewu i uprawy

To całkiem proste
Mięta i melisa smakują wyśmienicie jako herbata oraz doskonale doprawią słodkie i wytrawne potrawy. Oba zioła można również w łatwy sposób samodzielnie uprawiać w domu.
Wysiew możliwy jest przez cały rok. Mięta kiełkuje w przeciągu 2 tygodni, a melisa w przeciągu 4 tygodni.

Wysiew i uprawa:

1. Umieścić doniczkę do uprawy w szklanej osłonce.
2. Położyć w doniczce pęczniącą tabletkę kokosową.
3. Tabletkę zalać ok. 150-175 ml wody. Podłoże napęcznieje po ok. 5 minutach.
4. Należy nieco spulchnić podłoże widelcem lub podobnym przedmiotem, równomiernie rozłożyć na nim nasiona i lekko docisnąć je palcami. Nie przykrywać nasion podłożem – nasiona mięty i melisy potrzebują światła do kiełkowania!
5. Postawić szklaną osłonkę w jasnym i ciepłym miejscu. Optymalna temperatura kiełkowania wynosi ok. 20°C. Ważne: regularnie podlewać wodą, podłoże nie może wysychać. Unikać jednak zastojów wody. Rada: Jeszcze przed wykiełkowaniem podłoże można zwilżać za pomocą rozpylacza z wodą.
6. Gdy tylko rośliny wykształcą silne pędy z grubymi liśćmi, można zacząć je zrywać.

Rada: Jeśli rośliny nie będą mieścić się już w szklanej osłonce i będzie trzeba je przesadzić, można to zrobić bezpośrednio w doniczce. Jest ona w 100% biodegradowalna i można ją po prostu włożyć do nowej ziemi.

Zaparczenie herbaty:

- ▷ Zagotować wodę i zalać nią świeżo zerwane liście. W zależności od upodobania posłodzić miodem lub dodać cytryny. Nie trzeba wyjmować liści przed piciem.
- ▷ Zerwane liście położyć na parapecie do wyschnięcia. Umieścić je w torebce do herbaty wielokrotnego użytku, zalać torebkę wrzącą wodą i odstawić na ok. 10 minut do zaparczenia. Przed rozpoczęciem picia wyjąć torebkę.

Ważne wskazówki
• Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu.
• Nadzorować dzieci poniżej 8. roku życia podczas użycia produktu.

Návod na výsev a pestovanie

Je to celkom jednoduché
Máta a medovka sú zárukou chutného čaju a vynikajúcimi prísadami do sladkých a výdatných jedál. Obe bylinky si môžete doma vypestovať úplne jednoducho.
Výsadba je možná celoročne. Máta potrebuje na vyklíčenie cca 2 týždne, medovka cca 4 týždne.

Výsev a pestovanie:

1. Květináč vložte do pohára.
2. Do květináče vložte kokosovou napučiaciu tabletu.
3. Na tabletu nalejte cca 150 - 175 ml vody. Po cca 5 minútach je substrát napučaný.
4. Substrát trochu uvoľníte vidličkou a pod., rozmiestnite naň rovnomerne semienka a mierne ich pritlačte prstom. Semienka substrátom neprikrývajte, máta a medovka potrebujú na klíčenie svetlo!
5. Pohár postavte na svetlé a teplé miesto. Optimálna teplota na klíčenie je cca 20 °C. Dôležité: Pravidelne poľievajte, aby substrát nevyschol. Zabráňte však hromadeniu vody. Tip: Až kým rastlinky nevyklíčia je najjednoduchšie substrát rovnomerne zvlhčovať pomocou rozprašovača vody.
6. Keď rastlinky vytvoria silné výhonky so šťavnatými listami, môžete ich zbierať.

Tip: Ak budú rastliny pre pohár príliš veľké a bude potrebné ich presadiť, môžete to urobiť spolu s kvetináčom. Je 100 % biologicky odbúrateľný a možno ho ľahko presadiť.

Příprava čaju:

- ▷ Uvarťte vodu a zalejte ňou nazbierané čerstvé lístky. Podľa chuti dochuťte medom alebo citrónom. Lístky nemusíte pred pitím vybrať.
- ▷ Nazbierané lístky usušte na parapete okna. Vložte do opätovne použiteľného sitka na čaj, zalejte vriacou vodou a nechajte cca 10 minút vylúhovať. Čajové sitko pred pitím vyberte.

Dôležité upozornenia
• Výrobok udržiavajte mimo dosahu malých detí.
• Na deti mladšie ako 8 rokov musíte pri používaní výrobku dozerať.

Vetési és termesztési útmutató

Nagyon egyszerű
A mentából és a citromfűből kellemes ízű teát készíthet, valamint kiváló összetevői édes és sós ételeknek. Mindkét fűszernövényt nagyon könnyen megtermesztheti saját maga, akár a lakásban is.
A vetés egész évben lehetséges. A mentának kb. 2 hétre van szüksége a csírázáshoz, a citromfűnek pedig kb. 4 hétre.

Vetés és termesztés:

1. Tegye a termesztőedényt az üvegbe.
2. Helyezze a kókusztablettát a termesztőedénybe.
3. Öntsön kb. 150-175 ml vizet a tablettára. Kb. 5 perc elteltével a táptalaj megduzzad.
4. Villával vagy hasonlóval lazítsa meg egy kissé a táptalajt, egyenletesen ossza el rajta a vetőmagot, és az ujjával enyhén nyomkodja meg. Ne fedje be a magokat a táptalajjal, a menta és a citromfű fényen csírázók! Tegye az üveget egy világos és meleg helyre. Az optimális csírázási hőmérséklet kb. 20 °C. Fontos: Rendszeresen öntözze, a táptalaj nem száradhat ki. Kerülje azonban a pangó vizet. Tipp: A csírázásig az a legegyszerűbb, ha a táptalajt egyenletesen benedvesíti vízpermetezővel.
5. Amikor a növények erős hajtásokat és lédús leveleket növesztettek, akkor lehet szüretelni.

Tipp: Ha a növények túl nagyok lesznek az üvegek számára, és át kell őket ültetni, ezt a termesztőedénnyel együtt is megteheti, mert az 100%-ban biológiailag lebomló és egyszerűbb az átültetés.

Tea készítése:

- ▷ Forraljon vizet, és öntse rá a leszedett, friss levelekre. Ízlés szerint édesítheti mézzel vagy adjon hozzá egy kis citromlevet. A leveleket nem kell eltávolítani az iváshoz.
- ▷ A leszedett leveleket szárítsa meg az ablakpárkányon. Öntse egy újrahasználatos teafilterbe, öntse fel forralt vízzel, és kb. 10 percig hagyja ázni. Iváshoz vegye ki a teafiltert.

Fontos tudnivalók
• A terméket a kisgyermekektől tartsa távol.
• A 8 éves kor alatti gyerekeket felügyelje a termék használata során.