abcčdefghijklmnoprsštuvzž

a b c č d e f g h i j k l m n o p r s š t u v z ž

A B C Č D E F G H I J K L M N O P R S Š T U V Z Ž

A b C č D e F g H i J k L m N o P r S š T u V z Ž

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

¨! " # $ % & / ( ) = ? \* ; : >

 @ { } § ß ¤ | € ÷ [ ] ü Ü ^ ó

Ä | Ť É ? ▒



Moj e-naslov je imepriimek@posta.si. Naslov spletne strani je https://www.arnes.si/~mrasko1.htm

Janez Prijatelj

Prijateljev trg 12

1310 Ribnica

Predstavitev mojega domačega vrta

Vrt, ki ga bom opisal v tej nalogi, leži ob naši hiši. Velik je 12 x 20 m. Na njem raste korenje, fižol, krompir, zelje,bučke, čebula, cvetača, česen in solata. Poleg vrtnin je na njem tudi nekaj zelišč in rož. Med zelišči lahko najdemo baziliko, janež, meto, ognjič in timijan. Vrt krasi nasad rož, med katerimi so spomladi najlepši tulipani, kasneje pa hortenzije.

Zelenjava

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Št.** | **Naziv** | **Slika** |
|  | korenje | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\1E42285E.tmp |
|  | fižol  | Rezultat iskanja slik za fižol |
|  | krompir | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\21354F03.tmp |
|  | zelje | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\A257A309.tmp |
|  | bučke | Rezultat iskanja slik za bučke |
|  | čebula | Rezultat iskanja slik za čebula |
|  | cvetača | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\C720358E.tmp |
|  | česen | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\80ABC8CC.tmp |
|  | solata | Rezultat iskanja slik za solata |

Zelišča

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Št. | Naziv | Slika |
|  | bazilika | Rezultat iskanja slik za bazilika |
|  | meta  | Rezultat iskanja slik za meta |
|  | janež | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\6E4506F9.tmp |
|  | ognijč | Rezultat iskanja slik za ognjič |
|  | timijan | C:\Users\Administrator\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\2BC58BA4.tmp |

Kazalo

1.0 Bazilika

**Navádna bazílika** (tudi **bažíljka**; [znanstveno ime](https://sl.wikipedia.org/wiki/Znanstvena_klasifikacija_%C5%BEivih_bitij) Ocimum basilicum) je [začimbna](https://sl.wikipedia.org/wiki/Za%C4%8Dimba), močno [aromatična](https://sl.wikipedia.org/wiki/Aroma), [enoletna](https://sl.wikipedia.org/wiki/Enoletnica) [rastlina](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rastlina).

Bazilika ima malo sladek, svež [okus](https://sl.wikipedia.org/wiki/Okus). [Duh](https://sl.wikipedia.org/wiki/Duh) spominja na [nageljnove žbice](https://sl.wikipedia.org/wiki/Nageljnove_%C5%BEbice) in [meto](https://sl.wikipedia.org/wiki/Meta_%28rastlina%29).

Zraste 20 - 40 [cm](https://sl.wikipedia.org/wiki/Centimeter) visoko. [Cvetovi](https://sl.wikipedia.org/wiki/Cvet) so rožnati ali zelenkasto-beli. Bolj dišijo nizke sorte, ki imajo malo [listja](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Listje&action=edit&redlink=1).

Čas cvetenja je od junija do septembra.

Pri kuhanju se uporabljajo sveži ali posušeni listi.

Po današnjih spoznanjih izvira bazilika iz [Afrike](https://sl.wikipedia.org/wiki/Afrika). Danes je razširjena tudi v [Aziji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Azija) in obeh [Amerikah](https://sl.wikipedia.org/wiki/Amerika). [Evropska](https://sl.wikipedia.org/wiki/Evropa) bazilika prihaja iz območja [Sredozemlja](https://sl.wikipedia.org/wiki/Sredozemlje). Glavni izvozniki so poleg [Italije](https://sl.wikipedia.org/wiki/Italija) še [Francija](https://sl.wikipedia.org/wiki/Francija), [Maroko](https://sl.wikipedia.org/wiki/Maroko) in [Egipt](https://sl.wikipedia.org/wiki/Egipt). V [ZDA](https://sl.wikipedia.org/wiki/Zdru%C5%BEene_dr%C5%BEave_Amerike) gojijo veliko bazilike v [Kaliforniji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kalifornija).

Bazilika ima vlogo tudi v nekaterih [verstvih](https://sl.wikipedia.org/wiki/Verstvo) in se tam ne uporablja kot začimba. Primer je [Indija](https://sl.wikipedia.org/wiki/Indija). Po [hinduističnem](https://sl.wikipedia.org/wiki/Hinduizem) nauku je bazilika posvečena [bogu](https://sl.wikipedia.org/wiki/Bog) [Višni](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Vi%C5%A1na&action=edit&redlink=1) in simbolizira njegovo soprogo [Lakšmi](https://sl.wikipedia.org/wiki/Lak%C5%A1mi).

Vse od [antičnih](https://sl.wikipedia.org/wiki/Antika) časov pa globoko v srednji vek so ji pripisovali različne čarobne učinke od zdravilnih do škodljivih. Dejstvo pa je, da bazilika pomirja, zbuja tek in pospešuje [prebavo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Prebava).

Uporabljamo jo za:

* jedi iz [graha](https://sl.wikipedia.org/wiki/Grah), [fižola](https://sl.wikipedia.org/wiki/Fi%C5%BEol) in [gob](https://sl.wikipedia.org/wiki/Gobe)
* [prikuhe](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Prikuha&action=edit&redlink=1) iz [paradižnika](https://sl.wikipedia.org/wiki/Paradi%C5%BEnik), [kumar](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kumare) in [gob](https://sl.wikipedia.org/wiki/Gobe)
* [pečenke](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Pe%C4%8Denka&action=edit&redlink=1) iz sesekljanega [mesa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Meso) ter k [jagnečji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Jagnje), [svinjski](https://sl.wikipedia.org/wiki/Svinja) in [goveji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Govedo) pečenki
* pečene [ribe](https://sl.wikipedia.org/wiki/Riba)
* italijanske zelenjavne [juhe](https://sl.wikipedia.org/wiki/Juha), [pice](https://sl.wikipedia.org/wiki/Pica) in [paradižnikova](https://sl.wikipedia.org/wiki/Paradi%C5%BEnik) juha
* ...

Uporabno je celo zelišče, ki ga naberemo ali pokosimo tik pred cvetenjem.

2. 0 Meta

V grški mitologiji je bila [Mentha](https://sl.wikipedia.org/wiki/Mentha) nimfa, katero je njen ljubimec, bog Had spremenil v dišečo rastlino, potem ko ju je izsledila njegova ljubosumna žena.

Izjemno cenjena je bila ta rastlina na zahodu - to navajajo tudi biblijski spisi, ki omenjajo, da so [farizeji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Farizej) pobirali desetino od mete, kopra ter kumine. Hebrejci so meto posipali po tleh sinagog, ta običaj pa se je pozneje nato prenesel še v italjanske cerkve kjer so jo imenovali Erba Santa Maria Rimski pesnik [Ovid](https://sl.wikipedia.org/wiki/Ovid) jo v svojih [Metamorfozah](https://sl.wikipedia.org/wiki/Metamorfoze) omenja kot simbol gostoljubnosti; Lika v tej knjigi, Filemon in Baucis sta z meto zdrgnila mizo, preden sta posedla svoje goste. Rimljani so z meto drugače dišavili vina ter omake, Rimljanke pa so jo uporabile kot zvijačo - žvečile so stebla te rastline, skupaj z medom, da bi prikrile vonj po vinu.

Na [Japonskem](https://sl.wikipedia.org/wiki/Japonska) je metin poživljajoči vonj že od nekdaj zelo visoko cenjen, Japonke pa so poleg tega nosile metine kroglice kot zaščito pred boleznimi. Meta v naših krajih ni povsem avtohtona rastlina. V Evropo je bilo prinešenih v 9.stoletju veliko vrst met, ki so se ohranile do današnjih časov.

3. 0 Janež

Jánež ([znanstveno ime](https://sl.wikipedia.org/wiki/Znanstvena_klasifikacija_%C5%BEivih_bitij) Pimpinella anisum) je enoletna [začimbna](https://sl.wikipedia.org/wiki/Za%C4%8Dimba) [rastlina](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rastlina), ki zraste do pol [metra](https://sl.wikipedia.org/wiki/Meter) visoko. Cvete v [kobulih](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kobul) iz drobnih belih [cvetov](https://sl.wikipedia.org/wiki/Cvet). V [kulinariki](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Kulinarika&action=edit&redlink=1) uporabljamo [semena](https://sl.wikipedia.org/wiki/Seme), cela ali zmleta.

Janež ima sladkast okus, malo spominja na [mentol](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Mentol&action=edit&redlink=1).

Janež izvira iz [Egipta](https://sl.wikipedia.org/wiki/Egipt), danes ga gojijo po celi [Evropi](https://sl.wikipedia.org/wiki/Evropa), največ v [Sredozemlju](https://sl.wikipedia.org/wiki/Sredozemlje). Uporabljali so ga že v starem Egiptu. V stari [Grčiji](https://sl.wikipedia.org/wiki/Gr%C4%8Dija) in [Rimu](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rim) so janež uporabljali pri [peki](https://sl.wikipedia.org/wiki/Peka) [kruha](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kruh).

Kam ga dodajamo:

* [pecivo](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Pecivo&action=edit&redlink=1) in posebne vrste [kruha](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kruh)
* sladki narastki
* nežna zelenjava (na primer mlad [grah](https://sl.wikipedia.org/wiki/Grah))
* [punč](https://sl.wikipedia.org/wiki/Pun%C4%8D)
* razne [žgane pijače](https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%BDgana_pija%C4%8Da) (npr. [Ouzo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Ouzo), [Pastis](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Pastis&action=edit&redlink=1), [Arak](https://sl.wikipedia.org/wiki/Arak))

4. 0 Ognjič

Vrtni ognjič ([znanstveno ime](https://sl.wikipedia.org/wiki/Znanstvena_klasifikacija_%C5%BEivih_bitij) Calendula officinalis) je [enoletna](https://sl.wikipedia.org/wiki/Enoletnica) [zdravilna](https://sl.wikipedia.org/wiki/Zdravilne_rastline) [rastlina](https://sl.wikipedia.org/wiki/Rastlina), ki zraste do približno 60 [cm](https://sl.wikipedia.org/wiki/Centimeter) visoko. Izvira iz [Južne Evrope](https://sl.wikipedia.org/wiki/Ju%C5%BEna_Evropa). Sam je zelo koristen, saj odganja vse talne škodljivce kot recimo koloradskega hrošča.

Rastlino se lahko uporablja kot [tinktura](https://sl.wikipedia.org/wiki/Tinktura) za obkladke, [otekline](https://sl.wikipedia.org/wiki/Oteklina) in [tvore](https://sl.wikipedia.org/wiki/Tvor) ter kot [čaj](https://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj) za zdravljenje oz. lajšanje [trebušno](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Trebu%C5%A1ne_bolezni&action=edit&redlink=1)-[črevesnih](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=%C4%8Crevesne_bolezni&action=edit&redlink=1) [bolezni](https://sl.wikipedia.org/wiki/Bolezen).

Ljudska imena za to rastlino so: babji prstanec, mesječek, neven, ognjec, primožek, rigelc, solnčnica, vrtni ognjič,...

Precej podobna rastlina je [primožek](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Primo%C5%BEek&action=edit&redlink=1) (Buphthalmum salicifolium), ki ima rumen cvet in suličaste cvetne lističe.

5.0 Timijan

Imeni timijan in Thymus vulgaris izhajata iz grškega izraza »thymos« (duh, pogum). Vulgaris je latinska beseda in pomeni »navaden, običajen«. Izvorni pomen je dim, kar je verjetno povezano z močnim vonjem timijana. Že stari Egipčani naj bi ga uporabljali za umivanje trupel in za kajenje. Timijan kot zdravilo omenjajo že Galenus, Aëtius, Dioskurid in Plinij. Predvideva se, da so timijan okoli leta 1100 n.št. preko Alp prenesli benediktinski menihi. Zdravilni učinek so odkrili šele v srednjem veku. Opatinja Hildegard von Bingen je hvalila njegovo učinkovitost pri težki sapi, astmi in oslovskem kašlju. Prav tako naj bi timijan uničeval bakterije, uravnaval prebavo in povečal prebavljivost številnih jedi, predvsem mesa in suhomesnih izdelkov. Pogosto se uporablja tudi v kuhinji kot začimba pri pripravi različnih jedi.

Timijan spada v družino ustnatic (Lamiaceae). Je manjši grm, ki zraste nekje 40 cm in ima olesenelo in močno razvejano steblo. Majhni, ozko linearni do eliptični listi so na spodnji strani dlakavi, po robu pogosto zviti in na kratkem peclju s prilističi, razporejeni drug nasproti drugega. Ima majhne rožnate cvetove, ki tvorijo bujne šope. Vsa rastlina prijetno aromatično diši. Majhna okrogla semena raznašajo mravlje.

Timijan cveti od junija do septembra in najbolje uspeva na suhi, sončni legi.

ESCOP (Experiment Station Committee on Organization and Policy, Znanstvena posvetovalna komisija za zdravljenje z rastlinami) priporoča uporabo zeli timijana pri vnetju dihalnih poti, pa tudi pri bronhitisu in oslovskem kašlju, vnetju želodčne sluznice ter za preprečevanje zadaha.