

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen

Plante avec saveur



Elettaria cardamomum

# Kardemomme

Free of  
pesticides

Go`til suppe og wok!

- Spice up your soup  
and wok dishes!

- Peppen Sie Ihre Suppen  
und Wok-Gerichte auf

- Bon pour la soupe et  
la cuisine au wok



stendemose.dk





# Elettaria cardamomum



## Malabar-kardemomme

Kardemomme er i naturen en op til 5 m høj urt, der vokser i monsunskove i det sydlige Indien og Sri Lanka. Når du knuser et blad mellem fingrene, fornemmer du den karakteristiske duft af kardemomme. Det aromatiske krydderi kardemomme fremstilles af frø og frøkapsler og blev importeret til Europa fra Asien så tidligt som i 1200-tallet. Krydderiet bruges bl.a. som smagsstof i karry, risretter og bagværk. De æteriske olier fra kardemommeplanten anvendes som smagsgivere i fødevarer, parfumeindustrien og drikkevarer. Du kan bruge de unge blade fra din potteplante i supper og wokretter.

**I boligen:** Den dekorative plante skal placeres lyst, men beskyttes mod stærk sommersonne. Gød den godt fra forår til efterår og hold den jævnt fugtig. Tåler let udtørring og temperaturer ned til 5 grader. Kardemommeplanten kan købes året rundt.



## Malabar Cardamum

Cardamum is an herb that grows up to 5 m high in the nature, it originates from monsoon woods in southern India and Sri Lanka. When you crush a leaf between your fingers the characteristic scent of Cardamom becomes evident. The aromatic spice is extracted from seeds and seed capsules and was imported from Asia to Europe as early as around 1200. Among other things the spice is used for curry, rice dishes and baked goods. The ethereal oils of Cardamom is used for flavouring dishes, drinks and adding notes to various products of the perfume industry. You may use the young leaves of your Cardamom for soups and wok dishes.

**In your home:** The decorative plant should be placed light, but protected against warm summer sun. From spring till autumn feed regularly and keep the soil moist. It will stand to go slightly dry and temperatures down to 5° C. Cardamom is available all year round.



## Malabarkardemome

In der Natur ist Kardamom ein bis zu 5 m hohes Kraut, das in Monsunwäldern im südlichen Teil Indiens und in Sri Lanka wächst. Wenn Sie ein Blatt in der Hand zerknüllen, spüren Sie den charakteristischen Duft von Kardamom. Das aromatische Gewürz Kardamom wird von Samen und Samenkapseln gewunden und wurde aus Asien nach Europa bereits in dem 12. Jahrhundert importiert. Das Gewürz ist z.B. in Curry enthalten und findet Anwendung in Reisgerichten und Gebäck. Die ätherischen Öle von Kardamom werden als Geschmacksgeber in Lebensmittel, Getränke und von der Parfümindustrie verwendet. Die jungen Blätter von Ihrer Topfpflanze können in Suppen oder Wok-Gerichte verwendet werden.

**In der Wohnung:** Die dekorative Pflanze soll hell stehen, aber gegen der kräftigen Sommersonne geschützt werden. Von Frühling bis Herbst gut düngen und regelmäßig feucht halten. Verträgt leicht auszutrocknen und Temperaturen hinunter bis 5° C. Kardamom ist das ganze Jahr über erhältlich.



## Cardamome

La Cardamome est une herbe qui peut atteindre jusqu'à une hauteur de 5 m dans la nature, elle pousse dans les forêts tropicales de l'Inde du Sud et du Sri Lanka. En écrasant une feuille entre les doigts on sent la cardamome caractéristique. On extrait l'épice aromatique des graines et capsules et cardamome a été importé de l'Asie en Europe très tôt, en effet déjà vers 1200. L'épice ajoute de curry, assaisonne des plats au riz et des gâteaux. Les huiles essentielles de la Cardamome sont utilisées pour ajouter des notes à des produits alimentaires, des boissons et par l'industrie de parfum. On peut utiliser les jeunes feuilles de la plante pour la préparation de plats de cuisine exotique.

**A la maison:** La plante décorative aime la lumière, mais doit être protégé contre le fort rayon du soleil d'été. Un apport d'engrais régulier du printemps à l'automne avec un maintien du terreau humide. Supporte un léger dessèchement et une température allant jusqu'à +5° C. La Cardamome est une plante que l'on peut acheter toute l'année.