

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Bazylię wyróżniają korzenne, anyżowe i cynamonowe nuty zapachowe. Właśnie dlatego najczęściej wkomponowywana jest w dania śródziemnomorskie. Rozkochała w sobie pomidory, ale doskonale sprawdza się również w mniej oczywistych dla niej związkach, czego przykładem mogą być lody bazyliowe.

STYCZEŃ

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



Zielone, ząbkowane liście **lubczyku** przypominają liście selera. Łodygi są puste w środku. Świeże liście charakteryzują się ostrym, drożdżowo – piżmowym smakiem z wyczuwalną nutą cytryny i selera. Wykorzystywany głównie do wywarów, zup i octów smakowych.

LUTY

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Kolendra wyglądem przypomina natkę pietruszki, ale odróżnia ją charakterystyczny, mocny aromat. Łagodna w smaku, choć ma wyrazisty, delikatnie anyżowy zapach. Często wykorzystywana w kuchni arabskiej oraz azjatyckiej. Doskonale komponuje się z potrawami z mięsa, a także wegańskim falafelem.

MARZEC

Baziółka

2021

PN WT ŚR CZW PT SB NDZ

01 02 03 04

05 06 07 08 09 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30



Świeży aromat i korzenny, nieco gorzki smak **pietruszki** decydują o tym, że świetnie sprawdza się w większości potraw. Dodana tuż przed podaniem, intensyfikuje smak sosów i sałatek. Kanapka posypana świeżą natką to doskonałe wsparcie w walce z infekcją i przeziębieniem.

KWIECIEŃ

Baziółka

2021

PN

WT

ŚR

CZW

PT

SB

NDZ

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

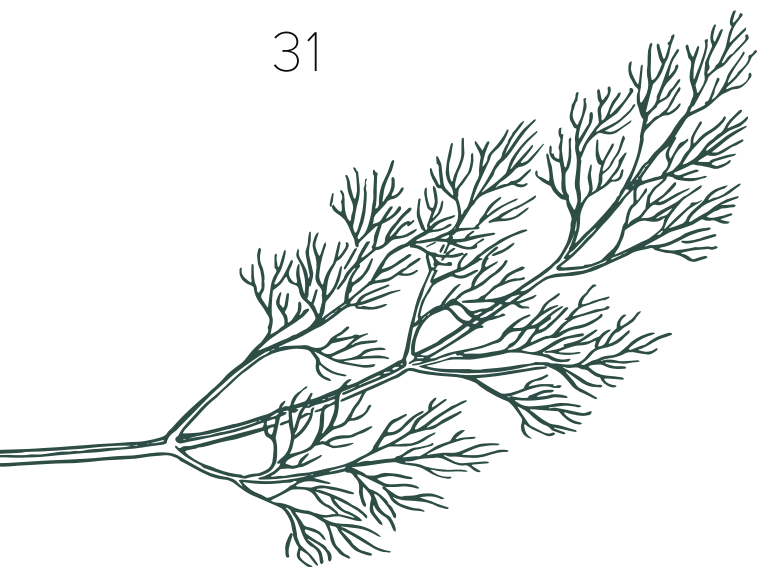
27

28

29

30

31



Łodygi **koperku** są proste, rozgałęzione i puste w środku. Pierzaste liście mają zieloną barwę o lekko niebieskawym odcieniu. Charakteryzują się mocnym, nieco słodkim zapachem oraz lekko gorzkawym smakiem. Ze względu na odświeżające właściwości doskonale sprawdza się jako dodatek do chłodnika.

MAJ

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Zielone liście **melisy** przypominają swoim kształtem serce i charakteryzują się lekkim, cytrusowym zapachem. Zioło ma odświeżające działanie podobne do mięty, ale w przeciwieństwie do niej jest łagodne i brak w nim pikantnych nut.

CZERWIEC

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



W kuchni zastosowanie znajdują przede wszystkim zielone, długie, spiczaste i marszczone liście **mięty**. Świeże świetnie nadają się do przygotowania naparu. Jako roślina o świeżym aromacie oraz mentolowym, chłodzącym smaku jest kojarzona przede wszystkim z deserami, lodami i orzeźwiającą lemoniadą.

LIPIEC

Baziółka

2021

PN WT ŚR CZW PT SB NDZ

01

02 03 04 05 06 07 08

09 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30 31



Smak **oregano** zamknięty jest w owalnych, drobnych liściach. Raczej ostry, choć intensywność bywa różna dla różnych gatunków. Niezmiennie charakteryzuje się aromatycznym, ciepłym i delikatnie gorzkim posmakiem. Trudno sobie wyobrazić popularne dania kuchni śródziemnomorskiej bez niego.

SIERPIEŃ

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



Szczypior to najpopularniejszy dodatek do jaj pod każdą postacią. Ma dosyć ostry, mocno wyczuwalny cebulowy smak i zapach. Ze względu na swój smukły wygląd często używa się go do dekoracji past, kanapek, sałatek czy twarogu.

WRZESIEŃ

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



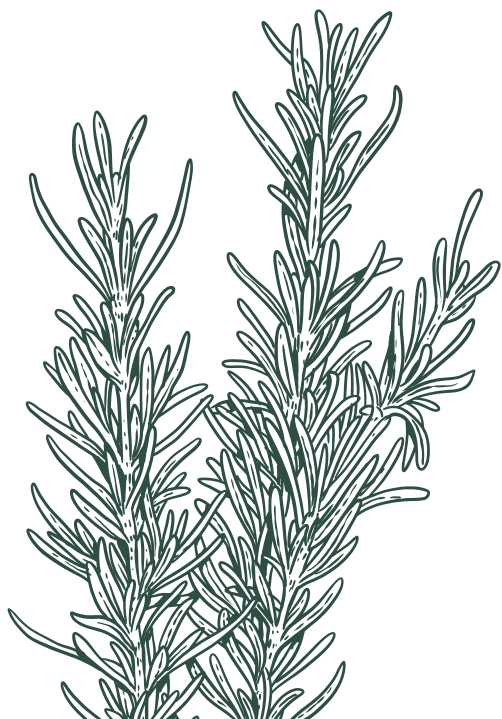
Tymianek ma charakterystyczny pikantny, ciepły i przyjemny aromat, a smak lekko ostry i odświeżający oddech. Jest szczególnie ceniony przez kuchnię francuską - znajdziemy go w niemal każdej potrawie. Doskonale wzmacnia smak farszu, pasztetu i bulionu.

PAŹDZIERNIK

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Aromatyczny **rozmaryn** o silnym, lekko sosnowym, gorzkawym smaku doskonale komponuje się z deserami, ale jego leśny bukiet podkreśla również smak grillowanych dań. Oprócz zastosowań kulinarnych, olejek rozmarynowy jest wykorzystywany w kosmetykach jako dodatek do balsamów, perfum i wody toaletowej.

LISTOPAD

Baziółka

2021

PN	WT	ŚR	CZW	PT	SB	NDZ
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



W kuchni używane są przede wszystkim liście **szałwii**. Gdy dojrzewają, ich zieleń zmienia się w kolor srebrnoszary z purpurowym meszkiem. Odznaczają się charakterystycznym, balsamicznym i lekko sosnowym aromatem oraz pikantnym smakiem.

GRUDZIEŃ
