



SAFLAX®



Tips



© Jamain - CC-BY-SA-3.0

Cucurbita maxima

	 Български	BG		2		 Malti	MT		5
	 Dansk	DK		2		 Nederlands	NL		5
	 Deutsch	DE		2		 Norsk	NO		6
	 English	UK		2		 Polski	PL		6
	 Eesti	EE		3		 Português	PT		6
	 Suomalainen	FI		3		 Românesc	RO		6
	 Français	FR		3		 Svenska	SE		7
	 Ελληνική	GR		3		 Slovensky	SK		7
	 Gaeilge	IE		4		 Slovenski	SI		7
	 íslenskur	IS		4		 Español	ES		7
	 Italiano	IT		4		 Český	CZ		8
	 Hrvatski	HR		4		 Türkçe	TR		8
	 Latviešu	LV		5		 Magyar	HU		8
	 Lietuvių kalba	LT		5		 日本語	JP		9



Тиква - Япония Хокайдо

Cucurbita maxima

Благородната тиква - твърдо месо и орехов вкус

Оранжево-червената тиква Хокайдо, която тежи средно 1,5 килограма, има твърда вътрешност с ниско съдържание на фибри и светло до тъмно оранжево месо. Със своя леко ядков вкус, тя напомня на кестени и е богата на витамини, каротин и микроелементи в сравнение с други видове тиква, поради по-ниското съдържание на вода. За разлика от другите видове тиква, кожата ѝ може да се яде без колебание. Лесно за отглеждане, това пълзящо растение тиква е едногодишно и образува меки стъбла със заоблени листа. От октомври можете да започнете да събирате многобройните плодове. Узрялата тиква се познава по твърдостта, по жълтата дръжка и по почукването - трябва да звучи леко на кухо. Уверете се, че основата на дръжката остава непокътната и съхранявайте тиквата на сухо, проветриво и хладно място (но без замръзване), далеч от други тикви и далеч от ябълки и круши. Тиквата Хокайдо може да се използва в супи или пюрета, обогатена с настъргани салати или изпечена на фурна и рафинирана с билки и подправки като гарнитур. Хубава алтернатива е пълнената тиква. За целта отрежете капачето, с лъжица извадете семките от средата и я напълнете например със смес от кайма или вегетарианска с ориенталски подправки кускус. **Естествено местоположение:** В края на 19 век тиквата е въведена на японския остров Хокайдо от американски земеделски съветници. След това японците отгледаха вкусната тиква Хокайдо от тиква с оризови ядки, която по онова време беше доста безвкусна. **Успешно отглеждане:** На открито можете да започнете да сеете от средата на май, но растенията, които са били предварително отгледани на перваза на прозореца от средата на март, ще ви дадат по-богата реколта. Засадете семената в по-голяма саксия с дълбочина около един сантиметър във влажна почва, защото тиквите растат разтегнати. Опънете хранително фолио върху съда с култура и пробийте няколко дупки във фолиото. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете саксията със семена на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. Покълването сега обикновено отнема две до три седмици. След още един месец разсадът може да се прехвърли в по-големи саксии или в градината (максимум осем растения на квадратен метър). Обикновено минават два месеца от покълването до цъфтежа и още един месец до плододането. **Най-доброто местоположение:** Слънчево място е идеално. **Оптимална грижа:** Тиквите обичат хранителен субстрат и затова растат добре в почва, обогатена с компост. В нормална градинска почва трябва редовно да осигурявате на растението течен тор. Обрънете внимание на редовното и обилно поливане. За да предпазите плодовете от гниене, трябва да поставите дъска под растението, така че тиквите да не лежат директно на земята. Големите листа могат да бъдат отрязани в края на вегетационния период, за да се даде на растението цялата сила, от която се нуждае, за да произвежда плодове. Тиквите са популярни сред охлювите - затова се препоръчва ограда за охлюви. **През зимата:**



Græskar - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Det ædle græskar - fast kød og nøddeagtig smag

Det orangerøde Hokkaido-græskar, der i gennemsnit vejer 1,5 kilo, har fast, fiberfattigt og lyst til mørkt orange kød indeni. Den minder med sin let nøddeagtige smag af kastanjer og er rig på vitaminer, caroten og sporstoffer sammenlignet med andre typer græskar på grund af dets lavere vandindhold. I modsætning til andre typer græskar kan dens skind spises uden tøven. Let at dyrke, denne krybende squashplante er en etårig og danner bløde stængler med afrundede blade. Fra oktober kan du begynde at høste de mange frugter. Man kan genkende et modent græskar på dets hårdhed, den gule stilk og ved at banke på det - det skal lyde lidt hult. Sørg for, at bunden af stilken forbliver intakt, og opbevar squashen et tørt, luftigt og køligt sted (men frostfrit), væk fra andre squash og væk fra æbler og pærer. Hokkaido-græskarret kan bruges i supper eller puréer, beriget med revne salater eller ristet fra ovnen og raffineret med urter og krydderier som tilbehør. Et godt alternativ er det fyldte græskar. For at gøre dette skal du skære låget af, fjerne frøene fra midten med en ske og fylde det for eksempel med en hakket kødblanding eller vegetar med orientalsk krydderi couscous. **Naturlig beliggenhed:** I slutningen af det 19. århundrede blev græskarret introduceret til den japanske ø Hokkaido af amerikanske landbrugsrådgivere. Japanerne avlede derefter det lækre Hokkaido-græskar af risnøddegræskarret, som var ret smagløst på det tidspunkt. **Succesfuld dyrkning:** Udenbørs kan du begynde at så fra midten af maj, men planter, der er blevet fordyrket i vindueskarmen fra midten af marts, vil give dig en rigere høst. Plant frøene i en større potte på cirka en centimeter dyb i fugtig pottejord, fordi græskar vokser spredt. Stræk husholdningsfilm over dyrkningskarret og prik et par huller i filmen. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil frøpotten et let og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. Spiring tager nu normalt to til tre uger. Efter endnu en måned kan frøplanterne flyttes til større krukker eller til haven (maks. otte planter pr. kvadratmeter). Det tager normalt to måneder fra spiring til blomstring og endnu en måned til frugtsætning. **Den bedste beliggenhed:** En solrig beliggenhed er ideel. **Optimal pleje:** Græskar elsker et nærende substrat og vokser derfor godt i jord beriget med kompost. I almindelig havejord bør du regelmæssigt forsyne planten med flydende gødning. Vær opmærksom på regelmæssig og rig vandforbrug. For at beskytte frugten mod at rådne, bør du placere et bræt under planten, så græskarrene ikke ligger direkte på jorden. Store blade kan skæres af i slutningen af vækstsæsonen for at give planten al den styrke, den skal bruge til at udvikle sigtillade frugt. Græskar er populært blandt snegle - et sneglehegn kan derfor anbefales. **Om vinteren:**



Kürbis - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Der Edelkürbis - Festes Fruchtfleisch und nussiger Geschmack

Der durchschnittlich 1,5 Kilogramm schwere, orangerote Hokkaido Kürbis verbirgt in seinem Innern festes, faserarmes und hell- bis dunkelorange Fruchtfleisch. Es erinnert mit seinem leicht nussigen Geschmack an Esskastanien und ist im Vergleich zu anderen Kürbisarten aufgrund seines geringeren Wassergehaltes reich an Vitaminen, Karotin und Spurenelementen. Im Gegensatz zu anderen Kürbisarten kann seine Schale ohne Bedenken mit gegessen werden. Die leicht anzuziehende kriechende Kürbispflanze ist einjährig und bildet weiche Stängel mit runden Blättern aus. Ab Oktober kann mit der Ernte der zahlreichen Früchte begonnen werden. Einen reifen Kürbis erkennen Sie an seiner Härte, dem gelben Stiel und mittels der Klippprobe - er muss etwas hohl klingen. Achten Sie darauf, dass der Stielansatz unversehrt bleibt und lagern Sie den Kürbis trocken, luftig und kühl (aber frostfrei), ohne Berührung mit anderen Kürbissen und nicht in der Nähe von Äpfeln und Birnen. Den Hokkaido Kürbis kann man gut zu Suppen oder Pürees verarbeiten, geraspelt Salate anreichern oder geröstet aus dem Ofen und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert als Beilage servieren. Eine hübsche Alternative ist auch der gefüllte Kürbis. Dazu schneiden Sie den Deckel ab, entfernen mit einem Löffel die Kerne aus seiner Mitte und befüllen ihn zum Beispiel mit einer Hackfleischmischung oder vegetarisch mit orientalischem Gewürz-Couscous. **Naturstandort:** Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Kürbis durch amerikanische Agrarberater auf der japanischen Insel Hokkaido eingeführt. Die Japaner züchteten aus dem damals eher geschmackssarmen Reinsnusskürbis dann den delikaten Hokkaido-Kürbis. **Anzucht:** Im Freien können Sie die Aussaat erst ab Mitte Mai vornehmen, aber mit ab Mitte März auf der Fensterbank vorgezogenen Pflanzen erzielen Sie eine reichere Ernte. Setzen Sie jeweils Samen in einem größeren Topf circa einen Zentimeter tief in feuchte Anzuchterde, denn Kürbisse wachsen ausladend. Spannen Sie Klarsichtfolie über das Anzuchtgefäß und stechen Sie einige Löcher in die Folie. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die Keimung dauert nun in der Regel zwei bis drei Wochen. Nach einem weiteren Monat können die Sämlinge in größere Töpfe oder in den Garten umgesetzt werden (maximal acht Pflanzen pro Quadratmeter). Von der Keimung bis zur Blütenbildung dauert es gewöhnlich zwei Monate und nochmals einen Monat bis zur Fruchtbildung. **Standort:** Ein sonniger Standort ist ideal. **Pflege:** Kürbisse lieben einen nährhaften Untergrund und wachsen daher gut auf mit Kompost angereicherter Boden. In normalem Gartenboden sollten Sie die Pflanze regelmäßig mit Flüssigdünger versorgen. Achten Sie auf regelmäßige und reiche Wassergaben. Um die Früchte vor Fäulnis zu schützen, sollten Sie ein Brett unter die Pflanze legen, damit die Kürbisse nicht direkt auf dem Erdboden liegen. Große Blätter können zum Ende der Vegetationszeit abgeschnitten werden, um der Pflanze alle Kraft für die Ausbildung der Früchte zu ermöglichen. Kürbisse sind bei Schnecken beliebt - ein Schneckenzaun ist daher empfehlenswert. **Im Winter:**



Pumpkin - Japanese Hokkaido

Cucurbita maxima

The Premium-pumpkin - strong flesh and nutty taste

The orange-red fruit of the Japanese Hokkaido Pumpkin weighs in average 1.5 kg and consists of strong, almost fiber-less and light or dark orange coloured fruit pulp. Its somewhat nutty taste reminds one of chestnuts, and compared to other pumpkin species it contains less water and is instead more rich in vitamins, carotene and trace elements. Contrary to other species the crust of the Hokkaido Pumpkin is also good to eat. The annual, crawling plant grows soft stalks with round leaves and is very easy to cultivate. Starting in October, the numerous fruits can be harvested. A ripe fruit can be recognized through the hardness, the yellow colour of the stalk and the knocking-test (it has to sound somewhat hollow). See that the stalk base stays undamaged and keep the pumpkins in a dry, airy and cool (but frost-free) place. Make sure that the fruits don't touch each other and that they are not stored next to apples or pears. The Hokkaido Pumpkin is perfectly suited for preparing soups and mash, grated in salads or oven-roasted and decorated with herbs and spices as a side dish. A great alternative is also the filled pumpkin: for that, you cut off the top of the fruit, scoop out the kernels and fill it for example with mince meat, or vegetarian with oriental spiced couscous. **Natural location:** At the end of the 19th century, the plant was introduced to the Japanese island of Hokkaido by American agricultural consultants. The Japanese cultivated and transformed the back then rather tasteless pumpkin plant into the delicate Hokkaido Pumpkin. **Successful cultivation:** Outdoors, you can start planting the seeds from the middle of May, but with seedlings raised from middle of March on your windowsill, you will get a better result. Plant the seeds separately about 1 cm deep into a bigger pot with moist potting compost since pumpkins grow rather wide. Then, cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25°C and keep the earth moist, but not wet. The germination takes about two to three weeks, and after another month, the seedlings can be shifted to even bigger pots or planted out in the garden (maximum eight plants per square meter). From the germination to the flower formation, it usually takes about two months, and from there another month until fructification. **The best location:** A sunny place would be ideal for your plant. **Optimal care:** Pumpkins like a nutritious soil for cultivation, humous earth is therefore to prefer. In ordinary garden soil an additional regular fertilizing with fluid fertilizer is necessary. Water the plant regularly and plentiful. To prevent the fruits from molding on the earth, you should use a wooden board as underlayment. With the end of the growing season, you can cut some of the big leaves to enhance the fruit development. Pumpkins are favoured by snails, so a slug fence for protection is recommended. **In the winter:**



Kõrvits - Jaapan Hokkaido

Cucurbita maxima

Noobel kõrvits - tihke viljaliha ja pähkline maitse

Keskmiselt 1,5 kilogrammi kaaluva oranžikaspunase Hokkaido kõrvitsa viljaliha on sees tihke, kiudainevaene ja hele- kuni tumeoranži värvusega. See meenutab oma kergelt mähklike maitsega kastanitest ning on oma väiksema veesisalduse tõttu rikas vitamiinide, karoteeni ja mikroelementide poolest võrreldes teiste kõrvitsaliikidega. Erinevalt teistest kõrvitsaliikidest võib selle nahka kõhklemata süüa. Kergesti kasvatatav roomav squashitaim on üheaastane ja moodustab pehmed ümarate lehtedega varred. Alates oktoobrist võite alustada arvukate puuviljade koristamist. Küpse kõrvitsa tunnend ära selle kõvaduse, kollase varre ja koputamise järgi – see peab kõlama veidi õõnsalt. Jälgi, et varrepõhi jääks terveks ning säilita kõrvitsat kuivas, õhurikkas ja jahedas (kuid külmavabas kohas), eemal teistest kõrvitsatest ning õuntest ja pirnidest. Hokkaido kõrvitsat saab kasutada suppides või pürees, rikastada riisivalatitega või ahjust röstida ning lisandina ürtide ja vürtsidega rafineerida. Hea alternatiiv on täidetud kõrvits. Selleks lõika kaas ära, eemalda lusikaga keskelt seemned ja täida see näiteks hakklihaseguga või taimetoitlane idamaise vürtsikusussiga. **Looduslik asukoht:** 19. sajandi lõpus töid kõrvitsa Jaapani Hokkaido saarele Ameerika põllumajandusnõustajad. Jaapanlased aretasid siis riisipähklikõrvitsast maitstva Hokkaido kõrvitsa, mis oli tol ajal üsna maitsetu. **Edukas kasvatamine:** Im Freien können Sie die Aussaat erst ab Mitte Mai vornehmen, aber mit ab Mitte März auf der Fensterbank vorgezogenen Pflanzen erzielen Sie eine reichere Ernte. Setzen Sie jeweils Samen in einem größeren Topf circa einen Zentimeter tief in feuchte Anzuchterde, denn Kürbisse wachsen ausladend. Spannen Sie Klarsichtfolie über das Anzuchtgefäß und stechen Sie einige Löcher in die Folie. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die Keimung dauert nun in der Regel zwei bis drei Wochen. Nach einem weiteren Monat können die Sämlinge in größere Töpfe oder in den Garten umgesetzt werden (maximal acht Pflanzen pro Quadratmeter). Von der Keimung bis zur Blütenbildung dauert es gewöhnlich zwei Monate und nochmals einen Monat bis zur Fruchtbildung. **Parim asukoht:** Päikeseline asukoht on ideaalne. **Optimaalne hooldus:** Kõrvitsad armastavad toitvat substraati ja kasvavad seetõttu hästi kompostiga rikastatud mullas. Tavalises aiapiinasses tuleks taime regulaarselt vedelväetisega varustada. Pöörake tähelepanu korrapärasele ja rikkalikule kastmisele. Viljade mädanemise eest kaitsmiseks tuleks taime alla asetada laud, et kõrvitsad otse maapinnal ei lebaks. Suured lehed võib kasvuperioodi lõpus ära lõigata, et anda taimale kogu arenemiseks vajalik jõudluba puuvilju. Kõrvitsad on tiguide seas populaarsed – seetõttu on soovitatav tiguide tara. **Talvel:**



Kurpitsa - Japani Hokkaido

Cucurbita maxima

Jalo kurpitsa - kiinteä hedelmäliha ja pähkinäinen maku

Keskimäärin 1,5 kiloa painava oranšinpunainen Hokkaido-kurpitsa on sisällä kiinteää, vähäkuituista ja vaalean tai tummanoranssia. Se muistuttaa hieman pähkinäisellä maullaankastanjoita ja runsaasti vitamiineja, karoteenia ja hiivenaiteita verrattuna muihin kurpitsalajiin alhaisemman vesipitoisuutensa vuoksi. Toisin kuin muiden kurpitsatyyppien, sen kuori voidaan syödä epäröimättä. Helppo kasvattaa, tämä hipivi squash-kasvi on yksivuotinen ja muodostaa pehmeät varret pyöristetyillä lehdiillä. Lokakuusta lähtien voit aloittaa lukuisten hedelmien keräämisen. Kypsän kurpitsan tunnistaa sen kovuudesta, keltaisesta varresta ja sitä naputtamalla - sen täytyy kuulostaa hieman ontolta. Varmista, että varren kanta pysyy ehjänä ja säilyt kurpitsa kuivassa, ilmavassa ja viileässä paikassa (mutta ei pakkasessa), erillään muista kurpitsaista sekä omenoista ja päärynöistä. Hokkaidon kurpitsaa voidaan käyttää keitoissa tai soseissa, rikastettuna raastetulla salaateilla tai paahdettua uunista ja jalostettuna yrteillä ja mausteilla lisukkeena. Hyvä vaihtoehto on täytetty kurpitsa. Tätä varten leikkaa kansi pois, poista siemenet keskeltä lusikalla ja täytä se esimerkiksi jauhelihaseoksella tai kasvissyöjällä itämaisella maustecouscousilla. **Luonnollinen sijainti:** 1800-luvun lopulla amerikkalaiset maatalousneuvojat toivat kurpitsan Japaniin Hokkaidon saarelle. Japanilaiset kasvattivat sitten riisipähkinäkurpitsasta herkullisen Hokkaido-kurpitsan, joka oli tuolloin melko mauton. **Onnistunut viljely:** Ulkona kylvö voidaan aloittaa toukokuun puolivälistä lähtien, mutta maaliskuun puolivälistä ikkunalaudalla esikasvatut kasvit tuovat runsaamman sadon. Istuta siemenet suurempaan ruukkuun noin sentin syvyyteen kosteaan ruukkumaahan, koska kurpitsat kasvavat rönsylevästi. Venyttä elintarvikekalvo viljelyastian päälle ja pistele kalvoon muutamia reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta siemenruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C, ja pidä istutusmaa kosteana, mutta ei märkänä. Itäminen kestää nykyään yleensä kahdesta kolmeen viikkoa. Toisen kuukauden kulluttua taimet voidaan siirtää suurempiin ruukkuihin tai puutarhaan (enintään kahdeksan kasvia neliömetrillä). Itämisestä kukkimiseen kuluu yleensä kaksi kuukautta ja hedelmän muodostumiseen toinen kuukausi. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sijainti on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Kurpitsat rakastavat ravitsevaa alustaa ja kasvavat siksi hyvin kompostilla rikastetussa maaperässä. Normaalisia puutarhamaassa sinun tulee antaa kasville säännöllisesti nestemäistä lannoitetta. Kiinnitä huomiota säännölliseen ja runsaaseen kasteluun. Suojaaksesi hedelmiä mätänemiseltä, sinun tulee asettaa lauta kasvin alle, jotta kurpitsat eivät makaa suoraan maassa. Suuret lehdet voidaan leikata pois kasvukauden lopussa, jotta kasvi saa kaiken tarvittavan voiman kehityäkseen salli hedelmiä. Kurpitsat ovat suosittuja etanoiden kanssa – etana-aita on siksi suositeltavaa. **Talvella:**



Potiron - Hokkaido

Cucurbita maxima

Le potiron raffiné - Une pulpe ferme et un goût de noix

Le potiron d'Hokkaido rouge orange, qui pèse 1,5 kg en moyenne, cache une pulpe ferme, sans fibres, et orange clair ou foncé, à l'intérieur. Il rappelle les châtaignes avec son goût de noix léger et est riche en vitamines, carotènes, et en micronutriments par rapport aux autres espèces de potiron en raison de son faible contenu en eau. Contrairement à d'autres espèces de potiron, sa cosse peut être mangée sans inquiétudes. Le potiron rampant et attirant est annuel est annuel est forme des tiges douces avec des feuilles rondes. La récolte des nombreux fruits peut être faite dès octobre. Vous pouvez reconnaître un potiron mûr par sa dureté, la pédoncule jaune. De plus, il se brise facilement et sonne creux. Veillez à ce que la base de la pédoncule reste intacte et laissez le potiron dans un endroit sec, aéré, et froid (mais sans gels), sans toucher d'autres potirons, et loin de pommes et de poires. Le potiron d'Hokkaido peut être utilisé pour faire des soupes ou des purées, pour enrichir une salade si vous le râpez, ou peut être servi comme supplément avec des herbes et des épices si vous le grillez. Le potiron rempli est aussi une bonne alternative. Pour ce faire, coupez le couvercle, enlevez le noyau avec une cuillère, et remplissez le potiron avec un mélange de viande hachée, par exemple, ou avec du couscous épicé oriental pour les végétariens. **Emplacement naturel:** Le potiron fut introduit à la fin du 19ème siècle sur l'île japonaise de Hokkaido par des agriculteurs américains. Les Japonais ont ensuite élevé le potiron d'Hokkaido délicat à partir du potiron de saveur légère. **Culture réussie:** Vous pouvez procéder à l'ensemencement seulement à partir de mi-mai en plein air, mais vous obtenez une meilleure récolte avec des plantes mises au rebord de la fenêtre à partir de mi-mars. Mettez chaque graine dans un grand pot à environ un centimètre de profondeur dans du terreau humide, car les potirons grandissent maladroitement. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. La germination dure deux à trois semaines en général. Les semis peuvent être repiqués dans des pots plus grands ou dans le jardin (8 plantes maximum par m²) après un mois de plus. Normalement, la formation des feuilles se fait deux mois après la germination, et la formation des fruits se fait un mois plus tard. **Le meilleur emplacement:** Un emplacement ensoleillé est idéal. **Soins optimaux:** Les potirons aiment un sous-sol nutritif et grandissent bien sur du sol enrichi avec du compost. La plante doit être régulièrement arrosée et engraisée avec de l'engrais liquide dans de la terre du jardin normale. Veillez à un arrosage régulier et abondant. Pour protéger les fruits du pourrissement, vous devez mettre une planche sous la plante pour que les potirons ne se trouvent pas directement sur le sol. Les grandes feuilles peuvent être coupées à la fin de la période de végétation, afin de pouvoir donner toutes les forces à la plante pour la formation des fruits. Les potirons sont aimés par les escargots, il est donc conseillé d'avoir une barrière anti-limaces. **En hiver:**



Κολοκύθα - Ιαπωνία Χοκάιντο

Cucurbita maxima

Η ευγενής κολοκύθα - σφιχτή σάρκα και γεύση ξηρών καρπών

Η πορτοκαλόκκινη κολοκύθα Hokkaido, η οποία ζυγίζει κατά μέσο όρο 1,5 κιλό, έχει σφιχτή, χαμηλή περιεκτικότητα σε ίνες και ανοιχτό έως σκούρο πορτοκαλί σάρκα στο εσωτερικό της. Θυμίζει με την ελαφρώς ξηρή γεύση τουαπό κάστανα και είναι πλούσιο σε βιταμίνες, καροτίνη και ιχνοστοιχεία σε σύγκριση με άλλα είδη κολοκύθας λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητάς της σε νερό. Σε αντίθεση με άλλα είδη κολοκύθας, η φλούδα της μπορεί να καταναλωθεί χωρίς διαταγή. Εύκολο στην ανάπτυξη, αυτό το ερπυστικό φυτό σκουός είναι μονοετές και σχηματίζει μαλακούς μίσχους με στρογγυλεμένα φύλλα. Από τον Οκτώβριο μπορείτε να ξεκινήσετε τη συγκομιδή των πολυάρθρων καρπών. Μπορείτε να αναγνωρίσετε μια ώριμη κολοκύθα από τη σκληρότητά της, το κίτρινο κοτσάνι και χτυπώντας την - πρέπει να ακούγεται λίγο κούφια. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του κοτσάνιου παραμένει ανέπαφη και αποθηκεύστε τα κολοκύθια σε ξηρό, ευαέρο και δροσερό μέρος (αλλά χωρίς παγετό), μακριά από άλλα κολοκύθια και μακριά από μηλιά και αχλάδια. Η κολοκύθα Χοκάιντο μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε σούπες ή πουρές, εμπλουτισμένη με τριμμένες σαλάτες ή ψημένη από το φούorno με εκλεπτυσμένη με βότανα και μπαχαρικά ως συνοδευτικό. Μια ωραία εναλλακτική είναι η γεμιστή κολοκύθα. Για να το κάνετε αυτό, κόψτε το καπάκι, αφαιρέστε τους σπόρους από τη μέση με ένα κουτάλι και γεμίστε το, για παράδειγμα, με ένα μείγμα κίμα ή χορτοφαγικό με κουσκούς ανατολίτικου μπαχαρικού. **Φυσική τοποθεσία:** Στα τέλη του 19ου αιώνα, η κολοκύθα εισήχθη στο ιαπωνικό νησί Χοκάιντο από Αμερικανούς αγροτικούς συμβούλους. Στη συνέχεια, οι Ιάπωνες εκτέλεσαν τη νόστιμη κολοκύθα Hokkaido από την κολοκύθα με ρύζι, η οποία ήταν μάλλον άγευστη εκείνη την εποχή. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Σε εξωτερικούς χώρους μπορείτε να ξεκινήσετε τη σπορά από τα μέσα Μαΐου, αλλά τα φυτά που έχουν προκαλλιεργηθεί στο περβάζι από τα μέσα Μαρτίου θα σας δώσουν μια πλούσιότερη σοδειά. Φυτέψτε τους σπόρους σε μια μεγαλύτερη γλάστρα βάθους περίπου ενός εκατοστού σε υγρό χώμα γλάστρας, γιατί οι κολοκύθες μεγαλώνουν. Τεντώστε μεμβράνη πάνω από το δοχείο καλλιέργειας και ανοίξτε μερικές τρύπες στη μεμβράνη. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία 20 έως 25° C. Κελαίσι και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Η βλάστηση τώρα διαρκεί συνήθως δύο έως τρεις εβδομάδες. Μετά από έναν ακόμη μήνα, τα σπορόφυτα μπορούν να μεταφερθούν σε μεγαλύτερες γλάστρες ή στον κήπο (το πολύ οκτώ φυτά ανά τετραγωνικό μέτρο). Συνήθως χρειάζονται δύο μήνες από τη βλάστηση μέχρι την ανθοφορία και άλλος ένας μήνας μέχρι την καρποφορία. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Μια ηλιόλουστη τοποθεσία είναι ιδανική. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι κολοκύθες αγαπούν ένα θρεπτικό υπόστρωμα και ως εκ τούτου αναπτύσσονται καλά σε έδαφος εμπλουτισμένο με κομπόστ. Σε κανονικό έδαφος κήπου θα πρέπει να παρέχεται στο φυτό τακτικά υγρό λίπασμα. Προσοχή στο τακτικό και πλούσιο πότισμα. Για να προστατέψετε τα φρούτα από τη σήψη, θα πρέπει να τοποθετήσετε μια σανίδα κάτω από το φυτό, έτσι ώστε οι κολοκύθες να κείτονται απευθείας στο έδαφος. Τα μεγάλα φύλλα μπορούν να κοπούν στο τέλος της καλλιεργητικής περιόδου για να δώσουν στο φυτό όλη τη δύναμη που χρειάζεται για να αναπτυχθεί επιπλέον τα φρούτα. Οι κολοκύθες είναι δημοφιλείς στα σαλικάρια - επομένως συνιστάται ένας φράχτης από σαλικάρια. **Το χειμώνα:**



Pumpkin - Hokkaido tSeapáin

Cucurbita maxima

An pumpkin uasal - flesh daingean agus blas nutty

Tá an pumpkin Hokkaido oráiste-dearg, a bhfuil méachan 1.5 cileagram ar an meán aige, atá daingean, íseal-snáithín agus éadrom go feoil oráiste dorchta taobh istigh. Tá sé i gcumhne lena blas beagán nuttycastáin agus tá sé saibhir i vitimíní, carotene agus riandúile i gcomparáid le cineálacha eile pumpkin mar gheall ar a ábhar uisce níos ísle. I gcodarsnacht le cineálacha eile pumpkin, is féidir a chraiceann a ithe gan leisce. Éasca le fás, is planda bliantúil é an planda scuaise creeping seo agus cruthaíonn sé gais bog le duilleoga cruinn. Ó Dheireadh Fómhair is féidir leat tosú ag fómhar na torthaí iomadúla. Is féidir leat pumpkin aibí a aithint trína chruas, an gas buí agus trí chnagadh a dhéanamh air - caithfidh sé fuaim beagán log. Déan cinnte go bhfuil bun an ghais fós slán agus stóráil an scuaise in áit thirim, aerdhíonach agus fionnuar (ach saor ó sioc), ar shiúl ó scuaiseanna eile agus ar shiúl ó úlla agus piorraí. Is féidir an pumpkin Hokkaido a úsáid in anraithí nó purees, saibhríthe le sailéid ghrátáilte nó róta as an oigheann agus scagtha le luibheanna agus spíosraí mar mhias taobh. Rogha eile is ea an pumpkin líonta. Chun seo a dhéanamh, gearrtha amach an clúdach, bain na síolta as an lár le spúnóg agus é a líonadh, mar shampla, le meascán feoil mhionaithe nó vegetarian le cúscú spíosraí oirthearacha. **Suíomh nádúrtha:** Ag deireadh an 19ú haois, thug comhairleoirí talmhaíochta Mheiriceá an pumpkin isteach chuig oileán Seapánach Hokkaido. Phóraigh na Seapánaigh an pumpkin Hokkaido delicious as an bpumpkin cnó rise, a bhí sách gan blas ag an am. **Saothrú rathúil:** Amuigh faoin aer is féidir leat tosú ag cur ó lár mhí na Bealtaine, ach tabharfaidh plandaí a réamh-fhás ar an bhfuinneog ó lár mhí an Mhárta fómhar níos saibhre duit. Cuir na síolta i bpotá níos mó thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht in ithir potaithe tais, mar go bhfásann pumpkins sprawling. Sín an scannán cumhdaithe thar an soitheach cultúir agus cuir cúpla poll sa scannán. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúlna a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota síolta in áit éadrom te ag 20 go 25 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ní fliuch. Is gnách go dtógann péacadh dhá nó trí seachtaine anois. Tar éis míosa eile, is féidir na síolta a aistriú chuig potaí níos mó nó chuig an ghairdín (uasmhéid ocht plandaí in aghaidh an mhéadair chearnaigh). De ghnáth tógann sé dhá mhí ó phéacadh go bláthanna agus mí eile go dtí toradh. **An suíomh is fearr:** Tá suíomh griannmhar iontach. **Cúram is fearr is féidir:** Is breá le pumpkins foshraith cothaitheach agus mar sin fásann siad go maith in ithir saibhríthe le múirín. I ngnáth-ithir gairdín ba chóir duit leasachán leachtach a sholáthar don phlanda go rialta. Tabhair aird ar uisce rialta agus saibhir. Chun na torthaí a chosaint ó lobhadh, ba chóir duit bord a chur faoin bplanda ionas nach luíonn na pumpkins go díreach ar an talamh. Is féidir duilleoga móra a ghearradh amach ag deireadh an tséasúir fás chun an neart go léir a thabhairt don phlanda a theastaíonn le forbairtcead torthaí. Tá tóir ar pumpkins le seilidí - moltar fál seilide dá bhrí sin. **Sa gheimhreadh:**



Grasker - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Göfugt graskerid - þétt hold og hnetubragð

Appelsínurauða Hokkaido graskerid, sem vegur að meðaltali 1,5 kíló, hefur þétt, trefjalítið og ljós til dökk appelsínugult hold að innan. Það minnir með örlítið hnetubragði sínuaf kastaniuhnetum og er ríkt af vítamínum, karótíní og snefilefnum miðað við aðrar tegundir grasker vegna lægra vatnsinnihalds. Öfugt við aðrar tegundir grasker er hægt að borða húð þess án þess að hika. Auðvelt að rækta, þessi skrípandi leiðsögn planda er árleg og myndar mjúka stíla með ávölum laufum. Frá október geturðu byrjað að uppskera hina fjölmörgu ávesti. Prosað grasker er hægt að þekkja á hörku þess, gula stönglinum og með því að slá á það - það hlýtur að hljóma svölitið holur. Gakktu úr skugga um að botn stöngulsins haldist ósnortinn og geymdu squashid á þurrum, loftgöðum og köldum stað (en frostfríum), fjarri öðrum squash og fjarri eplum og perum. Hokkaido graskerid má nota í súpur eða mauk, auðgað með rífnun salötum eða steikt úr ofni og betrumbætt með kryddjurtum og kryddi sem meðlæti. Gott val er fyllt grasker. Til að gera þetta skaltu skera lokið af, fjarlægja fræin úr miðjunni með skeið og fylla það til dæmis með hakkblöndu eða grænmetisæta með austurlensku kryddkúskús. **Náttúruleg staðsetning:** Í lok 19. aldar var graskerid kynnt á japönsku eyjunni Hokkaido af bandarískum landbúnaðarráðgjöfum. Japanir ræktuðu síðan hið gómsæta Hokkaido grasker úr hrísgrjónahnetu graskerinu sem var frekar bragðlaust á þeim tíma. **Árangursrík ræktun:** Úti er hægt að byrja að sá upp úr miðjum maí en plöntur sem hafa verið forræktaðar á gluggakistunni frá miðjum mars gefa þér ríkari uppskeru. Gróðursettu fræin í stærri pott sem er um eins sentímetra djúpur í rökum pottajarðvegi, því grasker vaxa útbreidd. Teygðu matarfilmu yfir ræktunarilátið og stingdu nokkrum göt á filmuna. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu fræpottinn á léttan og heitan stað með 20 til 25° Celsius og haltu pottajarðveginum rökum en ekki blautum. Spírun tekur nú venjulega tvær til þrjár vikur. Eftir annan mánuð er hægt að færa plönturnar í stærri potta eða í garðinn (hámark átta plöntur á fermetra). Yfirleitt líða tveir mánuðir frá spírnu til blómgunar og einn mánuður þar til hún fær ávöxt. **Besta staðsetningin:** Sólríkur staður er tilvalinn. **Besta umönnun:** Grasker elska næringarríkt undirlag og vaxa því vel í jarðvegi sem er auðgað með rotmassa. Í venjulegum garðjarðvegi ættir þú að veita plöntunni fljótandi áburð reglulega. Gefðu gaum að reglulegri og ríkulegri vökvun. Til að vernda ávestina gegn rotnun ættir þú að setja borð undir plöntuna svo að graskerin liggi ekki beint á jörðina. Hægt er að klippa stór blöð af í lok vaxtarskeiðsins til að gefa plöntunni allan þann styrk sem hún þarf til að þróastleyfa ávesti. Grasker eru vinsæl meðal snigla - því er mælt með sniglagirðingu. **Á veturna:**



Zucca di Hokkaido

Cucurbita maxima

La Zucca per eccellenza - polpa carnosa e solida, gusto che ricorda la castagna

La zucca di Hokkaido arancio-rossa raggiunge in media 1.5 chilogrammi di peso e racchiude una polpa solida e poco fibrosa, che va dall'arancio chiaro all'arancione scuro. Ha un gusto che ricorda leggermente la castagna, rispetto ad altri tipi di zucca ha uno scarso contenuto di acqua ed è ricca in vitamine, carotene e microelementi. A differenza di altre zucche, la sua buccia può essere mangiata senza problemi. Questa pianta di zucca leggera e rampicante è annuale e sviluppa uno stelo morbido con foglie arrotondate attorno. **Posizione naturale:** Alla fine del XIX secolo la zucca venne portata da consulenti agricoli americani sull'isola giapponese di Hokkaido. Dall'innesto con quella zucca allora poco saporita, i giapponesi coltivarono la delicata zucca di Hokkaido. **Coltivazione riuscita:** All'aperto è opportuno procedere con la semina a partire da metà maggio, ma anticipando la coltura sul davanzale a metà marzo avrete un raccolto più ricco. Collocate i semi in un grande vaso a circa un centimetro di profondità nella terra di coltivo umida, poiché le zucche crescono larghe. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. La germinazione avviene di norma da due a tre settimane dopo. Dopo un ulteriore mese potrete trapiantare le piantine in un vaso più grande o in giardino (massimo otto piante per metro quadrato). Dalla germinazione alla fioritura di norma trascorrono due mesi, e ancora un mese prima della fruttificazione. **La posizione migliore:** L'ideale è un'ubicazione soleggiata. **Cura ottimale:** Le zucche prediligono un terreno ricco di sostanze nutritive e crescono bene in terra arricchita con compost. Nel normale terreno da giardino, concimate la pianta regolarmente con fertilizzante liquido. Innaffiate in abbondanza e regolarmente. Per proteggere i frutti dalla putrefazione mettete una tavola sotto le piante, in modo che le zucche non poggino direttamente sul terreno. Le foglie grandi possono essere tagliate alla fine del periodo vegetativo, per lasciare alla pianta tutte le forze necessarie allo sviluppo dei frutti. Le lumache amano le zucche, dunque è consigliabile un recinto per le lumache. **In inverno:**



Bundeva - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Plemenita bundeva - čvrsto meso i orašasti okus

Narančasto-crvena Hokkaido bundeva, prosječno teška 1,5 kilograma, ima iznutra čvrsto meso s malo vlakana i svijetlo do tamnonarančasto. Podsjeća svojim blago orašastim okusomkeštena te je bogata vitaminima, karotenom i elementima u tragovima u usporedbi s drugim vrstama bundeve zbog manjeg udjela vode. Za razliku od ostalih vrsta bundeve, njezina se kora može jesti bez zadrške. Lako se uzgaja, ova puzava biljka tikve je jednogodišnja i ima mekane stabilnije sa zaobljenim listovima. Od listopada možete početi s berbom brojnih plodova. Zrelu bundevu prepoznajete po tvrdoći, žutoj peteljci i lupkanjem - mora zvučati malo šuplje. Prizapite da baza peteljke ostane netaknuta i čuvajte tikvu na suhom, prozračnom i hladnom mjestu (ali zaštićenom od mraza), dalje od drugih tikvica te od jabuka i krušaka. Hokkaido bundeva se može koristiti u juhama ili pireima, obogatiti je ribanim salatama ili peći iz pečnice te oplemeniti začinskim biljem i začinicima kao prilog. Dobra alternativa je punjena bundeva. Za to odrežite poklopac, žličicom izvadite sjemenke iz sredine i napunite, primjerice, mješavinom mljevenog mesa ili vegetarijanski s istočnjačkim začinicima kus-kusom. **Zemlja porijekla:** Krajem 19. stoljeća bundevu su na japanski otok Hokkaido unijeli američki poljoprivredni savjetnici. Japanci su tada uzgojili ukusnu Hokkaido bundevu od tikve rižinog oraha, koja je u to vrijeme bila prilično neukusna. **Uspješan uzgoj:** Na otvorenom možete započeti sa sjetvom od sredine svibnja, ali biljke koje ste prethodno uzgojili na prozorskoj dasci od sredine ožujka dat će vam bogatiji urod. Posadite sjeme u veću posudu duboku oko jedan centimetar u vlažnu zemlju za posude, jer bundeve rastu rašireno. Razvucite prozrnu foliju preko posude s kulturom i probušite nekoliko rupa u foliji. To štiti tlo od išušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu za sjeme na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25° Celzija i održavajte tlo za saksije vlažnim, ali ne mokrim. Sada klijanje obično traje dva do tri tjedna. Nakon još mjesec dana presadnice se mogu premjestiti u veće posude ili u vrt (najviše osam biljaka po četvornom metru). Od nicanja do cvatnje obično prođu dva mjeseca i još mjesec dana do ploda. **Najbolja lokacija:** Sunčano mjesto je idealno. **Optimalna njega:** Bundeve vole hranjiv supstrat i zato dobro rastu u tlu obogaćenom kompostom. U normalnom vrtnom tlu trebali biste biljci redovito prihranjivati tekuće gnojivo. Obratite pozornost na redovito i bogato zalijevanje. Da biste plodove zaštitili od truljenja, ispod biljke treba postaviti dasku kako tikve ne bi ležale direktno na tlu. Veliki listovi mogu se odrezati na kraju vegetacije kako bi biljka dobila svu snagu potrebnu za razvojdopustiti voće. Bundeve su popularne kod puževa - stoga se preporučuje ograda za puževe. **U zimi:**



Kirbis - Japāna Hokaido

Cucurbita maxima

Cēlais ķirbis - stingrs mīkstums un riekstu garša

Oranžsarkanajam Hokaido ķirbim, kas sver vidēji 1,5 kilogramus, iekšpusē ir stingra, ar zemu šķiedrvielu saturu un gaiši līdz tumši oranža mīkstums. Tas atgādina ar savu nedaudz riekstu garšukastaņu un ir bagāts ar vitamīniem, karotīnu un mikroelementiem, salīdzinot ar citiem ķirbi veidiem, jo tajā ir mazāks ūdens saturs. Atšķirībā no citiem ķirbi veidiem, tā mizu var ēst bez vilcināšanās. Šis rūpojošais skvoša augis ir viegli audzējams, tas ir viengadīgs un veido mīkstus stublājus ar noapaļotām lapām. No oktobra jūs varat sākt novākt daudzus augļus. Gatavu ķirbi var atpazīt pēc cietības, dzeltenā kātiņa un piesitot - tam ir jāizklausās nedaudz dobi. Pārliecinieties, ka kātiņa pamatne paliek neskarta, un uzglabājiet kabaci sausā, gaisīgā un vēsā vietā (bet bez sala), tālāk no citiem ķirbiem un prom no aboliem un bumbieriem. Hokaido ķirbi var izmantot zupās vai biezenī, bagātināt ar rīvītiem salātiem vai grauždēt no cepeškrāns un rafinēt ar garšaugiem un garšvielām kā piedevu. Jauka alternatīva ir pildītais ķirbis. Lai to izdarītu, nogriez vāku, ar karoti izņem sēklas no vidus un piepilda, piemēram, ar maltās gaļas maisījumu vai veģetāro ar austrumu garšvielu kuskusu. **Dabiska vieta:** 19. gadsimta beigās ķirbi Japānas Hokaido salā ievveda amerikāņu lauksaimniecības konsultanti. Pēc tam japāņi no rīsu riekstu ķirbja izaudzēja gardo Hokaido ķirbi, kas tajā laikā bija diezgan garšīgs. **Veiksmīga audzēšana:** Ārā var sākt sēt no maija vidus, bet augi, kas uz palodzes iepriekš izaudzēti no marta vidus, dos bagātīgāku ražu. Sēklas iestādiet lielākā podā apmēram viena centimetra dziļumā mitrā podiņzemē, jo ķirbji aug izplešoties. Izstiepiet pārtikas plēvi virs kultivēšanas trauka un ieduriet plēvē dažus caurumus. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet sēklu podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru 20 līdz 25 ° C un turiet augsni mitru, bet ne mitru. Dīgšana tagad parasti ilgst divas līdz trīs nedēļas. Vēl pēc mēneša stādus var pārliecināt lielākos podos vai dārzā (ne vairāk kā astoņi stādi uz kvadrātmetru). No dīgspējas līdz ziedēšanai parasti paiet divi mēneši un līdz augļu rašanās brīdim. **Labākā atrašanās vieta:** Saulaina vieta ir ideāla. **Optimāla aprūpe:** Ķirbiem patīk barojošs substrāts, un tāpēc tie labi aug augsnē, kas bagātināta ar kompostu. Parastā dārza augsnē jums regulāri jāsniedz augšsējums ar šķidro mēslojumu. Pievērsiet uzmanību regulārai un bagātīgai laistīšanai. Lai pasargātu augļus no puves, zem auga jānovieto dēlis, lai ķirbji negul tieši uz zemes. Veģetācijas sezonas beigās var nogriezt lielas lapas, lai augam būtu viss spēks, kas nepieciešams attīstībai atļaut augļus. Ķirbjus iecienījuši gliemeži – tāpēc ieteicams gliemežu zogs. **Ziemā:**



Moliūgas – Japonijas Hokaidas

Cucurbita maxima

Kilnus moliūgas – tvirtas mīkštības ir riešutu skonis

Vidutiniškai 1,5 kilogramo sveriančio oranžinės spalvos Hokaido moliūgo mīkštības vieta tvirtas, maži skaidulų ir nuo šviesiai iki tamsiai oranžinės spalvos. Jis primena savo šiek tiek riešutų skoniukastonių ir yra daug vitaminių, karotino ir mikroelementų, palyginti su kitų rūšių moliūgais dėl mažesnio vandens kiekio. Priešingai nei kitų rūšių moliūgų, jo odele galima valgyti nedvejojant. Lengvai auginamas, šliaužiantis moliūgas yra vienmetis ir formuoja minkštus stiebus su apvaliais lapais. Nuo spalio mėnesio galite pradėti skinti daugybę vaisių. Prinokusių moliūgų atpažinsite pagal jo kietumą, geltoną kotelį ir bakstelėjus – jis turi skambėti šiek tiek tuščiaiduriu. Įsitikinkite, kad stiebo pagrindas lieka nepažeistas, ir laikykite moliūgą sausoje, erdvoje ir vėsioje vietoje (bet be šalčio), toliau nuo kitų moliūgų ir obuolių bei kriaušių. Hokaido moliūgas gali būti naudojamas sriuboms ar tyrėms, pagardintas trintomis salotomis arba skrudintas iš orkaitės ir rafinuotas žolelėmis bei prieskoniais kaip garnyrą. Puiki alternatyva yra įdaryti moliūgai. Norėdami tai padaryti, nupjaukite dangtelį, šaukštu išimkite sėklas iš vidurio ir užpildykite, pavyzdžiui, maltos mėsos mišiniu arba vegetarišku su rytietišku prieskoniu kuskusu. **Natūrali vieta:** XIX amžiaus pabaigoje į Japonijos Hokaido salą moliūgą atvežė Amerikos žemės ūkio patarėjai. Tada japonai iš ryžių riešutų moliūgų išvedė skanų Hokaido moliūgą, kuris tuo metu buvo gana neskanus. **Sėkmingas auginimas:** Lauke sėti galima pradėti nuo gegužės vidurio, tačiau nuo moliūgo vidurio ant palangės išauginti augalai suteiks gausesnį derlių. Sėklas sodinkite į didesnį vazoną maždaug vieno centimetro gylyje drėgnoje vazoninėje žemėje, nes moliūgai auga išsibarstę. Ant kultivavimo indo užtieskite maistinę plėvelę ir įdarykite kelias skylutes. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Sėklų vazoną pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra 20–25 ° C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Dabar daigumas paprastai trunka nuo dviejų iki trijų savaičių. Dar po mėnesio sodinukus galima perkelti į didesnius vazonus arba į sodą (ne daugiau kaip aštuoni augalai kvadratiniam metre). Paprastai nuo sudygimo iki žydėjimo praeina du mėnesiai, o iki vaisiaus – dar vienas mėnuo. **Geriausia vieta:** Saulėta vieta ideali. **Optimali priežiūra:** Moliūgai mėgsta maistingą substratą, todėl gerai auga kompostu praturtintoje dirvoje. Įprastoje sodo dirvoje augalų reikia reguliariai maitinti skystomis trąšomis. Atkreipkite dėmesį į reguliarią ir gausų laistymą. Norint apsaugoti vaisius nuo puvinio, po augalų reikėtų padėti lentą, kad moliūgai negulėtų tiesiai ant žemės. Vegetacijos pabaigoje galima nupjauti didelius lapus, kad augalas suteiktų visas vystymuisi reikalingas jėgas laistyti vaisius. Moliūgus mėgsta sraigės – todėl rekomenduojama sraigių tvora. **Ziemą:**



Qara - Ģappun Hokkaido

Cucurbita maxima

Il-qara nobbli - laħam sod u toġhma tal-ġewż

Il-qara ħamra oranġjo-aħmar ta' Hokkaido, li tiżen medja ta' 1.5 kilogrammi, fiha laħam sod, baxx ta' fibra u oranġjo ċar għal skur ġewwa. Huwa reminixxenti bit-toġhma kemmxjin tal-ġewż tiegħutal-qastan u hija rikka f'vitamini, karotēn u oligoelementi meta mqabbla ma 'tipi oħra ta' qara ħamra minħabba l-kontenut aktar baxx ta' ilma tagħha. B'kuntrast ma 'tipi oħra ta' qara ħamra, il-ġilda tagħha tista 'tittiekel mingħajr eżitazzjoni. Faċli biex tikber, din il-pjanta creeping squash hija annwali u tifforma għal rotob bi weraq fit-tond. Minn Ottubru tista 'tidda taħsad il-frott numeruż. Tista 'tagħraf qara ħamra misjura mill-ebusija tagħha, iz-zokk isfar u billi ttekket - trid tinstema' fit vojta. Kun żgur li l-baži taz-zokk tibqa' intatta u aħžen l-isquash f'post niexef, arja u frisk (iżda mingħajr ġlata), 'il bogħod minn squashes oħra u 'l bogħod mit-tuffieħ u l-laṅgas. Il-qara ħamra Hokkaido tista 'tintuża f'sopop jew purejiet, arrikkat b'insalati maħkuk jew inkalljat mill-forn u raffinat b'ħxejjex aromatiċi u ħwawar bħala side dish. Alternattiva sabiħa hija l-qara mimli. Biex tagħmel dan, aqta 'l-ghatu, nehħi ż-żrieragħ min-nofs b'kuċċarina u imla, pereżempju, b'taħlita ta' laħam ikkappulat jew veġetariana b'kuskus tal-ħwawar orjentali. **Post naturali:** Fl-aħħar tas-seklu 19, il-qara ħamra ġiet introdotta fil-ġżira Gappuniża ta 'Hokkaido minn konsulent agrikoli Amerikani. Il-Gappuniżi mbagħad trabbew il-qarġha Delicuous Hokkaido mill-qara tal-ġewż tar-ross, li dak iż-żmien kienet pjutstot bla toġhma. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Barra tista 'tidda żrieġħ minn nofs Mejju, iżda pjanti li tkabbur minn qabel fuq it-tieqa minn nofs Marzu jagħtuk ħsad aktar sinjur. Ħalla ż-żrieragħ f'borma akbar madwar centimetru fond f'ħamrija niedja tal-qsa, għax il-qara ħamra tikber mifruxa. Stretch cling film fuq il-bastiment tal-kultura u poke ftit toqob fil-film. Dan jipproteġi l-ħamrija mill-tinxef. Għandek tneħħi l-folj għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma taż-żerieġħa f'post ħafif u shun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qsa niedja iżda mhux imxarrba. Il-germinazzjoni issa ġeneralment tiegħu ġimagħtejn sa tliet ġimgħat. Wara xahar ieħor, in-nebbieta jistgħu jiġu trasferiti għal qsa akbar jew għall-ġnien (massimu tmien pjanti għal kull metru kwadru). Normalment jieħu xahrejn mill-germinazzjoni sal-fjur u xahar ieħor sal-frott. **L-aħjar post:** Post xemxi huwa ideali. **Kura ottimali:** Il-qara ħamra jħobbu sottostrat nutrittiv u għalhekk jikbru sew f'ħamrija arrikkita bil-kompost. F'ħamrija tal-ġnien normali għandek tipprovi lill-pjanta b'fertilizzant likwidu regolament. Ogħod attent għat-tisqija regolari u għanja. Biex tipproteġi l-frott mit-taħsir, għandek poġġi bord taħt l-impjant sabieħ il-qara ħamra ma jinteddx direttament fuq l-art. Weraq kbar jistgħu jinqatgħu fl-aħħar tal-istaġun tat-tkabbir biex jagħtu lill-pjanta s-saħħa kollha li teħtieġ biex tizviluppajippermettu l-frott. Il-qara ħamra hija popolari mal-bebbux - għalhekk huwa rakkomandat ċint tal-bebbux. **Fix-xitwa:**



Pompoen - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

De fijne pompoen - stevig vruchtvlees en nootachtige smaak

De oranjerode Hokkaido-pompoen, die gemiddeld 1,5 kilo weegt, verbergt stevig, vezelarm en licht tot donkeroranje vruchtvlees van binnen. Met zijn licht nootachtige smaak doet hij denken aan kastanjes en is hij, in vergelijking met andere pompoensoorten, door zijn lagere watergehalte rijk aan vitamines, caroteen en sporenelementen. In tegenstelling tot andere pompoensoorten, kan de schil zonder aarzelen worden gegeten. De kruipende pompoenplant, die gemakkelijk aan te trekken is, is eenjarige en heeft zachte stengels met ronde bladeren. De oogst van de talrijke vruchten kan vanaf oktober beginnen. Je herkent een rijpe pompoen aan zijn hardheid, de gele steel en aan de hand van de kloptest - hij moet wat hol klinken. Zorg ervoor dat de onderkant van de steel intact blijft en bewaar de pompoen op een droge, lichte en koele (maar vorstvrije) plaats, zonder contact met andere pompoenen en uit de buurt van appels en peren. De Hokkaido-pompoen kan gemakkelijk worden verwerkt tot soepen of puree, verrijkt met geraspte salades of geroosterd uit de oven en verfrijnd met kruiden en specerijen als bijgerecht. Een ander leuk alternatief is de gevulde pompoen. Snijd hiervoor het deksel eraf, haal de zaadjes uit het midden met een lepel en vul deze bijvoorbeeld met een gehaktmengsel of vegetarisch met oosterse kruidencouscous. **Natuurlijke locatie:** Aan het einde van de 19e eeuw werd de pompoen door Amerikaanse landbouwadviseurs op het Japanse eiland Hokkaido geïntroduceerd. De Japanners groeiden vervolgens de delicate Hokkaido-pompoen van de toen nogal smakeloze rijstnotenpompoen. **Succesvolle teelt:** U kunt pas vanaf half mei buiten zaaien, maar vanaf half maart bereikt u een rijkere oogst met planten op de vensterbank. Plaats zaden in een grotere pot ongeveer 2,5 cm diep in vochtige potgrond, want pompoenen groeien expansief. Rek vershoudfolie over de kweekbak en prik een paar gaatjes in de folie. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met 20 à 25 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. Het ontkiemen duurt nu meestal twee tot drie weken. Na een paar maanden kunnen de zaailingen worden verplaatst naar grotere potten of naar de tuin (maximaal acht planten per vierkante meter). Het duurt meestal twee maanden van ontkiemen tot bloemvorming en nog een maand tot vruchtvorming. **De beste locatie:** Een zonnige ligging is ideaal. **Optimale verzorging:** Pompoenen houden van een voedzaam ondergrond en groeien daarom goed op met compost verrijkte grond. In normale tuingrond dient u de plant regelmatig van vloeibare mest te voorzien. Zorg ervoor dat u uzelf regelmatig veel water geeft. Om de vruchten tegen rot te beschermen, moet u een plank onder de plant plaatsen zodat de pompoenen niet direct op de grond liggen. Grote bladeren kunnen aan het einde van het groeiseizoen worden afgesneden om de plant alle kracht te geven die nodig is om de vrucht te ontwikkelen. Pompoenen zijn populair bij slakken - daarom wordt een slakkenomheining aanbevolen. **In de winter:**



Gresskar - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Det edle gresskaret - fast kjøtt og nøtteaktig smak

Det oransjerøde Hokkaido-gresskaret, som i gjennomsnitt veier 1,5 kilo, har fast, fiberfattig og lyst til mørkt oransje kjøtt inni. Det minner med sin litt nøtteaktige smakav kastanjer og er rik på vitaminer, karoten og sporstoffer sammenlignet med andre typer gresskar på grunn av dets lavere vanninnhold. I motsetning til andre typer gresskar, kan skinnen spises uten å nøle. Lett å dyrke, denne krypende squashplanten er en ettårig og danner myke stengler med avrundede blader. Fra oktober kan du begynne å høste de mange fruktene. Du kan kjenne igjen et modent gresskar på hardheten, den gule stilken og ved å banke på den – det må høres litt hult ut. Pass på at bunnen av stilken forblir intakt og oppbevar squashen på et tørt, luftig og kjølig sted (men frostfritt), vekk fra andre squash og unna epler og pærer. Hokkaido-gresskaret kan brukes i supper eller purer, berikes med revet salater eller stekes fra ovnen og foredles med urter og krydder som tilbehør. Et fint alternativ er det fylte gresskaret. For å gjøre dette, skjær av lokket, fjern frøene fra midten med en skje og fyll den for eksempel med en kjøttdeigblanding eller vegetarisk med orientalsk krydderouscous. **Naturlig beliggenhet:** På slutten av 1800-tallet ble gresskaret introdusert til den japanske øya Hokkaido av amerikanske landbruksrådgivere. Japanerne avlet deretter det deilige Hokkaido-gresskaret fra risnøttegresskaret, som var ganske smakløst på den tiden. **Vellykket dyrking:** Utendørs kan du begynne å så fra midten av mai, men planter som er forhåndsdyrket i vinduskarmen fra midten av mars vil gi deg en rikere høst. Plant frøene i en større potte omtrent én centimeter dyp i fuktig pottejord, fordi gresskar vokser viltvoksende. Strekk matfilm over kulturkaret og stikk noen hull i filmen. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser frøpotten på et lett og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. Spiring tar nå vanligvis to til tre uker. Etter ytterligere en måned kan frøplantene overføres til større potter eller til hagen (maks åtte planter per kvadratmeter). Det tar vanligvis to måneder fra spiring til blomstring og ytterligere en måned til frukt. **Den beste beliggenheten:** En solrik beliggenhet er ideell. **Optimal omsorg:** Gresskar elsker et næringsrikt underlag og vokser derfor godt i jord beriket med kompost. I vanlig hagejord bør du gi planten flytende gjødsel regelmessig. Vær oppmerksom på regelmessig og rik vanning. For å beskytte frukten mot å råtne bør du legge et brett under planten slik at gresskarene ikke ligger rett på bakken. Store blader kan kuttes av på slutten av vekstsesongen for å gi planten all den styrken den trenger for å utvikle segtillate frukt. Gresskar er populært blant snegler – sneglegjerde anbefales derfor. **Om vinteren:**



Dynia - Japonia Hokkaido

Cucurbita maxima

Drobna dynia - jędrny miąższ i orzechowy smak

Pomarańczowo-czerwony owoc japońskiej dyni Hokkaido waży średnio 1,5 kg i składa się z mocnego, prawie pozbawionego błonnika miąższu o jasnym lub ciemnopomarańczowym kolorze. Jego nieco orzechowy smak przypomina kasztany i w porównaniu z innymi gatunkami dyni zawiera mniej wody, a zamiast tego jest bogatszy w witaminy, karoten i pierwiastki śladowe. W przeciwieństwie do innych gatunków, skorupa dyni Hokkaido jest również dobra do jedzenia. Roślina jednoroczna, pełzająca, ma miękkie łodygi o okrągłych liściach i jest bardzo łatwa w uprawie. Od października można zbierać liczne owoce. Dojrzały owoc można rozpoznać po twardości, żółtej barwie szypek i próbie na stukanie (musi wydawać się nieco pusty). Sprawdź, czy podstawa łodygi pozostaje nieuszkodzona i trzymaj dynie w suchym, przewiewnym i chłodnym (ale wolnym od mrozu) miejscu. Upewnij się, że owoce nie stykają się ze sobą i nie są przechowywane obok jabłek lub gruszek. Dynia Hokkaido doskonale nadaje się do przyrządzania zup i zacieru, tarta w salatkach lub pieczona w piekarniku i udekorowana ziołami i przyprawami jako dodatek. Świetną alternatywą jest również nadziewana dynia: w tym celu odcinamy wierzch owocu, wyjmujemy jądra i napełniamy np. Mięsem mielonym lub wegetariańskim z kuskusem z orientальnymi przyprawami. **Naturalne położenie:** Pod koniec XIX wieku roślina została wprowadzona na japońską wyspę Hokkaido przez amerykańskich konsultantów rolniczych. Japończycy uprawiali i przekształcali niedługo pozbawioną smaku roślinę dyni w delikatną dynię Hokkaido. **Udana uprawa:** Na zewnątrz możesz zacząć sadzić nasiona od połowy maja, ale sadzonki wyhodowane od połowy marca na parapecie uzyskasz lepszy efekt. Nasiona sadzić osobno na głębokość około 1 cm, do większej doniczki z wilgotnym kompostem doniczkowym, ponieważ dynie rosną dość szeroko. Następnie przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby ziemia nie wyschła. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° C i utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie mokrą. Kielkowanie trwa około dwóch do trzech tygodni, a po kolejnym miesiącu sadzonki można przetrząć do jeszcze większych doniczek lub posadzić w ogrodzie (maksymalnie osiem roślin na metr kwadratowy). Od wykiełkowania do zakwitnięcia trwa zwykle około dwóch miesięcy, a stamtąd kolejny miesiąc do owocowania. **Najlepsza lokalizacja:** Słoneczne miejsce byłoby idealne dla Twojej rośliny. **Optymalna pielęgnacja:** Dynie jak pożywna gleba do uprawy, dlatego preferuje próchnicę. W zwykłej glebie ogrodowej konieczne jest dodatkowe regularne nawożenie płynnym nawozem. Podlewaj roślinę regularnie i obficie. Aby zapobiec pleśnieniu owoców na ziemi, jako podkład należy użyć drewnianej deski. Pod koniec sezonu wegetacyjnego można ścinać część dużych liści, aby wzmocnić rozwój owoców. Dynie są faworyzowane przez ślimaki, dlatego do ochrony zaleca się płótek przeciw ślimakom. **W zimę:**



Abóbora - Japão Hokkaido

Cucurbita maxima

A nobre abóbora - carne firme e sabor de noz

A abóbora Hokkaido vermelho-alaranjada, que pesa em média 1,5 kg, tem carne firme, com baixo teor de fibras e laranja claro a escuro por dentro. É uma reminiscência com seu sabor levemente nozde castanhas e é rica em vitaminas, caroteno e oligoelementos em comparação com outros tipos de abóbora devido ao seu menor teor de água. Ao contrário de outros tipos de abóbora, sua casca pode ser consumida sem hesitação. Fácil de cultivar, esta abóbora rasteira é anual e forma caules macios com folhas arredondadas. A partir de outubro você pode começar a colher os inúmeros frutos. Você pode reconhecer uma abóbora madura por sua dureza, o caule amarelo e batendo nela - deve soar um pouco oca. Certifique-se de que a base do talo permaneça intacta e guarde a abóbora em local seco, arejado e fresco (mas sem gelo), longe de outras abóboras e longe de maçãs e peras. A abóbora Hokkaido pode ser utilizada em sopas ou purês, enriquecida com saladas raladas ou assada no forno e refinada com ervas e especiarias como acompanhamento. Uma boa alternativa é a abóbora recheada. Para isso, corte a tampa, retire as sementes do meio com uma colher e recheie, por exemplo, com uma mistura de carne picada ou vegetariana com cuscuz de especiarias orientais. **Localização natural:** No final do século 19, a abóbora foi introduzida na ilha japonesa de Hokkaido por consultores agrícolas americanos. Os japoneses então criaram a deliciosa abóbora Hokkaido a partir da abóbora com noz de arroz, que era bastante insípida na época. **Cultivo bem sucedido:** Ao ar livre, você pode começar a semear a partir de meados de maio, mas as plantas que foram pré-cultivadas no parapeito da janela a partir de meados de março proporcionarão uma colheita mais rica. Plante as sementes em um vaso maior com cerca de um centímetro de profundidade em solo úmido, porque as abóboras crescem espalhadas. Estique o filme plástico sobre o recipiente de cultura e faça alguns furos no filme. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o vaso de sementes em um local claro e quente com 20 a 25 ° Celsius e mantenha o solo do vaso úmido, mas não molhado. A germinação agora geralmente leva de duas a três semanas. Após mais um mês, as mudas podem ser transferidas para vasos maiores ou para o jardim (no máximo oito plantas por metro quadrado). Geralmente leva dois meses desde a germinação até a floração e mais um mês até a frutificação. **A melhor localização:** Um local ensolarado é ideal. **Cuidado ideal:** As abóboras adoram um substrato nutritivo e, portanto, crescem bem em solo enriquecido com composto. Em solo de jardim normal, você deve fornecer à planta fertilizante líquido regularmente. Preste atenção à rega regular e abundante. Para proteger a fruta do apodrecimento, deve-se colocar uma tábua embaixo da planta para que as abóboras não fiquem diretamente no chão. Folhas grandes podem ser cortadas no final da estação de crescimento para dar à planta toda a força necessária para se desenvolver e permitir frutas. As abóboras são populares entre os caracóis - portanto, recomenda-se uma cerca de caracóis. **No inverno:**



Dovleac - Japonia Hokkaido

Cucurbita maxima

Dovleacul fin - pulpă fermă și gust de nucă

Dovleacul roșu portocaliu Hokkaido, care cântărește în medie 1,5 kilograme, ascunde în interior carnea fermă, cu conținut scăzut de fibre și de culoare deschisă până la portocaliu închis. Cu gustul său ușor de nucă, amintește de castane și, în comparație cu alte tipuri de dovleac, este bogat în vitamine, caroten și oligoelemente datorită conținutului său redus de apă. Spre deosebire de alte tipuri de dovleac, pielea sa poate fi consumată fără ezitare. Planta de dovleac târâtoare, ușor de atras, este anuală și are tulpini moi cu frunze rotunde. Recoltarea numeroaselor fructe poate începe din octombrie. Puteți recunoaște un dovleac copt după duritatea sa, tulpina galbenă și prin intermediul testului de filetare - trebuie să sune puțin gol. Asigurați-vă că baza tulpinii rămâne intactă și păstrați dovleacul într-un loc uscat, aerisit și răcoros (dar fără îngheț), fără contact cu alți dovleci și departe de mere și pere. Dovleacul Hokkaido poate fi ușor procesat în supe sau piureuri, îmbogățit cu salate rase sau servit prăjit din cuptor și rafinat cu ierburi și condimente ca garnitură. O altă alternativă plăcută este dovleacul umplut. Pentru a face acest lucru, tăiați capacul, scoateți semințele din centru cu o lingură și umpleți-l, de exemplu, cu un amestec de carne tocată sau vegetarian cu cuscus oriental de condimente. **Locație naturală:** La sfârșitul secolului al XIX-lea, dovleacul a fost introdus pe insula japoneză Hokkaido de către consilierii agricoli americani. Japonezii au crescut apoi dovleacul delicat Hokkaido din dovleacul de orez destul de insipid de atunci. **Cultivare de succes:** Puteți semăna în aer liber numai de la mijlocul lunii mai, dar veți obține o recoltă mai bogată cu plante cultivate pe pervazul ferestrei de la mijlocul lunii martie. Așezați semințele într-o oală mai mare, de aproximativ un centimetru adâncime, în solul umed de ghiveci, deoarece dovleceii cresc în mod expansiv. Întindeți folia alimentară peste recipientul de cultivare și introduceți câteva găuri în film. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mucoșiei pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu 20-25 ° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. Germinarea durează acum de două până la trei săptămâni. După încă o lună, răsadurile pot fi mutate în ghivece mai mari sau în grădina (maximum opt plante pe metru pătrat). De obicei durează două luni de la germinare până la formarea florilor și încă o lună până la formarea fructelor. **Cea mai bună locație:** O locație însorită este ideală. **Îngrijire optimă:** Dovleci iubesc un subsol nutritiv și, prin urmare, cresc bine pe sol îmbogățit cu compost. În solul normal de grădină ar trebui să alimentați în mod regulat planta cu îngrășământ lichid. Asigurați-vă că vă dați multă apă în mod regulat. Pentru a proteja fructele de putregai, ar trebui să puneți o scândură sub plantă, astfel încât dovleceii să nu se întindă direct pe sol. Frunzele mari pot fi tăiate la sfârșitul sezonului de creștere pentru a oferi plantei toată puterea de care are nevoie pentru a dezvoltă fructul. Dovleci sunt populari printre melci - de aceea se recomandă un gard de melci. **În iarnă:**



Pumpa - Japan Hokkaido

Cucurbita maxima

Den fina pumpan - fast massa och nötig smak

Den orange-röda Hokkaido-pumpen, som i genomsnitt väger 1,5 kg, döljer fast, fiber med låg fiber och ljus till mörk orange inuti. Med sin lite nötiga smak påminner den om kastanjer och är, i jämförelse med andra typer av pumpa, rik på vitaminer, karoten och spårämnen på grund av dess lägre vatteninnehåll. Till skillnad från andra typer av pumpa kan dess hud ätas utan att tveka. Den krypande pumpaväxten, som är lätt att locka, är årlig och har mjuka stjälkar med runda löv. Skörden av de många frukterna kan börja från oktober. Du kan känna igen en mogen pumpa med sin hårdhet, den gula stammen och med hjälp av tappningstestet - det måste låta lite ihålligt. Se till att stjälkens botten förblir intakt och förvara pumpan på en torr, luftig och sval (men frostfri) plats utan kontakt med andra pumpor och borta från äpplen och päron. Hokkaido-pumpen kan enkelt bearbetas till soppor eller puréer, berikas med riven sallad eller serveras rostad från ugnen och raffinerats med örter och kryddor som sidrätter. Ett annat trevligt alternativ är den fyllda pumpan. För att göra detta, klipp av locket, ta bort fröna från centrum med en sked och fyll det till exempel med en köttblandning eller vegetarisk med orientalisk kryddcouscous. **Naturligt läge:** I slutet av 1800-talet introducerades pumpan till den japanska ön Hokkaido av amerikanska jordbruksrådgivare. Japanerna odlade sedan den ömtåliga Hokkaido-pumpen från den då ganska smaklösa risnöts squashen. **Framgångsrik odling:** Du kan bara så utomhus från mitten av maj, men du kommer att uppnå en rikare skörd med växter som odlas på fönsterbrädan från mitten av mars. Placera frön i en större kruka ungefär en tum djupt i fuktig krukväxt, eftersom pumpor växer expansivt. Sträck folie över odlingsbehållaren och sticka några hål i filmen. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med 20 till 25 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. Spiring tar nu vanligtvis två till tre veckor. Efter ytterligare en månad kan plantorna flyttas till större krukor eller till trädgården (högst åtta växter per kvadratmeter). Det tar vanligtvis två månader från spiring till blomning och ytterligare en månad till fruktbildning. **Den bästa platsen:** Ett soligt läge är perfekt. **Optimal vård:** Pumpor älskar en näringsrik undergrund och växer därför bra på jord berikad med kompost. I normal trädgårdsmark bör du regelbundet förse växten med flytande gödselmedel. Se till att du regelbundet ger dig mycket vatten. För att skydda frukten från röta bör du lägga en bräda under växten så att pumporna inte ligger direkt på marken. Stora blad kan klippas av i slutet av växtsäsongen för att ge växten all den styrka den behöver för att utveckla frukten. Pumpor är populära bland sniglar - ett snigelstak rekommenderas därför. **På vintern:**



Tekvica - Japansko Hokkaido

Cucurbita maxima

Ušlachtilá tekvica - pevná dužina a oriešková chuť

Oranžovo-červená tekvica Hokkaido, která váží v průměru 1,5 kilogramu, má ve vnútri pevnú dužinu s nízkym obsahom vlákniny a svetlo až tmavo oranžovú. Pripomína svojou jemne orieškovou chuťouz gaštanov a je bohatá na vitamíny, karotén a stopové prvky v porovnaní s inými druhmi tekvice vďaka nižšiemu obsahu vody. Na rozdiel od iných druhov tekvice sa jej šupka dá zjesť bez váhania. Táto plazivá tekvica, nenáročná na pestovanie, je jednoročná a tvorí mäkké stonky so zaoblenými listami. Od októbra môžete začať zbierať množstvo ovocia. Zrelú tekvicu spoznáte podľa tvrdosti, žltej stopky a poklepaním - musí znieť trochu duto. Dbajte na to, aby spodná časť stonky zostala neporušená a tekvicu skladujte na suchom, vzdušnom a chladnom mieste (ale bez mrazu), ďalej od ostatných tekvic a mimo jablák a hrušiek. Tekvica Hokkaido sa dá použiť do polievok alebo pyr, obohatená o strúhané šaláty alebo upražená z rúry a dochutená bylinkami a korením ako príloha. Peknou alternatívou je plnená tekvica. K tomu odrežte vrchnák, zo stredu odstráňte semenka lyžičkou a naplňte ho napríklad zmesou z mletého mäsa alebo vegetariánskym kuskusom s orientálnym korením. **Prirodzená poloha:** Koncom 19. storočia tekvicu doviezli na japonský ostrov Hokkaido americkí poľnohospodárski poradcovia. Japonci potom z ryžovej orechovej tekvice vyšľachtili lahodnú tekvicu Hokkaido, ktorá bola v tom čase skôr bez chuti. **Úspešná kultivácia:** Vonku môžete začať s výsevom od polovice mája, no bohatšiu úrodu vám poskytnú rastliny, ktoré sú predpestované na parapete od polovice marca. Semená zasadte do väčšieho črepníka asi jeden centimeter hlboko do vlhkej zeme, pretože tekvice rastú rozľahlé. Natiahnite priľnavú fóliu na nádobu s kultúrou a urobte do nej niekoľko otvorov. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou 20 až 25 °C a udržiajte pôdu v črepníku vlhkú, ale nie mokrú. Klíčenie teraz zvyčajne trvá dva až tri týždne. Po ďalšom mesiaci sa sadenice môžu preniesť do väčších kvetináčov alebo do záhrady (maximálne osem rastlín na meter štvorcový). Od vyklíčenia do kvitnutia zvyčajne uplynie dva mesiace a do plodenia ďalší mesiac. **Najlepšie umiestnenie:** Ideálne je slnečné miesto. **Optimálna starostlivosť:** Tekvice milujú výživný substrát, a preto dobre rastú v pôde obohatenej o kompost. V bežnej záhradnej pôde by ste mali rastline pravidelne podávať tekutú hnojivo. Dbajte na pravidelnú a bohatú zálievku. Na ochranu plodov pred hnilobou by ste mali pod rastlinu umiestniť dosku, aby tekvice neležali priamo na zemi. Veľké listy môžu byť na konci vegetačného obdobia odrezané, aby rastlina získala všetku silu, ktorú potrebuje na vývojovoľit ovocie. Tekvice sú obľúbené u slimákov - odporúča sa preto slimákový plot. **V zime:**



Buča - Japonska Hokaido

Cucurbita maxima

Žlahtna buča - čvrsto meso in okus po orehih

Oranžovo-rdeča hokaido buča, ki v povprečju tehtá 1,5 kilograma, ima v notranjosti čvrsto, malo vlaknin in svetlo do temno oranžno meso. Spominja z rahlo oreškastim okusomkostonja in je zaradi manjše vsebnosti vode v primerjavi z drugimi vrstami buč bogata z vitamini, karotenom in elementi v sledovih. V nasprotju z drugimi vrstami buč lahko njeno lupino uživamo brez zadržkov. Ta plazeča buča je enoletnica, ki jo je enostavno gojiti in tvori mehka stebela z zaobljenimi listi. Od oktobra lahko začnete nabirati številne plodove. Zrelo bučo prepoznaš po trdoti, rumenem peciju in po udarjanju po njej - zveneti mora malo votlo. Pazimo, da ostane dno pecija nedotaknjeno in bučo hranimo na suhem, zračnem in hladnem mestu (vendar brez zmrzali), stran od drugih buč ter stran od jabolk in hrušk. Hokaido bučo lahko uporabimo v juhah ali pirejih, obogatimo z naribano solato ali jo popečemo iz pečice in oplemenitimo z zelišči in začimbami kot prilogo. Dobra alternativa so polnjene buče. To naredimo tako, da odrežemo pokrov, z žlico odstranimo semena iz sredine in napolnimo na primer z mešanico mletega mesa ali vegetarijansko z orientalsko začimbo kuskusa. **Naravni habitat:** Konec 19. stoletja so bučo na japonski otok Hokkaido prinesli ameriški kmetijski svetovalci. Japonci so nato iz oreškove buče vzgajili slastno hokaido bučo, ki je bila takrat precej neokusna. **Navodila za gojenje:** Na prostem lahko začnete sejati že od sredine maja, vendar bodo rastline, ki so bile predhodno vzgojene na okenski polici od sredine marca, dale bogatejši pridelek. Semena posadite v večji lonec približno en centimeter globoko v vlažno zemljo za lončke, saj buče rastejo razpršeno. Preko posode s kulturo napnite živilsko folijo in v folijo prebodite nekaj lukenj. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček s semeni postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo od 20 do 25 °C, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. Zdaj kalitev običajno traja dva do tri tedne. Po drugem mesecu lahko sadike presadimo v večje lonce ali na vrt (največ osem rastlin na kvadratni meter). Običajno traja dva meseca od kalitve do cvetenja in še en mesec do plodov. **Najboljša lokacija:** Idealna je sončna lega. **Optimalna nega:** Buče imajo rade hranljiv substrat, zato dobro uspevajo v zemlji, obogateni s kompostom. V normalni vrtni zemlji morate rastlino redno gnojiti s tekočim gnojilom. Bodite pozorni na redno in obilno zalivanje. Za zaščito plodov pred gnitjem pod rastlino podložimo desko, da buče ne ležijo neposredno na tleh. Velike liste lahko ob koncu rastne sezone odrežemo, da rastlina pridobi vso moč, ki jo potrebuje za razvojdovolit sadje. Buče so priljubljene pri poljih - ograja za polže je zato priporočljiva. **V zimskem času:**



Calabaza Hokkaido

Cucurbita maxima

La calabaza Hokkaido - pulpa espesa y sabor a nueces

La calabaza Hokkaido de color naranja tirando a rojo, con un peso medio de 1,5 kilos, esconde en su interior una pulpa compacta, sin fibra (o poca fibra) y de color naranja. Por su sabor a nueces recuerda a las castañas y por su poco contenido de agua es rica en vitaminas, carotina y oligoelementos. Su corteza es comestible no como la de otras variedades de calabazas. Esta variedad de calabaza es fácil de cultivar, es una planta anual y desarrolla tallos blandos y hojas redondas. A partir de octubre se puede iniciar la cosecha. Una calabaza madura se reconoce por su dureza, el tallo amarillo y por el tacto al dar golpes suaves que debe sonar a hueco. Asegúrese de que el vástago esté intacto y guarde la calabaza en un espacio seco, con buena ventilación y fresco (pero por encima de cero centígrados), sin que las calabazas se toquen entre sí y nunca cerca de manzanas o peras. La calabaza Hokkaido se puede cocinar fácilmente para sopa o puré, rallada para ensaladas o horneado con hierbas y especias y servir como guarnición. Una alternativa atractiva es la calabaza rellena. Para ello corte la parte superior, retire las pepitas con una cuchara del centro y rellénela por ejemplo, con una mezcla de carne picada o en cocina vegetariana con cuscús de especias orientales. **Ubicación natural:** La calabaza fue introducida en la isla japonesa Hokkaido por trabajadores agrarios, a finales del siglo XIX. Los japoneses cultivaron la calabaza simple en sabor hasta obtener esta variedad tan exquisita. **Cultivo exitoso:** En exterior puede sembrar a partir de mediados de mayo, pero con semillas pre-cultivas en el poyete de la ventana a partir de marzo obtendrá una cosecha mayor. Utilice un envase de mayor tamaño e introdúzcalas a un centímetro de profundidad en sustrato húmedo. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido a 20 a 25 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. La germinación tarda entre dos a tres semanas. Después de un mes puede trasplantar los plantones en envases más grandes o en el jardín (máximo ocho plantones por metro cuadrado). Desde la germinación hasta el brote de la flor pasan alrededor de dos meses y otro mes hasta el desarrollo de la fruta. **La mejor ubicación:** Un lugar soleado es ideal. **Cuidado óptimo:** Las calabazas aprecian un suelo rico en nutrientes y se desarrollan muy bien en suelos que hayan sido enriquecidos con compost. En tierra normal de jardín debe suministrarle fertilizante líquido con regularidad. Preste atención en el suministro de agua, que debe ser regular y suficiente. Para evitar que la fruta se pudra se recomienda colocar debajo de ella una tabla, para evitar que el fruto toque el suelo. Las hojas grandes pueden ser podadas al final de la temporada de vegetación para pasar toda la energía al desarrollo del fruto. Las calabazas son muy deseadas por caracoles por lo que se recomienda una verja anti-caracoles. **En el invierno:**



Dýně - Japonsko Hokkaido

Cucurbita maxima

Ušlechtilá dýně - pevná dužina a ořechová chuť

Oranžovočervená dýně Hokkaido, která váží v průměru 1,5 kilogramu, má uvnitř pevnou dužinu s nízkým obsahem vlákniny a světle až tmavě oranžovou. Připomíná svou lehkou oříškovou chuť kaštanů a je bohatá na vitamíny, karoten a stopové prvky ve srovnání s jinými druhy dýně díky nižšímu obsahu vody. Na rozdíl od jiných druhů dýně se její slupka dá sníst bez váhání. Snadno se pěstuje, tato plazivá rostlina tykve je jednoletá a tvoří měkké stonky se zaoblenými listy. Od října můžete začít sklízet četné plody. Zralou dýni poznáte podle tvrdosti, žluté stopky a poklepáním – musí znít trochu dutě. Dbejte na to, aby spodní část stonku zůstala neporušená a tykve skladujte na suchém, vzdušném a chladném místě (avšak bez mrazu), daleko od ostatních tykví a mimo jablka a hrušky. Dýni Hokkaido můžete použít do polévek nebo pyrů, obohatit o strouhané saláty nebo opézt z trouby a dochutit bylinkami a kořením jako přílohu. Pěknou alternativou je plněná dýně. K tomu odříznete víko, lžící vyjměte semínka ze středu a naplňte například směsí z mletého masa nebo vegetariánským kuskusem s orientálním kořením. **Přírozená poloha:** Koncem 19. století byla dýně zavedena americkými zemědělskými poradci na japonský ostrov Hokkaido. Z ryžové ořechové dýně, která byla v té době spíše bez chuti, pak Japonci vyšlechtili lahodnou dýni Hokkaido. **Úspěšné pěstování:** Venku můžete začít s výsevem od poloviny května, ale bohatší úrodu vám zajistí rostliny předpěstované na parapetu od poloviny března. Semínka zasadte do většího květináče asi jeden centimetr hluboko do vlhké zeminy, protože dýně rostou rozlehlé. Natáhněte přílnavou fólii přes kultivační nádobu a propíchněte do fólie několik otvorů. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstranit na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Umístěte květináč na světlé a teplé místo s teplotou 20 až 25 °C a udržujte půdu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. Klíčení nyní obvykle trvá dva až tři týdny. Po dalším měsíci lze sazenice přenést do větších květináčů nebo na zahradu (maximálně osm rostlin na metr čtvereční). Od vyklíčení do rozkvetu to obvykle trvá dva měsíce a další měsíc do plodu. **Nejlepší umístění:** Ideální je slunné místo. **Optimální péče:** Dýně milují výživný substrát, a proto dobře rostou v půdě obohacené kompostem. V běžné zahradní půdě byste měli rostlině pravidelně dodávat tekuté hnojivo. Dbejte na pravidelnou a bohatou závlivu. Abyste ochránili ovoce před hnilobou, měli byste pod rostlinu umístit prkénko, aby dýně neležely přímo na zemi. Velké listy lze na konci vegetačního období odříznout, aby rostlina získala veškerou sílu, kterou potřebuje k vývoji ovoce. Dýně jsou u slimáků oblíbené – doporučuje se proto šnečí plot. **V zimě:**



Kabak - Japonsko Hokkaido

Cucurbita maxima

Asil balkabağı - sert et ve ceviz tadı

Ortalama 1,5 kilogram ağırlığındaki turuncu-kırmızı Hokkaido balkabağının içi sıkı, düşük lifli ve ağızdan koyuya turuncu bir ete sahiptir. Hafif fındıksı tadıyla andırıyor. Kestane suyu içerdiği daha düşük olduğundan diğer kabak türlerine göre vitamin, karoten ve eser elementler açısından zengindir. Diğer balkabağı türlerinin aksine derisi tereddütsüz yenilebilir. Büyümesi kolay olan bu süren kabak bitkisi bir yıllık ve yuvarlak yapraklı yumuşak gövdeler oluşturur. Ekim ayında itibaren çok sayıda meyveyi toplamaya başlayabilirsiniz. Olgun bir balkabağını sertliğinden, sarı sapından ve hafifçe vurarak tanıyabilirsiniz - kulağa biraz içi boş gelmelidir. Sapın tabanının sağlam kaldığından emin olun ve kabağı kuru, havadar ve serin (ancak buzlanmayan) bir yerde, diğer kabaklardan ve elma ve armutlardan uzakta saklayın. Hokkaido balkabağı, çorbalarda veya pürelere, rendelenmiş salatalarla zenginleştirilerek veya fırında kızartılarak, otlar ve baharatlarla rafine edilerek garnitür olarak kullanılabilir. Güzel bir alternatif kabak dolması. Bunu yapmak için kapağı kesin, tohumları bir kaşıkla ortasından çıkarın ve örneğin kıyma karışımı veya oryantal baharatlı kuskuslu vejeteryan ile doldurun. **Doğal konum:** 19. yüzyılın sonunda, kabak, Amerikalı tarım danışmanları tarafından Japon adası Hokkaido'ya tanıtıldı. Japonlar daha sonra, o zamanlar oldukça tatsız olan pirinç fistiği balkabağından lezzetli Hokkaido balkabağı yetiştirdiler. **Başarılı yetiştirme:** Dış mekanda ekime Mayıs ortasından başlayabilirsiniz, ancak Mart ortasından itibaren pencere kenarında önceden yetiştirilen bitkiler size daha zengin bir hasat verecektir. Tohumları, nemli sakı toprağında yaklaşık bir santimetre derinliğinde daha büyük bir tencereye ekin, çünkü kabaklar genişler. Kültür kabının üzerine streç film çekin ve filmde birkaç delik açın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Tohum saksısını 20 ila 25°C sıcaklıkta hafif ve sıcak bir yere koyun ve sakı toprağını nemli tutun ama ıslak değil. Çimlenme şimdi genellikle iki ila üç hafta sürer. Bir ay sonra, fideler daha büyük saksılara veya bahçeye aktarılabilir (m² başına en fazla sekiz bitki). Genellikle çimlenmeden çiçeklenmeye kadar iki ay ve meyve vermeye kadar bir ay daha sürer. **En iyi konum:** Güneşli bir yer idealdir. **Optimum bakım:** Kabaklar besleyici bir substratı sever ve bu nedenle kompostla zenginleştirilmiş toprakta iyi büyür. Normal bahçe toprağında bitkiye düzenli olarak sıvı gübre vermelisiniz. Düzenli ve zengin sulamaya dikkat edin. Meyvenin çürümmesini önlemek için, kabakların doğrudan yere yatmaması için bitkinin altına bir tahta koymalısınız. Bitkiye gelişmesi için ihtiyaç duyduğu tüm gücü vermek için büyüme mevsiminin sonunda büyük yapraklar kesilebilir. Meyveye izin ver. Kabaklar salyangozlar arasında popülerdir - bu nedenle bir salyangoz çiti önerilir. **Kışın:**



Tök - Japán Hokkaido

Cucurbita maxima

A nemes sütőtök - kemény hús és diós íz

Az átlagosan 1,5 kilogramm súlyú, narancsvörös hokkaido tök húsa kemény, rostszegény és világos-sötét narancssárga színű. Enyhén diós ízével emlékeztetesztenyéből, és alacsonyabb víztartalma miatt vitaminokban, karotinban és nyomelemekben gazdag más tökfajtákhoz képest. A többi tökfajtával ellentétben a héja habozás nélkül fogyasztható. Könnyen termeszthető, ez a kúszó tök egynyári növény, puha szára alkot, lekerekített levelekkel. **Természetes elhelyezkedés:** A 19. század végén a tököt amerikai mezőgazdasági tanácsadók vezették be a japán Hokkaido szigetére. A japánok aztán az akkoriban meglehetősen ízetlen rizses tökből nemesítették ki a finom Hokkaido tököt. **Sikeres termesztés:** A szabadban május közepétől kezdhetjük a vetést, de a március közepétől az ablakpárkányon előnevelt növények gazdagabb termést adnak. Ültesse el a magokat egy nagyobb cserépbe, körülbelül egy centiméter mélyre, nedves virágföldbe, mert a sütőtök szétterül. Nyújtson ragasztófoliát a tenyészedényre, és szúrjon ki néhány lyukat a fóliába. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a magcserepet világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20-25°C, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. A csírázás általában két-három hétig tart. Újabb egy hónap elteltével a palántákat nagyobb cserepekbe vagy a kertbe lehet vinni (maximum nyolc növény négyzetméterenként). A csírázástól a virágzásig általában két hónap, a termésig pedig még egy hónap telik el. **A legjobb hely:** Napos hely ideális. **Optimális gondozás:** A sütőtök szereti a táplálótáptalajt, ezért jól nő a komposztal dúsított talajban. Normál kerti talajban a növényt rendszeresen folyékony műtrágyával kell ellátni. Ügyeljen a rendszeres és bőséges öntözésre. Hogy megóvja a gyümölcsöt a rothadástól, egy deszkát kell a növény alá helyezni, hogy a sütőtök ne feküdjön közvetlenül a földön. A tenyésztő végén le lehet vágni a nagy leveleket, hogy a növény minden erőt adjon a fejlődéshezgyümölcsöt engedni. A sütőtök népszerű a csigák körében – ezért javasolt a csigakerítés. **Télen:**

: : : : :



カボチャ - 北海道

Cucurbita maxima

プレミアムなかカボチャ - 新鮮で栗のような味

日本の北海道カボチャは橙色、赤色で果実の重さは平均1.5kgです。果肉は繊維質がほとんどなく、光沢のある濃いオレンジ色です。その味は栗のようで、他のカボチャ種と比べて水分が少なく、代わりにビタミン、カロテン、微量元素が豊富に含まれています。他の種とは対照的に、北海道カボチャは外皮も美味しく食べられます。やわらかい茎に丸い葉を持つ一年草のつる植物で、簡単に栽培できます。

10月になると、たくさんの実を収穫することができます。熟成度は硬さ、茎が黄色になる、実を叩くこと（中が空洞のように聞こえる）によって確認することができます。茎の基部にダメージがないか確認し、実を乾燥した涼しい場所（霜のつかない）に保管します。実が互いに触れ合わないよう、またリンゴやナシの隣に保管しないようにします。北海道カボチャはスープ、マッシュ、サラダによく合いますまたはスパイスとハーブで味付けしオープンでローストしたものは副菜に最適です。カボチャに詰め物もできます：実の上部を切り落として種をすくい取り、ひき肉を詰めたり、またはスパイシーなクスクスを詰めればベジタリアンにも喜ばれます。

自然な場所:

19世紀終わりに、日本の北海道にアメリカの農業コンサルタントが植物を紹介しました。日本人は、味気のないカボチャを栽培、改良し上品な北海道カボチャに変身させました。

栽培成功:

屋外では5月の中旬から種を植えますが、3月中旬から窓際で苗を育てると、よりよい結果が得られます。カボチャはかなり広がるので、大きめの鉢に湿った堆肥を入れ約1cmの深さに種を離して植えます。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明なフィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2〜3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C〜25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます。通常約2〜3週間で発芽します。さらにその1ヵ月後には苗をより大きな鉢に移したり、庭に植えたりすることができます（1平方メートル当たり最大で8つの苗）。発芽から花が咲くまで通常約2ヶ月を要し、さらに1ヶ月後に実が生ります。

最高のロケーション: 日当たりの良い場所での栽培が理想的です。

最適なケア:

カボチャは栄養価の高い土壌を好むので腐植土の使用がお勧めです。通常の庭の土壌の場合、液体肥料で栄養を補給する必要があります。定期的になつぷりと水を与えます。果実にカビがつくのを避けるために、実と土壌の間に木の板を敷きます。成長期の終わりには、実の成長を促すために、いくつかの大きな葉を切り取ることができます。カボチャはナメクジの好物なので、フェンスなどでの保護をお勧めします。

冬に:

いくつかの種類は涼しい気温に耐えることができますが、カボチャは長期間の寒さには耐えられません-カボチャは一年草ですので、耐寒性はそれほど重要ではありません。ちなみに、収穫した実からとれた種は翌年の栽培には使えません。

SKU: 13080 / Kürbis - Japan Hokkaido