



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Brassica oleracea



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



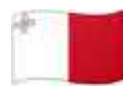
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Броколи - Калабрезе

Brassica oleracea

Бързо растяща класика, която развива много вкусни пъпки

Сортът Калабрезе образува силен основен латорасъл със средно голяма роза и след прибиране много странични латораста, които могат да се берат непрекъснато до есента. Броколите са богати на минерали като калий, калций, фосфор, желязо, цинк и натрий, както и на витамини като B1, B2, B6, E и C. Както при карфиола, съцветията, дръжките, дръжките и листата са годни за консумация. Стръкът има аромат на зелени аспержи. Ето защо броколите са били известни като зеле от аспержи. Можете да берете броколи, след като цветните пъпки са добре оформени, но все още затворени. Отрежете все още затворените съцветия с дългата им 10-15 сантиметра дръжка и листа. Въпреки това, оставете растението да продължи да расте, тъй като от страничните пъпки ще се развият повече малки цветни глави. Броколите трябва да се съхраняват на хладно и тъмно, увити в стреч фолио в съда на хладилника и не повече от три дни. Броколите са годни за консумация сурови и варени. Нарежете главата, цветчетата и обеления стрък на еднакви по големина части, за да могат по-късно да се готвят едновременно. **Естествено местоположение:** Произходът е в Мала Азия. Зеленчукът се отглежда и в Европа от 16 век. **Успешно отглеждане:** Можете да отглеждате растенията в защитена от вятър студена рамка с вълнено покритие за мразовити нощи или в саксии на слънчев перваз на прозореца от януари до март. Засадете три зърна на около един сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва за всяка дупка за засаждане. След покълването оставете само най-силния разсад. След това отнема четири до шест седмици от сеитбата до разсада, готов за засаждане. Идеалната температура за покълване е от 15 до 20 градуса по Целзий. Веднага щом младите растения се вкоренят добре в почвата, те могат да се изнесат на открито от края на май, когато вече няма да има нощни слани. Засадете ги на разстояние за засаждане от 40 до 50 сантиметра, така че кореновата основа да е около един сантиметър покрита с пръст и подчертайте засаждането с компост. **Най-доброто местоположение:** Като тежък хранител, растението процъфтява най-добре в дълбока, богата на хранителни вещества почва с добър капацитет за съхранение на вода на слънчево място в зеленчуковата площ. **Оптимална грижа:** Растението се нуждае от редовна вода и хранителни вещества. Поливайте обилно, особено в горещите дни, но избягвайте преовлажняване. Редовното отстраняване на плевелите и разрохкването на околната почва възнаграждават растенията с по-висок добив и аромат. Осигурявайте на растенията органичен зеленчуков тор редовно след засаждане и до около две до три седмици преди прибиране на реколтата. **През зимата:** Сеитбата трябва да се подновява всяка година.



BIO - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

Hurtigtvoksende klassiker, der udvikler masser af lækre knopper

Sorten Calabrese danner et stærkt hovedskud med en mellemstor rose og efter høst mange sideskud, der kan høstes kontinuerligt indtil efteråret. Broccoli er rig på mineraler som kalium, calcium, fosfor, jern, zink og natrium samt vitaminer som B1, B2, B6, E og C. Som med blomkål er blomsterstande, stilke, stilke og blade spiselige. Stilkene har en duft af grønne asparges. Det er derfor, broccoli plejede at være kendt som aspargeskål. Du kan høste broccoli, når blomsterknopperne er velformede, men stadig lukkede. Skær de stadig lukkede blomsterstande af med deres 10 til 15 centimeter lange stilk og blade. Lad god planten fortsætte med at vokse, da der vil udvikle sig flere små blomsterhoveder fra sideknopperne. Broccoli skal opbevares køligt og mørkt, pakket ind i husholdningsfilm i fryseren i køleskabet og ikke meget længere end tre dage. Broccoli er spiselig rå og kogt. Skær hovedet, buketter og den skrællede stilk i lige store dele, så de senere kan tilberedes på samme tid. **Naturlig beliggenhed:** Oprindelsen er i Lilleasien. Grøntsagen er også blevet dyrket i Europa siden 1500-tallet. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke planterne i en vindbeskyttet kold ramme med fleecedebetræk til frostnætter eller i potter på en solrig vindueskarm fra januar til marts. Plant tre korn cirka en centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehul. Efter spiring efterlader du kun den stærkeste frøplante. Derefter går der fire til seks uger fra såning til frøplanten er klar til udplantning. Den ideelle spiretemperatur er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge planter har rodet godt igennem jorden, kan de bevæge sig udendørs fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rodbunden er omkring en centimeter dækket af jord og understreg plantningen med kompost. **Den bedste beliggenhed:** Som tungfoder trives planten bedst i dyb, næringsrig jord med god vandlagringskapacitet på et solrigt sted i grøntsagspladsen. **Optimal pleje:** Planten har brug for regelmæssigt vand og næringsstoffer. Vand rigeligt, især på varme dage, men undgå vandfyldning. Regelmæssig fjernelse af ukrudt og løsning af den omgivende jord belønner planterne med et højere udbytte og aroma. Giv planterne organisk vegetabilsk gødning regelmæssigt efter plantning og op til omkring to til tre uger før høst. **Om vinteren:** Såning skal fornyes hvert år.



BIO - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

Wuchsfreudiger Klassiker, der viele leckere Knospen ausbildet

Die Sorte Calabrese bildet einen starken Haupttrieb mit einer mittelgroßen Rose und nach deren Ernte viele Seitentriebe, die laufend bis in den Herbst geerntet werden können. Brokkoli ist reich an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Zink und Natrium sowie den Vitaminen wie B1, B2, B6, E und C. Wie beim Blumenkohl sind die Blütenstände, Stängelansätze, Stängel und Blätter essbar. Der Strunk hat das Aroma von grünem Spargel. Daher war Brokkoli früher auch unter der Bezeichnung Spargelkohl bekannt. Sie können Brokkoli ernten, sobald die Blütenknospen gut ausgebildet, aber noch geschlossen ist. Schneiden Sie die noch geschlossenen Blütenstände mit ihrem 10 bis 15 Zentimeter langem Stiel und Blättern ab. Lassen Sie die Pflanze jedoch weiterwachsen, denn aus den Seitenknospen entwickeln sich weitere kleine Blütenköpfe. Brokkoli sollte kühl und dunkel, eingewickelt in Frischhaltefolie im Gemüsfach des Kühlschranks und nicht viel länger als drei Tage gelagert werden. Brokkoli ist roh und gekocht essbar. Schneiden Sie Kopf, Röschen und den geschälten Strunk in ähnlich große Teile, damit sie später zeitgleich gar werden. Am besten wird Brokkoli auf einer Rohkostplatte mit einem würzigen Dip serviert oder für zwei Minuten in kochendem Salzwasser bissfest blanchiert. **Naturstandort:** Der Ursprung liegt in Kleinasien. Seit dem 16. Jahrhundert wird das Gemüse auch in Europa angebaut. **Anzucht:** Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfaser-substrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost. **Standort:** Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet. **Pflege:** Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdreichs danken die Pflanzen mit einem höheren Ertrag und Aroma. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Auspflanzung und bis circa zwei bis drei Wochen vor der Ernte regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Die Aussaat sollte jährlich neu erfolgen.



Organic - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

Vigorously growing classic variety that produces lots of tasty buds

Calabrese develops a strong main stem with a mid-sized head. After harvesting the rose head, the plant grows many side shoots that can be harvested continuously until autumn. Broccoli contains many minerals like potassium, calcium, phosphorus, iron, zinc and sodium, and is also rich in vitamins like B1, B2, B6, E and C. Like with cauliflower the inflorescence, stem base, stalks and leaves of the Broccoli plant are edible. The stalk has an aroma resembling green asparagus. You can harvest Broccoli as soon as the buds are properly developed, but still closed. Cut the inflorescence with the 10 to 15 cm long stalk and the leaves, but let the plant grow further as it will produce additional small flower heads. Broccoli should be kept cool, dark and covered in plastic wrap in the vegetable drawer of the fridge, where it can be stored for not more than three days. It can be eaten raw, steamed or cooked. Cut the head, flower buds and the peeled stalk into similar-sized pieces to ensure that they are soft in the same and timely way while cooking. Ideally, Broccoli is blanched for two minutes in boiling hot saltwater until it is firm to bite, or it served on a raw vegetable platter with a savoury dip. **Natural location:** Broccoli has its origin in Asia Minor. Since the 16th century it has been cultivated in Europe as well. **Successful cultivation:** You can start cultivation from January until March in a wind-sheltered cold frame with a fleece cover for frosty nights, or in pot on your windowsill. Plant three seeds per planting hole about 1 cm deep into coconut substrate or organic vegetable substrate. After germination, you can prick the seedlings out leaving only the strongest one. It will take about four to six weeks after seeding until the seedlings have properly developed. A temperature between 15° and 20° Celsius would be ideal for germination. Starting from the end of May, when there are no frosty nights ahead anymore, and as soon as the seedlings have developed a proper rooting, they can be planted out in the open. Provide some underlining/padding with compost and place the seedlings deep enough into the soil so that the roots are covered with about 1 cm of earth. Leave about 40 to 50 cm space between the plants. **The best location:** The plant has high nutrient demand and grows best at a sunny place of the vegetable patch and in well-grounded, nutritious soil with a good water storage capacity. **Optimal care:** The plant requires watering and nutrition regularly. Water generously, especially on hot days, but avoid water-logging. Weeding and loosening the surrounding soil from time to time will be rewarded by the plant producing a better harvest and flavour. After planting out, you may regularly provide your Broccoli with organic vegetable fertilizer until about two to three weeks before harvesting. **In the winter:** The plant should be re-seeded every year.



ORGAANILINE – brokkoli – Calabrese

Brassica oleracea

Kiiresti kasvav klassika, mis arendab palju maitsvaid pungi

Sort Calabrese moodustab tugeva põhivõrse, millel on keskmise suurusega roos ja pärast selle koristamist palju kõrvalvõrse, mida saab pidevalt korjata kuni sügiseni. Brokkoli sisaldab rohkest mineraale nagu kaalium, kaltsium, fosfor, raud, tsink ja naatrium, aga ka vitamiine nagu B1, B2, B6, E ja C. Nagu lillkapsal, on õisikud, varred, varred ja lehed söödavad. Vars on roheline spargli aroomiga. Seetõttu nimetati brokkolit spargelkapsaks. Brokkolit saate koristada, kui õienupud on hästi moodustunud, kuid siiski suletud. Lõika ära veel kinnised õisikud koos nende 10–15 sentimeetri pikkuse varre ja lehtedega. Laske aga taimel edasi kasvada, sest külgpungadest areneb rohkem väikseid õiepäid. Brokkolit tuleks hoida jahedas ja pimedas, kilesse mässitud külmkapi krõbedasse ja mitte palju kauem kui kolm päeva. Brokkoli on söödam nii toorelt kui ka keedetud kujul. Lõika pea, õisikud ja kooritud vars samasuurusteks osadeks, et neid saaks hiljem samal ajal küpsetada. **Looduslik asukoht:** Päritolu on Väike-Aasias. Ka Euroopas on seda kõigilviilja kasvatatud alates 16. sajandist. **Edukas kasvatamine:** Fliiskatttega tuulekaitses külmas raamis võid taimi kasvatada pakaselisteks öödeks või pottides päikeselisel aknalaua jaanuarist märtsini. Istutage iga istutusaugu jaoks kolm tera umbes ühe sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või orgaanilist kõigilviljamulda. Pärast idanemist jätke alles ainult tugevaim seemik. Seejärel kulub külvist istutusvalmis seemikuni neli kuni kuus nädalat. Ideaalne idanemistemperatuur on 15–20 kraadi Celsiuse järgi. Niipea, kui noortaimed on mullast hästi läbi juurdunud, saavad nad õue kolida alates mai lõpust, mil öökülmade enam tulla ei saa. Istutage need 40–50 sentimeetrise istutuskaugusega nii sügavale, et juurepõhi oleks umbes sentimeetri jagu mullaga kaetud, ja joonige istutus kompostiga alla. **Parim asukoht:** Raske sõõtjana areneb taim kõige paremini sügaval, toitainerikkas mullas, millel on hea veekogumismõime, päikesepaistelis kohas kõigilviljaplatsil. **Optimaalne hooldus:** Taim vajab regulaarset vett ja toitaineid. Kastke rohkest, eriti kuumadel päevadel, kuid vältige vettimist. Regulaarne umbrohu eemaldamine ja ümbritseva pinnase kobestamine premeerib taimi suurema saagi ja aroomiga. Varustage taimi regulaarselt pärast istutamist ja kuni umbes kaks kuni kolm nädalat enne saagikoristust orgaanilise kõigilviljaväetisega. **Talvel:** Külv tuleks igal aastal uuendada.



LUOMU – Parsakaali – Calabrese

Brassica oleracea

Nopeasti kasvava klassikko, joka kehittää paljon herkullisia silmuja

Calabrese-lajike moodustab vahva päeverson, josta on keskikokoinen ruusu ja sadonkorjuun jälkeen useita sivuvorsoja, joita voidaan korjata jatkuvasti syksyyn asti. Parsakaali sisältää runsaasti kivennäisaineita, kuten kaliumia, kalsiumia, fosforia, rautaa, sinkkiä ja natriumia sekä B1-, B2-, B6-, E- ja C-vitamiineja. Kuten kukkakaalin, kukinnot, varret, varret ja lehdet ovat syötäviä. Varressa on vihreän parsan tuoksu. Tästä syystä parsakaali tunnettiin aiemmin nimellä parsakaali. Voit korjata parsakaalia, kun kukannuput ovat hyvin muodostuneet, mutta silti kiinni. Leikkaa vielä kiinni olevat kukinnot pois 10–15 senttimetriä pitkällä varrella ja lehdillä. Anna kasvin kuitenkin jatkaa kasvuaan, sillä sivusilmuista kehittyy lisää pieniä kukkapäitä. Parsakaali tulee säilyttää viileässä ja pimeässä kelmulla kääritynä jääkaapin rapeassa ja korkeintaan kolme päivää. Parsakaali on syötävää raakana ja keitettynä. Leikkaa pää, kukinnot ja kuorittu varsi samankokoisiksi paloiksi, jotta ne voidaan myöhemmin kypsentää samaan aikaan. **Luonnollinen sijainti:** Alkuperä on Vähä-Aasiassa. Vihanneksia on viljelty myös Euroopassa 1500-luvulta lähtien. **Onnistunut viljely:** Voit kasvattaa kasveja tuulelta suojatussa kylmässä lehyksessä, jossa on fleecepäällinen pakkasilta tai ruukuissa aurinkoisella ikkunalaudalla tammikuusta maaliskuuhun. Istuta kolme jyvää noin sentin syvyyteen kookoskuidusubstraattiin tai luomukasvimaahan jokaista istutusreikää kohti. Itämisen jälkeen jätä vain vahvin taimi. Kylvöstä istutusvalmiisiin taimiin kuluu sitten neljästä kuuteen viikkoa. Ihanteellinen itämisilämpötila on 15–20 astetta. Heti kun nuoret kasvit ovat juurtuneet hyvin maaperän läpi, ne voivat siirtyä ulkona toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusväliäydelle niin syvästi, että juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleiviivaa istutus kompostilla. **Paras sijainti:** Raskaana syöttäjänä kasvi viihtyy parhaiten syvässä, ravinteikas maaperässä, jossa on hyvä veden varastointikyky aurinkoisessa paikassa vihanneksipaikalla. **Optimaalinen hoito:** Kasvi tarvitsee säännöllistä vettä ja ravinteita. Kastele runsaasti, etenkin kuumina päivinä, mutta vältä kastumista. Säännöllinen rikkaruohojen poisto ja ympäröivän maaperän löysäys palkitsevat kasvit suuremmalla tuotolla ja tuoksulla. Anna kasveille orgaanista kasvilannoitetta säännöllisesti istutuksen jälkeen ja noin kaksi tai kolme viikkoa ennen sadonkorjuuta. **Talvella:** Kylvö tulee uusia joka vuosi.



BIO – Brocoli – Calabrese

Brassica oleracea

Le classique qui forme beaucoup de bourgeons délicieux

Le brocoli calabrese forme une pousse principale forte avec une rose de taille moyenne et, après la récolte, beaucoup de pousses latérales qui peuvent être récoltées constamment jusqu'en automne. Le brocoli est riche en minéraux comme le potassium, le calcium, le phosphore, le fer, le zinc et le sodium ainsi qu'en vitamines comme B1, B2, B6, E et C. Comme pour le chou, les inflorescences, les bases de tiges, les tiges et les feuilles sont comestibles. Le tronc a un arôme d'asperge verte. C'est la raison pour laquelle le brocoli était connu sous le nom de brocoli asperge. Vous pouvez récolter le brocoli dès que les bourgeons de fleur sont bien développés mais encore fermés. Coupez les inflorescences encore fermées avec leurs tiges de 10 à 15 cm de longueur et leurs feuilles. Cependant, laissez la plante repousser, car plus de petites têtes de fleurs poussent des pousses latérales. Le brocoli doit être conservé au froid et dans le noir, enveloppé de film alimentaire dans le compartiment à légumes du réfrigérateur pendant pas beaucoup plus de trois jours. Le brocoli est comestible qu'il soit cru ou cuit. Coupez la tête, les bouquets et le tronc pelé en morceaux égaux pour qu'ils soient cuits en même temps. Le brocoli est mieux servi sur un plat de cruditité avec un dip épicié ou blanchi dans de l'eau salée bouillante pendant deux minutes. **Emplacement naturel:** Il est originaire de l'Asie Mineure. Le légume est aussi cultivé depuis le 16ème siècle en Europe. **Culture réussie:** De janvier à mars, vous pouvez mettre les plantes dans un jardin d'hiver protégé du vent avec une couverture en textile polaire ou sur un rebord de fenêtre ensoleillé. Mettez trois graines par trou de plantation dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ un centimètre de profondeur. Après la germination, laissez seulement le semis le plus puissant dans chaque trou. La période entre l'apparition des semis et la plantation dure quatre à six semaines. La température de germination idéale se trouve entre 15 et 20 °C. Dès que les jeunes plantes ont des racines profondes dans la motte, vous pouvez les mettre en plein air à partir de fin mai lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne qui peut apparaître. plantez-les séparées de 40 à 50 cm et assez profondément que la base des racines soit couverte à environ 1 cm de terre et alimentez la plantation avec du compost. **Le meilleur emplacement:** En tant que plante à gros besoin, la plante prospère le plus dans des terres profondes et riches en nutriments avec une bonne capacité à stocker l'eau dans un endroit ensoleillé dans le potager. **Soins optimaux:** La plante a besoin d'un approvisionnement régulier en eau et en nutriments. Arrosez généreusement, surtout lors de jours chauds, mais évitez l'eau stagnante. Lorsque vous enlevez les mauvaises herbes régulièrement et assouplissez la terre environnante, les plantes vous remercieront avec un rendement et un arôme plus importants. Fournissez de l'engrais potager BIO régulièrement à la plante après la transplantation et jusqu'à deux à trois semaines avant la récolte. **En hiver:** L'ensemencement doit avoir lieu tous les ans.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ – Μπρόκολο – Calabrese

Brassica oleracea

Ταχέως αναπτυσσόμενο κλασικό που αναπτύσσει πολλά νόστιμα μπουμπούκια

Η ποικιλία Calabrese σχηματίζει έναν δυνατό κύριο βλαστό με ένα μεσαίου μεγέθους τριαντάφυλλο και, μετά τη συγκομιδή του, πολλούς πλαινούς βλαστούς που μπορούν να συλλεχθούν συνεχώς μέχρι το φθινόπωρο. Το μπρόκολο είναι πλούσιο σε μέταλλα όπως κάλιο, ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο, ψευδάργυρο και νάτριο καθώς και σε βιταμίνες όπως B1, B2, B6, E και C. Όπως και με το κουνουπίδι, οι ταξιανθίες, οι μίσχοι, οι μίσχοι και τα φύλλα είναι βρώσιμα. Το κοτσάνι έχει άρωμα πράσινου σπαραγγιού. Αυτός είναι ο λόγος που το μπρόκολο ήταν γνωστό ως λάχανο σπαραγγιού. Μπορείτε να μαζέψετε μπρόκολο όταν τα μπουμπούκια των λουλουδιών είναι καλά σχηματισμένα αλλά ακόμα κλειστά. Κόψτε τις ακόμα κλειστές ταξιανθίες με το μίσχο και τα φύλλα τους μήκους 10 έως 15 εκατοστών. Ωστόσο, αφήστε το φυτό να συνεχίσει να αναπτύσσεται καθώς θα αναπτύσσονται μικρά κεφάλια λουλουδιών από τα πλαινά μπουμπούκια. Το μπρόκολο πρέπει να φυλάσσεται δροσερό και σκοτεινό, τυλιγμένο σε μεμβράνη στο τραγανάκι του ψυγείου και όχι πολύ περισσότερο από τρεις ημέρες. Το μπρόκολο είναι βρώσιμο ωμό και μαγειρεμένο. Κόβουμε το κεφάλι, τις μπουκίτσες και το ξεφλουδισμένο κοτσάνι σε μέρη παρόμοια με μεγέθους για να μπορούν αργότερα να ψηθούν ταυτόχρονα. **Φυσική τοποθεσία:** Η καταγωγή είναι στη Μικρά Ασία. Το λαχανικό καλλιεργείται και στην Ευρώπη από τον 16ο αιώνα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τα φυτά σε ένα προστατευμένο από τον άνεμο κρύο πλαίσιο με κάλυμμα fleece για παγωμένες νύχτες ή σε γλάστρες σε ένα ηλιόλουστο περβάζι από τον Ιανουάριο έως τον Μάρτιο. Φυτέψτε τρεις κόκκους σε βάθος περίπου ενός εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρύδας ή οργανικό φυτικό χώμα για κάθε τρύπα φύτευσης. Μετά τη βλάστηση, αφήστε μόνο το πιο δυνατό δενδρύλλιο. Στη συνέχεια χρειάζονται τέσσερις έως έξι εβδομάδες από τη σπορά μέχρι το σπορόφυτο έτοιμο για φύτευση. Η ιδανική θερμοκρασία βλάστησης είναι 15 έως 20 βαθμοί Κελσίου. Μόλις τα νεαρά φυτά έχουν ριζώσει καλά στο έδαφος, μπορούν να μετακινηθούν σε εξωτερικούς χώρους από τα τέλη Μαΐου, όταν δεν μπορούν να εμφανιστούν πλέον νυχτερινό παγετό. Φυτέψτε τα με απόσταση φύτευσης 40 έως 50 εκατοστών τόσο βαθιά ώστε η βάση της ρίζας να είναι περίπου ένα εκατοστό καλυμμένη με χώμα και υπογραμμίστε τη φύτευση με κομπόστ. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ως βαρύς τροφοδότης, το φυτό ευδοκίμει καλύτερα σε βαθύ, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος με καλή ικανότητα αποθήκευσης νερού σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο έμπλαστρο λαχανικών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό χρειάζεται κανονικό νερό και θρεπτικά συστατικά. Ποτίστε άφθονα, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφυγείτε την υπερχειλίση. Η τακτική αφαίρεση των ζιζανίων και η χαλάρωση του περιβάλλοντος εδάφους ανταμείβουν τα φυτά με μεγαλύτερη απόδοση και άρωμα. Παρέχετε τα φυτά με οργανικό φυτικό λίπασμα τακτικά μετά τη φύτευση και έως περίπου δύο έως τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. **Το χειμώνα:** Η σπορά πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο.



ORGÁNACHA - Brocaillí - Calabrese

Brassica oleracea

Clasaiceach atá ag fás go tapa a fhorbraíonn go leor bachlóga delicious

Cruthaíonn an éagsúlacht Calabrese príomh shoot láidir le rós meánmhéide agus, tar éis é a bhaint, go leor taobh shoots is féidir a bhaint go leanúnach go dtí an fhómhar. Tá brocaillí saibhir i mianraí cosúil le potaisiam, cáilciam, fosfar, iarann, since agus sóidiam chomh maith le vitimíní mar B1, B2, B6, E agus C. Cosúil le cóilis, tá na inflorescences, gais, gais agus duilleoga inite. Tá an aroma de asparagus glas ag an gas. Sin é an fáth a dtugtaí cabáiste asparagus ar brocaillí. Is féidir leat brocaillí a bhaint a luaithe a bhíonn na bachlóga bláthanna déanta go maith ach fós dúnta. Gearr amach na inflorescences atá fós dúnta lena gas agus duilleoga 10 go 15 ceintiméadar ar fad. Mar sin féin, lig don phlanda leanúint ar aghaidh ag fás de réir mar a fhorbróidh níos mó cinn bláthanna beaga ó na bachlóga taobh. Ba chóir brocaillí a stóráil fionnuar agus dorchá, fillte i scannán cumhdaithe i crispéir an chuisneora agus nach faide ná trí lá. Tá brocaillí inite amh agus cócaráilte. Gearr an ceann, florets agus an gas scafa i gcodanna den mhéid céanna ionas gur féidir iad a chócaráil níos déanaí ag an am céanna.

Suíomh nádúrtha: Tá an bunús san Áise Mion. Tá an glasa saothraithe freisin san Eoraip ón 16ú haois. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na plandaí a fhás i bhfráma fuar cosanta ag an ngaath le clúdach lomra le haghaidh oícheanta sioc nó i bpotáir ar fhuinneog griannmhar ó Eanáir go Márta. Cuir trí ghraín thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith snáithín cnó cócó nó in ithir glasraí orgánacha do gach poll plandála. Tar éis phéacadh, fág ach an síológ is láidre. Tógann sé ceithre nó sé seachtaine ansin ó chur go dtí an síológ réidh le cur. Is é an teocht phéacadh idéalach ná 15 go 20 céim Celsius. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga fréamhaithe go maith tríd an ithir, is féidir leo bogadh lasmuigh ó dheireadh mhí na Bealtaine, nuair nach féidir le frosts oíche níos mó a bheith ann. Déan iad a phlandáil le fad plandála de 40 go 50 ceintiméadar chomh domhain go bhfuil an bonn fréimhe thart ar aon ceintiméadar clúdaithe le hithreach agus cuir béim ar an bplandáil le múirín. **An suíomh is fearr:** Mar fhriothálaí trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gothaithigh le toilleadh maith stórála uisce in áit ghriannmhar sa phaiste glasraí. **Cúram is fearr is féidir:** Caithfidh an planda uisce agus cothaithigh rialta. Tabhair uisce go liobrálach, go háirithe ar laethanta te, ach seachain uisceadáin. Tugann baint rialta fiailí agus scaoileadh na hithreach máguaird luach saothair do na plandaí le táirgeacht agus aroma níos airde. Cuir leasachán orgánach glasraí ar fáil do na plandaí go rialta tar éis a phlandáil agus suas le dhá nó trí seachtaine roimh an bhfómhar. **Sa gheimhreadh:** Ba chóir cur a athnuachan gach bliain.



LÍFRÆNT - Spergilkál - Calabrese

Brassica oleracea

Hratt vaxandi klassík sem framkallar fullt af ljúffengum brum

Calabrese-afbrigðið myndar sterkan aðalsprot með meðalstórrí rós og eftir uppskeru marga hliðarsprota sem hægt er að uppskera samfelt fram á haust. Spergilkál er ríkt af steinefnum eins og kalíum, kalsíum, fosfór, járn, sinki og natrium auk vitamína eins og B1, B2, B6, E og C. Eins og með blómkaíl eru blómategundir, stilkar, stilkar og blöð ætar. Stöngullinn hefur ilm af grænum aspas. Þetta er ástæðan fyrir því að spergilkál var áður þekkt sem aspasskál. Þú getur uppskorið spergilkál þegar blómknapparnir eru vel mótaðir en samt lokaðir. Klippu af enn lokuðum blómablómum með 10 til 15 sentimetrar löngum stöngli og laufum. Látið plöntuna hins vegar halda áfram að vaxa þar sem fleiri litlir blómhausar munu þróa stórir hliðarknappar. Spergilkál á að geyma kalt og dökkt, pakkað inn í matarfilmu í stökki kælskápnunum og ekki lengur en í þrjá daga. Spergilkál er ætlanlegt hratt og soðið. Skerið höfuðið, blómin og skrælda stöngullinn í svipað stóra hluta svo hægt sé að elda þá á sama tíma síðar. **Náttúruleg staðsetning:** Uppruninn er í Litlu-Asíu. Grænmetið hefur einnig verið ræktað í Evrópu síðan á 16. öld. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindvernduðum köldum ramma með lopapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríku gluggakistu frá janúar til mars. Gróðursettu þrjú korn um það bil eins sentimetra djúpt í undirlagi kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold fyrir hverja gróðursetningarholu. Eftir spírún, skildu aðeins eftir sterkustu unglöntuna. Síðan líða fjórar til sex vikur frá sáningu þar til græðlingurinn er tilbúinn til gróðursetningar. Kjörði spírúnarhitastig er 15 til 20 gráður á Celsius. Um leið og ungar plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandyra upp úr lok máf, þegar ekki verður lengur næturfrost. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentimetrar gróðursetningarfjarlægð svo djúpt að rótarbotninn er um einn sentimetr þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með meltu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fóðrari þrífst plöntan best í djúpum næringarríku jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríku stað í grænmetisblettinum. **Besta umönnun:** Plöntan þarf reglulega vatn og næringarefni. Vökvaðu ríkulega, sérstaklega á heitum dögum, en forðast vatnslosun. Regluleg illgresihreinsun og losun jarðvegsins í kring umbuna plöntunum með meiri uppskeru og ilm. Gefðu plöntunum lífrænan grænmetisáburð reglulega eftir gróðursetningu og allt að um það bil tveimur til þremur vikum fyrir uppskeru. **Á veturna:** Sáning ætti að endurnýja á hverju ári.



BIO - Broccolo - Calabrese

Brassica oleracea

Un classico dalla crescita vigorosa che produce deliziosi germogli

La varietà Calabrese sviluppa un forte germoglio principale con una rosa di media grandezza e, dopo la raccolta, molti germogli laterali, che possono essere raccolti continuamente fino all'autunno. I broccoli sono ricchi di minerali come potassio, calcio, fosforo, ferro, zinco e sodio, nonché vitamine come B1, B2, B6, E e C. Come per il cavolfiore, le infiorescenze, gli steli, i gambi e le foglie sono commestibili. Il gambo ha l'aroma degli asparagi verdi. Per questo, i broccoli erano precedentemente noti come cavolo asparagi. Si possono raccogliere i broccoli non appena i boccioli dei fiori sono ben formati, ma ancora chiusi. Tagliare le infiorescenze ancora chiuse con il loro stelo, lungo da 10 a 15 centimetri, e le foglie. Lasciare comunque che la pianta continui a crescere, perché dalle cime laterali si sviluppano ulteriori piccoli capolini. I broccoli devono essere conservati al fresco e al buio, avvolti in pellicola trasparente nel vano verdure del frigorifero e per non molto più di tre giorni. I broccoli sono commestibili sia crudi che cotti. Tagliare la testa, i fiori e il gambo sbucciato in pezzi di dimensioni simili, in modo che si cuociano allo stesso tempo. Il broccolo va servito crudo con una salsa piccante, oppure sbollentato per due minuti in acqua bollente salata. **Posizione naturale:** L'origine è in Asia Minore, dal XVI secolo viene coltivato anche in Europa. **Coltivazione riuscita:** Da gennaio a marzo, le piante si possono coltivare in una struttura riparata con una copertura in pile per le notti gelide, oppure in vasi su un davanzale soleggiato. Collocare tre semi per buco, profondo circa un centimetro, in un substrato di fibra di cocco o in terra per ortaggi BIO. Dopo la germinazione, selezionare solo le piantine più forti. Dalla semina alla piantina pronta per il trapianto sono necessarie dalle quattro alle sei settimane. La temperatura di germinazione ideale è tra 15° e 20° C. Non appena le giovani piante avranno radicato bene il pane di terra potranno essere trapiantate all'aperto, comunque dalla fine di maggio, quando non si verificano più gelate notturne. Trapiantarle a una distanza da 40 a 50 centimetri fra loro, abbastanza profonda da ricoprire le radici di terra per circa un centimetro, poi nutrire la coltivazione con il compost. **La posizione migliore:** Come pianta che necessita di molti nutrienti, il broccolo prospera meglio su terreni profondi e ricchi di sostanze nutritive, con una buona ritenzione idrica e collocato in un punto soleggiato dell'orto. **Cura ottimale:** La pianta ha bisogno di regolari somministrazioni di acqua e sostanze nutritive. Innaffiare abbondantemente, specialmente nelle giornate calde, evitando ristagni d'acqua. La rimozione regolare delle erbe infestanti e il dissodamento del terreno circostante favoriscono una maggiore resa e aroma nelle piante. Conciare regolarmente le piante con fertilizzante per ortaggi BIO, da dopo la semina fino a circa due o tre settimane prima del raccolto. **In inverno:** La semina si dovrebbe ripetere ogni anno.



ORGANSKI - Brokula - Calabrese

Brassica oleracea

Brzorastući klasik koji razvija puno slasnih pupova

Sorta Calabrese formira jaku glavnu mladicu sa srednje velikom ružom, a nakon branja i mnogo bočnih mladica koje se mogu brati kontinuirano do jeseni. Brokula je bogata mineralima poput kalija, kalcija, fosfora, željeza, cinka i natrija, kao i vitaminima poput B1, B2, B6, E i C. Kao i kod cvjetače, jestivi su cvatovi, peteljke, peteljke i listovi. Stručak ima aromu zelene šparoge. Zbog toga je brokula nekada bila poznata kao kupus od šparoga. Brokulu možete brati kada su cvjetni pupoljci dobro formirani, ali još uvijek zatvoreni. Odrežite još zatvorene cvatove s 10 do 15 centimetara dugom peteljkom i listovima. Ipak, pustite biljku da nastavi rasti jer će se iz bočnih pupova razviti više malih cvjetnih glavica. Brokulu treba čuvati na hladnom i tamnom mjestu, umotanu u prozirnu foliju u posudi hladnjaka i ne dulje od tri dana. Brokula je jestiva sirova i kuhana. Glavicu, cvjetove i oguljenu peteljku narežite na dijelove iste veličine kako bi se kasnije mogli kuhati u isto vrijeme. **Zemlja porijekla:** Podrijetlo je u Maloj Aziji. Povrće se također uzgaja u Europi od 16. stoljeća. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okviru zaštićenom od vjetra s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na sunčanoj prozorskoj dasci od siječnja do ožujka. Posadite tri zrna duboko oko jedan centimetar u supstrat od kokosovih vlakana ili organsko tlo za povrće za sadnju. Nakon nicanja ostavite samo najjaču sadnicu. Zatim je potrebno četiri do šest tjedana od sjetve do sadnice spremne za sadnju. Idealna temperatura za klijanje je 15 do 20 stupnjeva Celzijusa. Čim se mlade biljke dobro ukorijene kroz tlo, mogu se premjestiti na otvoreno od kraja svibnja, kada više ne može doći do noćnih mrazova. Sadite ih na razmak sadnje od 40 do 50 centimetara tako duboko da korijen korijena bude oko jedan centimetar prekriven zemljom, a sadnju podvodite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na sunčanom mjestu u povrtnjaku. **Optimalna njega:** Biljka treba redovitu vodu i hranjiva. Zalijevajte obilno, osobito za vrućih dana, ali izbjegavajte natapanje. Redovitim uklanjanjem korova i rahljenjem okolnog tla biljke se nagrađuju većim urodom i aromom. Biljkama dajte organsko gnojivo za povrće redovito nakon sadnje i otprilike dva do tri tjedna prije žetve. **U zimi:** Sjetvu treba obnavljati svake godine.



BIOLOGISKI - Brokoli - Calabrese

Brassica oleracea

Ātri augoša klasika, kas attīsta daudz garšīgu pumpuru

Calabrese šķirne veido spēcīgu galveno dzinumumu ar vidēji lielu rozī un pēc tās novākšanas daudziem sānu dzinumumiem, kurus var novākt nepārtraukti līdz rudenim. Brokoli ir bagāti ar minerālvielām, piemēram, kāliju, kalciju, fosforu, dzelzi, cinku un nātriju, kā arī vitamīniem, piemēram, B1, B2, B6, E un C. Tāpat kā ziedkāpostam, arī ziedkopas, kātiņi, kātiņi un lapas ir ēdamas. Kātiņam ir zaļo spargelju aromāts. Tāpēc brokoļus agrāk sauca par spargelju kāpostiem. Jūs varat novākt brokoļus, kad ziedu pumpuri ir labi izveidojušies, bet joprojām ir aizvērti. Nogrieziet vēl aizvērtās ziedkopas ar to 10 līdz 15 centimetrus garo kātu un lapām. Tomēr ļaujiet augam turpināt augt, jo no sānu pumpuriem veidosies vairāk mazu ziedu galviņu. Brokoli jāuzglabā vēsā un tumšā veidā, ietīti pārtikas plēvē ledusskapja kraukšķīgākajā traukā un ne daudz ilgāk par trim dienām. Brokoli ir ēdami neapstrādāti un vārīti. Sagrieziet galvu, ziedus un nomizot kātu vienāda izmēra daļās, lai vēlāk tos varētu pagatavot vienlaikus. **Dabiska vieta:** Izcelsme ir Mazāzijā. Arī Eiropā dārzeņi kultivē kopš 16. gadsimta. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktīm vai podos uz saulainas palodes no janvāra līdz martam. Katrai stādīšanas bedrei iestādiet trīs graudus apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Pēc dīgšanas atstājiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sēšanas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, paiet četras līdz sešas nedēļas. Ideālā dīgšanas temperatūra ir 15–20 grādi pēc Celsija. Tiklīdz jaunie augi ir labi iesakņojušies caur augsni, tie var pārvietoties ārā no maija beigām, kad vairs nevar būt nakts salnas. Stādiet tos 40 līdz 50 centimetru stādīšanas attālumā tik dziļi, lai sakņu pamatne būtu apmēram vienu centimetru pārklāta ar augsni, un pasvītrojiet stādījumu ar kompostu. **Labākā atrašanās vieta:** Kā smags barotājs augs vislabāk plaukst dziļā, barības vielām bagātā augsnē ar labu ūdens uzkrāšanas spēju saulainā vietā dārzeņu laukā. **Optimāla aprūpe:** Augam nepieciešams regulārs ūdens un barības vielas. Laistiet bagātīgi, īpaši karstās dienās, taču izvairieties no ūdens aizsērēšanas. Regulāra nezāļu likvidēšana un apkārtnes augsnes ierdināšana piešķir augiem lielāku ražu un aromātu. Regulāri nodrošiniet augus ar organisko dārzeņu mēslojumu pēc stādīšanas un apmēram divas līdz trīs nedēļas pirms ražas novākšanas. **Ziemā:** Sēja jāatjauno katru gadu.



EKOLOGISKAS - brokolīai - Calabrese

Brassica oleracea

Sparčiai auganti klasika, kuri išauginā daudz skaniņu pumpuru

Calabrese veislē suformuota stiprā pagrindinā ūglī su vidutinio dydžio rozē ir, nuēmus derliu, daug šoninių ūgliu, kuriuos galima nepertraukiamai skinti iki rudens. Brokoliuose gausu mineralų, tokių kaip kalis, kalcis, fosforas, geležis, cinkas ir natrias, taip pat vitaminių B1, B2, B6, E ir C. Kaip ir žiedinio kopūsto, taip ir žiedynai, stiebai, stiebai ir lapai yra valgomi. Kotelis turi žaliųjų šparagų aromatą. Štai kodėl brokolīai anksčiau buvo žinomi kaip šparaginiai kopūstai. Brokolius galite skinti, kai žiedpumpuriai gerai susiformavę, bet vis dar užsimerkę. Nupjaukite dar uždarus žiedynus su jų 10–15 centimetrų ilgio koteliu ir lapais. Tačiau leiskite augalui toliau augti, nes iš šoninių pumpurų išaugs daugiau mažų gėlių galvūčių. Brokolius reikia laikyti vėsiai ir tamsiai, suvyniotus į maistingą plėvelę šaldytuvo trašutėje ir ne ilgiau kaip tris dienas. Brokolīai yra valgomi žali ir virti. Galvą, žiedynus ir nuluptą kotelį supjaustykite panašaus dydžio dalimis, kad vėliau būtų galima virti tuo pačiu metu. **Natūrali vieta:** Kilmė yra Mažosioje Azijoje. Daržovė Europoje taip pat auginama nuo XVI a. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms naktims arba vazonuose ant saulėtos palangės sausio – kovo mėnesiais. Pasodinkite tris grūdus maždaug vieno centimetro gylyje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių dirvą kiekvienai sodinimo duobei. Po sudygimo palikite tik stipriausią daigą. Tada nuo sėjos iki sodinimui paruošto sodinuko užtrunka nuo keturių iki šešių savaičių. Ideali dygimo temperatūra yra 15–20 laipsnių Celsijaus. Kai tik jauni augalai gerai įsišaknija per dirvą, nuo gegužės pabaigos, kai nebegali kilti naktinių šalų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetrų sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetrą padengtas žeme, o sodinimą pabrukite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalas yra sunkus tiekėjas, jis geriausiai klesti giliame, maistingų medžiagų turinčiame dirvožemyje, kuriame gerai sulaiko vandenį saulėtoje daržovės vietoje. **Optimali priežiūra:** Augalui reikia reguliaraus vandens ir maistingų medžiagų. Laistykite gausiai, ypač karštomis dienomis, tačiau venkite vandens užmirkimo. Reguliarius piktžolių šalinimas ir aplinkinės dirvos purenimas apdovanoja augalus didesniu derliumi ir aromatu. Reguliariai po pasodinimo ir likus maždaug dviem ar trimis savaitėms iki derliaus nuėmimo, augalus maitinkite organinėmis daržovių trąšomis. **Žiemą:** Sėją reikia atnaujinti kasmet.



ORGANIČI - Brokkoli - Calabrese

Brassica oleracea

Klassiku li qed jikber malajr li jizviluppa hafna blanzuni delizzjuzi

Il-varjetà Calabrese tifforma rimja ewlenija qawwija b'warda ta 'daqs medju u, wara li tkun giet mahsuda, hafna rimjet tal-ġenb li jistgħu jinħasdu kontinwament sal-ħarifa. Il-brokkoli huwa ġhani f'minerali b'ħall-potassju, kalċju, fosfru, ħadid, žingu u sodju kif ukoll vitamini b'ħall-B1, B2, B6, E u C. B'ħall fil-każ tal-pastard, il-fjoritur, žuk, žuk u weraq huma tajbin g'ħall-ikel. Iz-zokk għandu l-aroma ta 'asparagu aħdar. Huwa għalhekk li l-brokkoli kien magħruf b'ħala kabocċa tal-ispraġ. Tista 'taħsad il-brokkoli la darba l-blanzuni tal-fjuri jkun f'furmata tajjeb izda xorta magħluqa. Aqta 'l-inflorescences li għadhom magħluqa biz-zokk u l-weraq tagħhom ta' 10 sa 15-il centimetru twil. Madankollu, ħalli l-pjanta tkompli tikber hekk kif aktar irjus tal-fjuri žgħar se jizviluppaw mill-blanzuni tal-ġenb. Il-brokkoli għandu jinħażen frisk u skur, imgeżwer f'film li jwaħħal fil-crisper tal-frigg u mhux wisq itwal minn tlett ijiem. Il-brokkoli jittiekel nej u msajjar. Aqta' r-ras, il-florets u z-zokk imqaxxar f'partijiet ta' daqs simili sabiex aktar tard ikunu jistgħu jissajru fl-istess ħin. **Post naturali:** L-orijini hija fl-Asja Minuri. Il-ħaxix ilu wkoll ikkultivat fl-Ewropa mis-seklu 16. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista 'tikber il-pjanti f'qafas kiesaħ protett mir-riħ b'għatu suf għal il-jiem għata jew fi qsari fuq it-tieqa xemxija minn Jannar sa Marzu. Pjanta tliet qmuħ madwar centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tal-tħawwil. Wara l-germinazzjoni, ħalli biss l-aktar nebbieta b'saħħitha. Imbagħad jieħu erba 'sa sitt ġimgħat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-tħawwil. It-temperatura ideali tal-germinazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti žgħar għandhom l-għeruq sew mill-ħamrija, jistgħu jimxu barra mill-aħħar ta 'Mejju, meta ma jkunx jista' jseħħ aktar għata bil-lejl. Hallahom b'distanza ta 'tħawwil ta' 40 sa 50 centimetru tant fil-fond li l-bażi ta 'l-għeruq hija madwar centimetru miksija bil-ħamrija u enfasisza t-tħawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** B'ħala alimentatriċi tqil, l-impjant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrimenti b'kapacià tajba ta 'ħafna ta' ilma f'post xemxi fil-garża tal-ħxejjex. **Kura ottimali:** L-impjant jeħtieġ ilma u nutrimenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi granet shan, imma evita li jxaqleb l-ilma. It-tneħħija regolari tal-ħaxix ħażin u l-illaxxar tal-ħamrija tal-madwar jippremjaw lill-pjanti b'rendiment u aroma oġħla. Ipprovi lill-pjanti b'fertilizzant veġetali organiku regolarment wara t-tħawwil u sa madwar ġimgħatejn sa tliet ġimgħat qabel il-ħsad. **Fix-xitwa:** Iz-żriġħ għandu jiġġedded kull sena.



Bio - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

Een krachtige klassieker die veel smakelijke toppen ontwikkelt

De Calabrese variëteit vormt een sterke hoofdscheut met een middelgrote roos en na de oogst vele zijscheuten die tot de herfst continu geoogst kunnen worden. Broccoli is rijk aan mineralen zoals kalium, calcium, fosfor, ijzer, zink en natrium, evenals vitaminen zoals B1, B2, B6, E en C. Net als bij bloemkool zijn de bloeiwijzen, stengelvoten, stengels en bladeren eetbaar. De steel heeft de geur van groene asperges. Daarom heette broccoli vroeger aspergekool. Je kunt broccoli oogsten als de bloemknoppen goed ontwikkeld maar nog gesloten zijn. Knip de bloeiwijzen af die nog gesloten zijn met hun 10 tot 15 centimeter lange stengels en bladeren. Laat de plant echter doorgroeien, want uit de zijknoppen komen meer kleine bloemhoofdjes. Broccoli moet op een koele en donkere plaats worden bewaard, in huishoudfolie gewikkeld in de groentelade van de koelkast, en mag niet veel langer dan drie dagen worden bewaard. Broccoli is rauw en gekookt eetbaar. Snijd de kop, roosjes en de geschilde steel in stukken van gelijke grootte, zodat ze later op hetzelfde moment gaar worden. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong is in Klein-Azië. Sinds de 16e eeuw wordt de groente ook in Europa verbouwd. **Succesvolle teelt:** U kunt de planten in een beschutte koude bak met een fleecedoek plaatsen voor ijzige nachten van januari tot maart of in potten op een zonnige vensterbank. Zet drie korrels per plantat ongeveer een centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Laat na het ontkiemen alleen de sterkste zaailing staan. Het duurt dan vier tot zes weken van zaaien tot zaailingen planten. De ideale kiemtemperatuur is 15 tot 20 graden Celsius. Zodra de jonge planten de grond goed hebben geworteld, kunnen ze vanaf eind mei naar het veld, als er geen nachtvorst meer kan optreden. Plant ze met een plantafstand van 40 tot 50 centimeter zo diep dat de wortels ongeveer een centimeter bedekt zijn met aarde en voed de plant met compost. **De beste locatie:** Als zware consument gedijt de plant het beste op diepe, voedselrijke gronden met een goede wateropslag op een zonnige plek in de moestuin. **Optimale verzorging:** De plant heeft regelmatig water en voedingsstoffen nodig. Geef royaal water, vooral op warme dagen, maar vermijd wateroverlast. Regelmatige verwijdering van onkruid en loslaten van de omringende grond geven de planten een hogere opbrengst en aroma. Geef de planten na het verplanten en tot twee à drie weken voor de oogst regelmatig biologische groentemest. **In de winter:** Het zaaien moet jaarlijks worden gedaan.



ØKOLOGISK - Brokkoli - Calabrese

Brassica oleracea

Hurtigvoksende klassiker som utvikler masse deilige knopper

Sorten Calabrese danner et sterkt hovedskudd med en mellomstor rose og, etter at den er høstet, mange sideskudd som kan høstes kontinuerlig til høsten. Brokkoli er rik på mineraler som kalium, kalsium, fosfor, jern, sink og natrium samt vitaminer som B1, B2, B6, E og C. Som med blomkål er blomsterstandene, stilkene og bladene spiselige. Stilkene har en aroma av grønne asparges. Dette er grunnen til at brokkoli tidligere ble kjent som aspargeskål. Du kan høste brokkoli når blomsterknoppene er godt dannet, men fortsatt lukket. Klipp av de fortsatt lukkede blomsterstandene med deres 10 til 15 centimeter lange stilk og blader. La imidlertid planten fortsette å vokse ettersom flere små blomsterhoder vil utvikle seg fra sideknoppene. Brokkoli bør oppbevares kjølig og mørkt, pakket inn i matfilm i den sprø av kjøleskapet og ikke mye lenger enn tre dager. Brokkoli er spiselig rå og kokt. Skjær hodet, buketten og den skrellede stilk i like store deler slik at de senere kan tilberedes samtidig. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen er i Lilleasia. Grønnsaken har også blitt dyrket i Europa siden 1500-tallet. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekk for frostnetter eller i pottar på en solrik vinduskarm fra januar til mars. Plant tre korn omtrent en centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehull. Etter spiring, la bare den sterkeste frøplanten være igjen. Det tar deretter fire til seks uker fra såing til frøplanten er klar til planting. Den ideelle spiretemperaturen er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge plantene har rotet seg godt gjennom jorden, kan de bevege seg utendørs fra slutten av mai, da det ikke kan oppstå nattefrost lenger. Plant dem med en planteavstand på 40 til 50 centimeter så dyp at rotbunnen er omtrent en centimeter dekket med jord og understrek plantingen med kompost. **Den beste beliggenheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Såing bør fornyes hvert år.



Bio - Brokuły - Calabrese

Brassica oleracea

Energiczny klasyk, który rozwija wiele smacznych pąków

Calabrese utvikler en sterk hovedskudd med en middels stor blomst. På høsten utvikler den sideskudd som kan høstes kontinuerlig til høsten. Brokkoli er rik på mineraler som kalium, kalsium, fosfor, jern, sink og natrium samt vitaminer som B1, B2, B6, E og C. Som med blomkål er blomsterstandene, stilkene og bladene spiselige. Stilkene har en aroma av grønne asparges. Dette er grunnen til at brokkoli tidligere ble kjent som aspargeskål. Du kan høste brokkoli når blomsterknoppene er godt dannet, men fortsatt lukket. Klipp av de fortsatt lukkede blomsterstandene med deres 10 til 15 centimeter lange stilk og blader. La imidlertid planten fortsette å vokse ettersom flere små blomsterhoder vil utvikle seg fra sideknoppene. Brokkoli bør oppbevares kjølig og mørkt, pakket inn i matfilm i den sprø av kjøleskapet og ikke mye lenger enn tre dager. Brokkoli er spiselig rå og kokt. Skjær hodet, buketten og den skrellede stilk i like store deler slik at de senere kan tilberedes samtidig. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen er i Lilleasia. Grønnsaken har også blitt dyrket i Europa siden 1500-tallet. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekk for frostnetter eller i pottar på en solrik vinduskarm fra januar til mars. Plant tre korn omtrent en centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehull. Etter spiring, la bare den sterkeste frøplanten være igjen. Det tar deretter fire til seks uker fra såing til frøplanten er klar til planting. Den ideelle spiretemperaturen er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge plantene har rotet seg godt gjennom jorden, kan de bevege seg utendørs fra slutten av mai, da det ikke kan oppstå nattefrost lenger. Plant dem med en planteavstand på 40 til 50 centimeter så dyp at rotbunnen er omtrent en centimeter dekket med jord og understrek plantingen med kompost. **Den beste beliggenheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Såing bør fornyes hvert år.



ORGÂNICO - Brócolis - Calabresa

Brassica oleracea

Clássico de crescimento rápido que desenvolve muitos botões deliciosos

A variedade Calabrese forma um rebento principal forte com uma rosa de tamanho médio e, depois de colhida, muitos rebentos laterais que podem ser colhidos continuamente até ao outono. O brócolis é rico em minerais como potássio, cálcio, fósforo, ferro, zinco e sódio, além de vitaminas como B1, B2, B6, E e C. Tal como acontece com a couve-flor, as inflorescências, talos, talos e folhas são comestíveis. O talo tem aroma de espargos verdes. É por isso que o brócolis costumava ser conhecido como repolho de espargos. Você pode colher brócolis quando os botões florais estiverem bem formados, mas ainda fechados. Corte as inflorescências ainda fechadas com seu caule e folhas de 10 a 15 centímetros de comprimento. No entanto, deixe a planta continuar a crescer à medida que mais flores pequenas se desenvolverem a partir dos botões laterais. O brócolis deve ser armazenado em local fresco e escuro, embrulhado em filme plástico na gaveta da geladeira e não muito mais do que três dias. O brócolis é comestível cru e cozido. Corte a cabeça, os floretes e o talo descascado em partes de tamanhos semelhantes para que possam ser cozidos ao mesmo tempo. **Localização natural:** A origem é na Ásia Menor. O vegetal também é cultivado na Europa desde o século XVI. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as plantas em uma estrutura fria protegida do vento com uma cobertura de lã para noites geladas ou em vasos em uma janela ensolarada de janeiro a março. Plante três grãos com cerca de um centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou solo vegetal orgânico para cada cova de plantio. Após a germinação, deixe apenas a muda mais forte. Em seguida, leve de quatro a seis semanas desde a semeadura até a muda pronta para o plantio. A temperatura ideal de germinação é de 15 a 20 graus Celsius. Assim que as plantas jovens estiverem bem enraizadas no solo, elas podem ser movidas para o exterior a partir do final de maio, quando não ocorrerão mais geadas noturnas. Plante-as com uma distância de plantio de 40 a 50 centímetros, de forma que a base da raiz fique cerca de um centímetro coberta de terra e sublinhe o plantio com composto. **A melhor localização:** Como um alimentador pesado, a planta prospera melhor em solo profundo e rico em nutrientes com boa capacidade de armazenamento de água em um local ensolarado na horta. **Cuidado ideal:** A planta precisa de água e nutrientes regulares. Regue abundantemente, especialmente em dias quentes, mas evite o alagamento. A remoção regular de ervas daninhas e o afrouxamento do solo ao redor recompensam as plantas com maior rendimento e aroma. Forneça às plantas fertilizantes vegetais orgânicos regularmente após o plantio e até cerca de duas a três semanas antes da colheita. **No inverno:** A semeadura deve ser renovada a cada ano.



Ecologic - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

Un clasic viguros care dezvoltă mulți muguri gustoși

Soiul calabrese formează un lăstari principal puternic cu un trandafir de dimensiuni medii și, după recoltare, mulți lăstari laterali care pot fi recoltați continuu până în toamnă. Broccoli este bogat în minerale precum potasiu, calciu, fosfor, fier, zinc și sodiu, precum și vitamine precum B1, B2, B6, E și C. Ca și în cazul conopidei, inflorescențele, bazele tulpinilor, tulpinile și frunzele sunt comestibile. Tulpina are aroma de sparanghel verde. Acesta este motivul pentru care broccoli a fost cunoscut ca varză de sparanghel. Puteți recolta broccoli odată ce mugurii florali sunt bine dezvoltati, dar încă închise. Taiati inflorescențele care sunt încă închise cu tulpinile și frunzele lungi de 10 până la 15 centimetri. Cu toate acestea, lăsați planta să crească, deoarece din mugurii laterali se vor dezvolta mai multe capete de flori mici. Broccoli trebuie păstrat într-un loc răcoros și întunecat, înfășurat în folie alimentară în sertarul pentru legume al frigiderului și nu trebuie păstrat mai mult de trei zile. Broccoli este comestibil crud și gătit. Taiati capul, floarele și tulpina decojită în bucăți de dimensiuni similare, astfel încât să fie fierte în același timp mai târziu. **Locație naturală:** Originea se află în Asia Mică. Leguma a fost cultivată și în Europa încă din secolul al XVI-lea. **Cultivare de succes:** Puteți așeza plantele într-un cadru rece, adăpostit, cu un strat de lână pentru nopțile geroase din ianuarie până în martie sau în ghivece pe un pervaz însorit. Puneți trei boabe pe orificiu de plantare adâncime de aproximativ un centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. După germinare, lăsați să rămână doar cel mai puternic răsad. Apoi durează patru până la șase săptămâni de la însămânțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingea pământului, se pot muta pe câmp de la sfârșitul lunii mai, când înghețurile nocturne nu mai pot apărea. Plantați-le cu o distanță de plantare de 40 până la 50 de centimetri atât de adâncă încât rădăcinile sunt acoperite cu aproximativ un centimetru de sol și hrăniți plantarea cu compost. **Cea mai bună locație:** Ca mare consumator, planta se dezvoltă cel mai bine pe soluri adânci, bogate în substanțe nutritive, cu o capacitate bună de stocare a apei într-un loc însorit din zona de legume. **Îngrijire optimă:** Planta are nevoie în mod regulat de apă și substanțe nutritive. Udați cu generozitate, mai ales în zilele caniculare, dar evitați apele. Îndepărtarea regulată a buruienilor și slăbirea solului din jur oferă plantelor un randament și o aromă mai mari. După transplant și cu până la două până la trei săptămâni înainte de recoltare, alimentați în mod regulat plantele cu îngrășământ vegetal organic. **În iarnă:** Semănatul trebuie făcut anual.



Ekologiskt - Broccoli - Calabrese

Brassica oleracea

En kraftfull klassiker som utvecklar många välsmakande knoppar

Sorten Calabrese bildar en stark huvudskott med en medelstor ros och, efter skörden, många sidoskott som kan sköras kontinuerligt fram till hösten. Broccoli är rik på mineraler som kalium, kalcium, fosfor, järn, zink och natrium, samt vitaminer som B1, B2, B6, E och C. Som med blomkål är blomställning, stambas, stjälkar och löv ätliga. Stjälken har doften av grön sparris. Det var därför broccoli brukade kallas sparrisåål. Du kan skörda broccoli när blomknopparna är väl utvecklade men ändå stängda. Klipp av blomställningarna som fortfarande är stängda med sina 10 till 15 centimeter långa stjälkar och löv. Låt dock växten växa, eftersom fler små blomhuvuden kommer att utvecklas från sidoknopparna. Broccoli ska förvaras på en sval och mörk plats, förpackad i plastfolie i kylskåpets grönsakslåda och bör inte förvaras längre än tre dagar. Broccoli är ätlig rå och kokt. Skär huvudet, buketterna och den skalade stjälken i bitar av liknande storlek så att de kokas samtidigt senare. **Naturligt läge:** Ursprunget är i Mindre Asien. Grönsaken har också odlats i Europa sedan 1500-talet. **Framgångsrik odling:** Du kan placera växterna i en skyddad kall ram med fleeceöverdrag för frostiga nätter från januari till mars eller i krukor på en solig fönsterbräda. Placera tre korn per planteringshål ungefär en centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Efter groning, låt bara den starkaste plantan stå. Det tar sedan fyra till sex veckor från sådd till plantning av plantor. Den ideala groningstemperaturen är 15 till 20 grader Celsius. Så snart de unga växterna har rotat jorden väl kan de flytta till fältet från slutet av maj, då natthösten inte längre kan förekomma. Plantera dem med ett planteringsavstånd på 40 till 50 centimeter så djupt att rötterna är ungefär en centimeter täckta med jord och mata planteringen med kompost. **Den bästa platsen:** Som en tung ätare trivs växten bäst på djupa, näringsrika jordar med god vattenförvaringskapacitet på en solig plats i grönsaksplåstret. **Optimal vård:** Växten behöver regelbundet vatten och näringsämnen. Vattna generöst, speciellt på varma dagar, men undvik vattentätning. Regelbundet avlägsnande av ogräs och lossning av den omgivande jorden ger växterna ett högre utbyte och arom. Efter transplantation och upp till två till tre veckor före skörden ska du regelbundet förse växterna med organiskt vegetabiliskt gödningsmedel. **På vintern:** Såningen ska göras årligen.



BIO - Brokolica - Calabrese

Brassica oleracea

Rýchlo rastúca klasika, ktorá vytvára veľa lahodných púčikov

Odroda Calabrese tvorí silný hlavný výhonok so stredne veľkou ružou a po zbere s mnohými vedľajšími výhonkami, ktoré je možné zbierať priebežne až do jesene. Brokolica je bohatá na minerály ako draslík, vápnik, fosfor, železo, zinok a sodík, ako aj na vitamíny ako B1, B2, B6, E a C. Rovnako ako u karfiolu sú jedlé súkvetia, stonky, stonky a listy. Stonka má vôňu zelenej špargle. To je dôvod, prečo bola brokolica známa ako špargľová kapusta. Brokolicu môžete zbierať, keď sú puky dobre vyformované, ale stále uzavreté. Ešte uzavreté súkvetia s ich 10 až 15 centimetrov dlhou stopkou a listami odrežte. Nechajte však rastlinu ďalej rásť, pretože z bočných púčikov sa vyvinie viac malých hláv. Brokolica by sa mala skladovať v chlade a tme, zabalená v potravinovej fólii v chladničke a nie dlhšie ako tri dni. Brokolica je jedlá surová aj varená. Hlavu, ružičky a ošúpanú stonku nakrájajte na rovnako veľké časti, aby sa neskôr mohli piecť v rovnakom čase. **Prirodzená poloha:** Pôvod je v Malej Ázii. Zelenina sa od 16. storočia pestuje aj v Európe. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flísovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináčoch na slnečnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasadte tri zrná asi jeden centimeter hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Po vyklíčení ponechajte len najsilnejší semiačka. Od výsevu po sadenicu pripravenú na výsadbu to potom trvá štyri až šesť týždňov. Ideálna teplota na klíčenie je 15 až 20 stupňov Celzia. Len čo sa mladé rastlinky dobre zakorenia v pôde, môžu sa od konca mája, keď už nemôžu nastať nočné mrazy, premiestniť von. Vysádzajte ich na vzdialenosť výsadby 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zasypán zeminou a výsadbu podrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké krmidlo sa rastline najlepšie darí v hlbokoj pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na slnečnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmačaniu. Pravidelné odstraňovanie buriny a kyprenie okolitej pôdy odmeňuje rastliny vyššou úrodou a arómou. Rastlinám pravidelne po výsadbe a až dva až tri týždne pred zberom dodávajte organické hnojivo na zeleninu. **V zime:** Výsev by sa mal každý rok obnovovať.



BIO - Brokoli - Calabrese

Brassica oleracea

Hitro rastoča klasika, ki razvije veliko slastnih popkov

Sorta Calabrese tvorí močan glavni poganjek s srednje veliko vrtnico in po obiranju veliko stranskih poganjkov, ki jih lahko obiramo neprekinjeno do jeseni. Brokoli je bogat z minerali, kot so kalij, kalcij, fosfor, železo, cink in natrij, ter vitamini, kot so B1, B2, B6, E in C. Tako kot pri cvetači so užitna socvetja, peclji, peclji in listi. Steblo ima armo po zelenih špargljih. Zato je bil brokoli včasih znan kot špargljevo zelje. Brokoli lahko pobirate, ko so cvetni brsti dobro oblikovani, a še zaprti. Odrežemo še zaprta socvetja z 10 do 15 centimetrov dolgim pecljem in listi. Vendar pustite, da rastlina še naprej raste, saj se bo iz stranskih popkov razvilo več majhnih cvetnih glav. Brokoli hranite na hladnem in temnem mestu, zavij v živilsko folijo v posodi hladilnika in ne dlje kot tri dni. Brokoli je užiten surov in kuhan. Glavo, cvetke in olupljeno steblo narežemo na enako velike dele, da jih bomo kasneje lahko kuhali hkrati. **Naravni habitat:** Izvor je v Mali Aziji. Od 16. stoletja zelenjavo gojijo tudi v Evropi. **Navodila za gojenje:** Rastline lahko gojite v mrzlih nočeh v hladnem okvirju, zaščitenem pred vetrom, s prevleko iz flisa ali v lončkih na sončni okenski polici od januarja do marca. V vsako sadilno jamo posadite tri zrna približno en centimeter globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko rastlinsko zemljo. Po kalitvi pustite le najmočnejšo sadiko. Od setve do sadike, pripravljene za sajenje, nato preteče štiri do šest tednov. Idealna temperatura za kalitev je 15 do 20 stopinj Celzija. Takoj, ko se mlade rastline dobro ukoreninijo skozi zemljo, jih lahko od konca maja, ko ne more več priti do nočnih zmrzali, prestavimo na prosto. Sadimo jih s sadilno razdaljo 40 do 50 centimetrov, tako globoko, da je koreninsko dno približno en centimeter pokrito z zemljo, nasad pa podčrtamo s kompostom. **Najboljša lokacija:** Kot težka hranilnica rastlina najbolje uspeva v globoki, s hranili bogati prsti z dobro sposobnostjo shranjevanja vode na sončnem mestu v rastlinjaku. **Optimalna nega:** Rastlina potrebuje redno vodo in hranila. Zalivajte izdatno, zlasti v vročih dneh, vendar se izogibajte premočevanju. Redno odstranjevanje plevela in rahljanje okoliške zemlje nagradi rastline z večjim donosom in aromo. Rastlinam redno po sajenju in do približno dva do tri tedne pred žetvijo zagotovite rastlinsko organsko gnojilo. **V zimskem času:** Vsako leto je treba setev obnoviti.



Ecológico - Brócoli - Calabrese

Brassica oleracea

Un clásico que es fácil de cultivar y forma muchos cogollos sabrosos.

La variedad Calabrese forma un brote principal fuerte, con una rosa de tamaño medio y después de su cosecha muchos brotes laterales, que pueden ser cosechados continuamente hasta el otoño. El brócoli es rico en minerales como potasio, calcio, fósforo, hierro, zinc y sodio, así como en vitaminas como B1, B2, B6, E y C. Al igual que la coliflor, las inflorescencias, las inserciones del tallo, los tallos y las hojas son comestibles. El tallo tiene el aroma de los espárragos verdes. Esta es la razón por la que el brócoli solía ser conocido como espárrago repollo. Se puede cosechar el brócoli tan pronto como los botones florales estén bien desarrollados pero aún cerrados. Cortar las inflorescencias todavía cerradas con sus tallos y hojas de 10 a 15 centímetros de largo. Sin embargo, deje que la planta continúe creciendo, a medida que se desarrollan más flores pequeñas a partir de los brotes laterales. El brócoli debe almacenarse fresco y oscuro, envuelto en film de plástico en el compartimento de verduras del refrigerador y no mucho más de tres días. El brócoli es comestible crudo y cocido. Cortar la cabeza, el ramillete y el tallo pelado en trozos igualmente grandes para que se cocinen más tarde al mismo tiempo. El brócoli se sirve mejor en una bandeja de verduras crudas con una salsa picante o escaladada durante dos minutos en agua hirviendo con sal hasta que esté al dente. **Ubicación natural:** El origen se encuentra en Asia Menor. Desde el siglo XVI, las verduras también se cultivan en Europa. **Cultivo exitoso:** Usted puede precultivar las plantas de enero a marzo en un invernadero frío, protegido del viento con una tela para las noches heladas o en macetas en un alféizar soleado. Coloque tres granos por hoyo de plantación, a una profundidad de aproximadamente un centímetro, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Después de la germinación, deje sólo la plántula más fuerte. A las cuatro a seis semanas desde la siembra puede trasplantar la plántula. La temperatura ideal de germinación es de 15 a 20 grados centígrados. Tan pronto como las plantas jóvenes han arraigado bien pueden trasplantarlas al exterior a partir de finales de mayo, cuando las heladas nocturnas ya no suelen ocurrir. Plántelas a una distancia de 40 a 50 centímetros entre las plantas y con una profundidad que la base de la raíz esté cubierta con tierra y fertilice la plantación con compost. **La mejor ubicación:** Como comedora fuerte, la planta prospera mejor en suelos profundos y ricos en nutrientes con buena capacidad de almacenamiento de agua, en un lugar soleado en el huerto. **Cuidado óptimo:** La planta necesita regularmente agua y nutrientes. Riegue generosamente, especialmente en días calurosos, pero evite el encharcamiento. La eliminación regular de las malas hierbas y el soltar de la tierra circundante serán recompensados por las plantas con una mayor cosecha y aroma. Después de la siembra y hasta dos o tres semanas antes de la cosecha, suministre regularmente fertilizante vegetal orgánico. **En el invierno:** La siembra debe repetirse anualmente.



BIO - Brokolice - Kalábrie

Brassica oleracea

Rychle rostoucí klasika, která rozvíjí spoustu lahodných pupenů

Odrůda Calabrese tvoří silný hlavní výhon se středně velkou růží a po sklizni mnoho vedlejších výhonů, které lze sklízet průběžně až do podzimu. Brokolice je bohatá na minerály, jako je draslík, vápník, fosfor, železo, zinek a sodík, a také na vitamíny jako B1, B2, B6, E a C. Stejně jako u kvěťáku jsou květenství, stonky, stonky a listy jedlé. Stopka má vůni zeleného chřestu. Proto bývala brokolice známá jako chřestové zelí. Brokolici můžete sklízet, jakmile jsou poupata dobře vytvořena, ale stále zavřená. Ještě uzavřená květenství s jejich 10 až 15 centimetrů dlouhou stopkou a listy odstříhnete. Nechte však rostlinu dále růst, protože z postranních pupenů se vyvinou další malé květní hlavy. Brokolice by měla být skladována v chladu a temnu, zabalená v potravinářské fólii v chladničce a ne déle než tři dny. Brokolice je jedlá syrová i vařená. Hlavu, růžičky a oloupanou nať nakrájejte na stejné velké části, aby se daly později vařit ve stejnou dobu. **Přirozená poloha:** Původ je v Malé Asii. Zelenina se také pěstuje v Evropě od 16. století. **Úspěšné pěstování:** Rostliny můžete od ledna do března pěstovat v chladném rámu chráněném před větrem s flisovým krytem pro mrazivé noci nebo v květináčích na slunném parapetu. Do každé výsadbové jamky zasadte tři zrnka asi jeden centimetr hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Po vyklíčení ponechte pouze nejsilnější sazenici. Od výsevu k sazenici připravené k výsadbě to pak trvá čtyři až šest týdnů. Ideální teplota pro klíčení je 15 až 20 stupňů Celsia. Jakmile mladé rostlinky dobře prokoření půdu, mohou se od konce května, kdy již nemohou vyskytnout noční mrazíky, přesunout ven. Sázejte je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhněte kompostem. **Nejlepší umístění:** Jako těžké krmitko se rostlině nejlépe daří v hluboké, na živiny bohaté půdě s dobrou kapacitou akumulace vody na slunném místě v zeleninovém záhonu. **Optimální péče:** Rostlina potřebuje pravidelnou vodu a živiny. Zalévejte vydatně, zvláště v horkých dnech, ale vyhněte se přemokření. Pravidelné odstraňování plevele a kypření okolní půdy odměňuje rostlinu vyšším výnosem a vůní. Rostlinám pravidelně po výsadbě a až dva až tři týdny před sklizní dodávejte organické hnojivo. **V zimě:** Výsev by měl být každý rok obnoven.



ORGANİK - Brokoli - Calabrese

Brassica oleracea

Çok sayıda lezzetli tomurcuk geliştiren hızlı büyüyen klasik

Calabrese çeşidi, orta büyüklükte bir gül ile güçlü bir ana sürgün oluşturur ve hasat edildikten sonra, sonbahara kadar sürekli olarak hasat edilebilen birçok yan sürgün oluşturur. Brokoli, potasyum, kalsiyum, fosfor, demir, çinko ve sodyum gibi minerallerin yanı sıra B1, B2, B6, E ve C gibi vitaminler açısından da oldukça zengindir. Karnabaharda olduğu gibi çiçek salkımları, sapları, sapları ve yaprakları yenilebilir. Sap yeşil kuşkonmaz aromasına sahiptir. Bu nedenle brokoli eskiden kuşkonmaz lahanası olarak bilinirdi. Çiçek tomurcukları iyice şekillendikten sonra hala kapalıyken brokoliyi hasat edebilirsiniz. Hala kapalı olan çiçek salkımlarını 10 ila 15 santimetre uzunluğundaki sapları ve yaprakları ile kesin. Ancak, yan tomurcuklardan daha fazla küçük çiçek başları gelişeceği için bitkinin büyümeye devam etmesine izin verin. Brokoli serin ve karanlık bir yerde, streç filme sarılı olarak buzdolabının sebzeliginde ve en fazla üç gün saklanmalıdır. Brokoli çiğ ve pişmiş yenilebilir. Baş, çiçekleri ve soyulmuş sapı daha sonra aynı anda pişirilebilmeleri için benzer büyüklükte parçalar halinde kesin. **Doğal konum:** Menşei Küçük Asya'dır. Sebze, 16. yüzyıldan beri Avrupa'da da yetiştirilmektedir. **Başarılı yetiştirme:** Bitkileri, soğuk geceler için polar örtü ile rüzgardan korunmuş soğuk bir çerçevede veya Ocak'tan Mart'a kadar güneşli bir pencere pervazındaki saksılarda yetiştirebilirsiniz. Her dikim deliği için hindistancevizi lifi substratına veya organik sebze toprağına yaklaşık bir santimetre derinliğinde üç tane ekin. Çimlenmeden sonra, yalnızca en güçlü fideyi bırakın. Ekimden fidelerin dikime hazır hale gelmesi dört ila altı hafta sürer. İdeal çimlenme sıcaklığı 15 ila 20 santigrat derecedir. Genç bitkiler toprakta iyice kök saldıgı anda, daha fazla gece donlarının meydana gelmediği Mayıs ayının sonundan itibaren açık havaya çıkabilirler. Kök tabanı yaklaşık bir santimetre toprakla kaplı olacak şekilde 40 ila 50 santimetrelilik bir dikim mesafesiyle dikin ve kompostla ekimin altını çizin. **En iyi konum:** Ağır bir besleyici olarak bitki, sebze tarlasında güneşli bir noktada iyi su depolama kapasitesine sahip derin, besin açısından zengin toprakta en iyi şekilde gelişir. **Optimum bakım:** Bitki düzenli su ve besin maddelerine ihtiyaç duyar. Özellikle sıcak günlerde bolca sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Düzenli olarak yabancı otların temizlenmesi ve çevredeki toprağın gevşetilmesi, bitkileri daha yüksek verim ve aroma ile ödüllendirir. Dikimden sonra ve hasattan yaklaşık iki ila üç hafta öncesine kadar bitkilere düzenli olarak organik sebze gübresi verin. **Kışın:** Ekim her yıl yenilenmelidir.



BIO - Brokkoli - Calabrese

Brassica oleracea

Gyorsan növekvő klasszikus, amely rengeteg finom bimbót fejleszt

A Calabrese fajta közepes méretű rózsával és betakarításra után sok oldaldahajtással alkot erős főhajtást, amely őszi felyamatosan szedhető. A brokkoli gazdag ásványi anyagokban, például káliumban, kalciumban, foszforban, vasban, cinkben és nátriumban, valamint olyan vitaminokban, mint a B1, B2, B6, E és C. **Természetes elhelyezkedés:** Eredete Kis-Ázsiában van. A zöldséget a 16. század óta Európában is termesztik. **Sikeres termesztés:** A növényeket szélvédett hideg keretben, gyapjúborítással nevelheted fagyos éjszakákra, vagy cserépben, napos ablakpárkányon januártól márciusig. Ültessen három szem körülbelül egy centiméter mélyre kókuszrostos szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba minden ültetési lyukba. Csírázás után csak a legerősebb palántát hagyjuk. Ezután négy-hat hét telik el a vetéstől az ültetésre kész palántáig. Az ideális csírázási hőmérséklet 15-20 Celsius fok. Amint a fiatal növények jól átgökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költözhetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázis körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposztal. **A legjobb hely:** Nehéz etetőként a növény a mély, tápanyagban gazdag talajban fejlődik a legjobban, jó víztároló képességgel, napos helyen a veteményesben. **Optimális gondozás:** A növénynek rendszeres vízre és tápanyagra van szüksége. Bőségesen öntözze, különösen meleg napokon, de kerülje a vízfolyást. A rendszeres gyommentesítés és a környező talaj fellazítása magasabb terméshozamot és aromát eredményez. Rendszeresen adjunk a növényeket szerves növényi műtrágyával az ültetés után, és körülbelül két-három héttel a betakarítás előtt. **Télen:** A vetést minden évben meg kell újítani.

: : : : :



オーガニック - ブロッコリー - カラブレーゼ

Brassica oleracea

たくさんの美味しい芽を作り出す、勢いよく成長する昔からの品種

カラブレーゼは、中くらいの大きさの花蕾を強い茎とともに成長させます。花蕾の収穫後には、サイドシュートを成長させるので継続的に収穫ができます。ブロッコリーには、カリウム、カルシウム、リン、鉄、亜鉛、ナトリウムなどのミネラルが多く含まれており、又B1、B2、B6、E、Cなどのビタミンも豊富に含まれています。

カリフラワーと同様、ブロッコリーは花蕾、茎および葉が食べられます。茎はグリーンアスパラガスに似た香りがします。ブロッコリーの花蕾が形成され、まだ花が咲いていない時が収穫時期です。茎と葉を含む花蕾を10～15cmの長さで切り取ります。しかし、そのまま成長させ続ければ小さな花を咲かせます。ブロッコリーは、サランラップなどで包み冷蔵庫の野菜室や冷暗所で3日間保存できます。生のままでも、蒸したり調理して食します。花蕾、皮をむいた茎が同時に柔らかくなるように、同じ大きさにカットします。ブロッコリーは、歯ごたえを残すため熱湯で2分間茹でるか、または生のままディップと一緒に食します。

自然な場所: ブロッコリーの原産は小アジアです。ヨーロッパでも16世紀以来栽培されています。

栽培成功:

1～3月に霜から保護するカバーなどを使用して防風された場所、又は室内の窓際で鉢植えで栽培できます。湿ったココファイバー又はハープ用オーガニック用土の深さ約1cmに3個の種を植えます。発芽後は最も強い苗を残して間引きします。苗が適切に発達するまで、種を蒔いてから約4～6週間かかります。15～20℃が栽培に理想的です。苗が十分に成長し、霜が降りなくなった5月下旬に屋外に移動できます。土壌に堆肥を加え苗を十分な深さに植え、その上に1cmほど用土を被せます。苗は40～50cm間隔で植えます。

最高のロケーション: ブロッコリーは多くの栄養を必要とし、日当たりの良い肥沃で水気を多く含んだ場所でよく育ちます。

最適なケア:

水と肥料を定期的に与えます。特に気温の高い日は水をたっぷり与えますが、やり過ぎには注意が必要です。時々、雑草を取除いて耕すと、より良い収穫と風味が得られます。栽培開始後、収穫の2～3週間前まで定期的に野菜用のオーガニック肥料を与える事ができます。

冬に: 毎年、種を蒔く必要があります。

SKU: 18651 / BIO - Broccoli - Calabrese