



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Allium cepa



..... 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



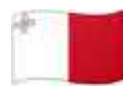
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - Пролетен лук - бял лисабон

Allium cepa

Забравете за зеления лук от супермаркета

White Lisbon е традиционен, бързо растящ лук за салата с дълга бяла дръжка. Вкусът им е много по-изразен от обикновения пресен лук от супермаркета. Пролетният лук е многогодишно растение, образуващо бучки, което достига височина между 30 и 80 сантиметра. В сравнение с традиционния лук, техните луковичи не са ясно разграничени от листата. Вашият пролетен лук ще бъде готов за прибиране на реколтата около три месеца след сеитбата. При прибиране на реколтата цялото растение се издърпва от земята. Като алтернатива можете просто да отрежете зелените части на растението и да оставите малките луковичи в земята. Можете да приберете реколтата отново след три до четири седмици. Ако оставите поне сантиметър зелено върху растението, пролетният лук ще продължи да расте и ще развие по-дебели луковичи. Ароматните листа се използват най-вече в кухнята. Използва се суров, нарязан на салати или поръсен върху ястия за облагородяване на супи и кварк непосредствено преди сервиране - така лукът запазва ароматния си вкус. Пролетният лук също е страхотен в тайландско кърри и други източни ястия. Те не трябва да се пържат или задушават твърде дълго или твърде горещо, в противен случай чувствителните стъбла бързо ще загубят аромата си или ще изгорят. Пролетният лук е по-чувствителен от трапезния. Могат да се съхраняват в хладилника около седмица. След това грудката му вдървеснява, а зелените стъбла изсъхват. **Естествено местоположение:** Произхожда от Изтока и се разпространява в Европа през Русия. **Успешно отглеждане:** От февруари до юли засявайте в добре разрохкана почва на фини линии с дълбочина около 1 см и около 3 см между семената и 25 см между редовете. В зависимост от температурата на почвата са необходими две до три седмици, за да покълнат. Веднага след като растенията са малко по-големи, разсадът се отделя на подходящо разстояние. **Най-доброто местоположение:** Пролетният лук обича лека и пясъчлива почва. Тежките почви бързо водят до преовлажняване. Допълнително поливане трябва да се извършва само при по-продължително и топло време без дъжд. В допълнение, пролетният лук предпочита пълно слънце, за да развие интензивен аромат на лук. **Оптимална грижа:** Пролетният лук е слаб хранител. Торете пестеливо, ако изобщо го правите, защото високото количество хранителни вещества води до мек вкус. **През зимата:** Можете също така да засеете пролетен лук през есента за още по-ранна реколта. Пролетният лук няма проблем със слана и сняг. През пролетта луковичните растения могат да започнат да растат веднага и по този начин да достигнат по-бързо размера на реколтата.



BIO - Forårsløg - Hvid Lissabon

Allium cepa

Glem alt om grønne løg fra supermarkedet

White Lissabon er et traditionelt, hurtigt voksende salatløg med en lang, hvid stilk. Deres smag er meget mere udtalt end de sædvanlige forårsløg fra supermarkedet. Forårsløg er flerårige, klumpdannende planter, der når en højde på mellem 30 og 80 centimeter. Sammenlignet med traditionelle løg er deres løg ikke tydeligt afgrænset fra løvet. Dine forårsløg vil være klar til at høste omkring tre måneder efter såning. Ved høst trækkes hele planten op af jorden. Alternativt kan du bare skære de grønne dele af planten af og lade de bittesmå løg blive i jorden. Du kan høste igen efter tre til fire uger. Hvis du efterlader mindst en tomme grønt på planten, vil forårsløgene fortsætte med at vokse og udvikle tykkere løg. De aromatiske blade bruges mest i køkkenet. Den bruges rå, skåret i salater eller drysses over retter til at forfine supper og kvark lige inden servering - sådan bevarer løgene deres aromatiske smag. Forårsløg er også gode i en thailandsk curry og andre østlige retter. De skal ikke steges eller dampes for længe eller for varme, ellers vil de følsomme stilke hurtigt miste deres aroma eller brænde. Forårsløg er mere følsomme end spiseløg. De kan opbevares i køleskabet i cirka en uge. Derefter bliver knolden træagtig, og de grønne stængler visner. **Naturlig beliggenhed:** Den opstod i Orienten og spredte sig til Europa via Rusland. **Succesfuld dyrkning:** Fra februar til juli sås i godt løsnet jord i fine linjer omkring 1 cm dybe og omkring 3 cm mellem frø og 25 cm mellem rækker. Afhængigt af jordtemperaturen tager det to til tre uger at spire. Så snart planterne er lidt større, adskilles frøplanterne i passende afstand. **Den bedste beliggenhed:** Forårsløg elsker let og sandet jord. Tung jord fører hurtigt til vandledning. Yderligere vanding bør kun udføres i længere og varmere vejr uden regn. Derudover foretrækker forårsløget fuld sol for at udvikle en intens løgaroma. **Optimal pleje:** Forårsløg er svage fodere. Gød sparsomt, hvis overhovedet, fordi en høj tilførsel af næringsstoffer fører til en kedelig smag. **Om vinteren:** Du kan også så forårsløg om efteråret for en endnu tidligere høst. Forårsløg har ingen problemer med frost og sne. Om foråret kan løgplanterne begynde at vokse med det samme og dermed hurtigere opnå høststørrelse.



BIO - Frühlingszwiebel - Weißer Lissabonner

Allium cepa

Vergessen Sie Frühlingszwiebeln aus dem Supermarkt

Weißer Lissabonner ist eine traditionelle, schnell wachsende Salatzwiebel mit einem langen, weißen Stiel. Ihr Geschmack ist deutlich ausgeprägter als bei den üblichen Frühlingszwiebeln aus dem Supermarkt. Frühlingszwiebeln sind mehrjährige, horstbildende Pflanzen, die eine Wuchshöhe zwischen 30 und 80 Zentimeter erreichen. Im Vergleich zu herkömmlichen Speisewiebeln sind ihre Zwiebeln nicht klar vom Laub abgegrenzt. Ihre Frühlingszwiebeln sind circa drei Monate nach der Aussaat erntebereit. Bei der Ernte wird die ganze Pflanze aus der Erde gezogen. Alternativ können Sie nur die grünen Teile der Pflanze abschneiden und die winzigen Knollen in der Erde lassen. So können Sie schon nach drei bis vier Wochen erneut ernten. Wenn Sie mindestens 2,5 Zentimeter Grün an der Pflanze lassen, wachsen die Frühlingszwiebeln weiter und bilden dickere Knollen aus. Verwendet wird in der Küche zumeist das aromatische Laub. Es wird als Rohkost verwendet, in Salate geschnitten oder zum Verfeinern von Suppen und Quark kurz vorm Servieren über die Gerichte gestreut - so behalten die Zwiebeln ihren aromatischen Geschmack. Frühlingszwiebeln eignen sich auch hervorragend zu einem Thai-Curry und anderen östlichen Gerichten. Dabei sollten sie nicht zu lange oder zu heiß gebraten oder gedünstet werden, denn die sensiblen Stängel verlieren sonst schnell an Aroma oder verbrennen. Frühlingszwiebeln sind empfindlicher als Speisewiebeln. Im Kühlschrank sind sie circa eine Woche haltbar. Danach wird ihre Knolle holzig und die grünen Stängel welk. **Naturstandort:** Ihr Ursprung liegt im Orient und über Russland hat sie sich nach Europa verbreitet. **Anzucht:** Säen Sie ab Februar bis Juli in gut gelockerter Erde in feinen Linien circa einen Zentimeter tief sowie einem Abstand von circa 3 Zentimetern zwischen dem Saatgut und 25 Zentimetern zwischen den Reihen. Es dauert je nach Bodentemperatur zwei bis drei Wochen bis zur Keimung. Sobald die Pflanzen etwas größer sind, werden die Sämlinge auf den entsprechenden Abstand vereinzelt. **Standort:** Frühlingszwiebeln lieben leichte und sandige Erde. Schwerer Böden führen schnell zu Staunässe. Nur bei längerer und warmer Witterung ohne Regen sollte zusätzlich gegossen werden. Zudem bevorzugt die Frühlingszwiebel volle Sonne, um ein intensives Zwiebelaroma zu entwickeln. **Pflege:** Frühlingszwiebeln sind Schwachzehrer. Düngen Sie wenn überhaupt nur sparsam, denn eine hohe Nährstoffversorgung führt zu einem faden Geschmack. **Im Winter:** Für eine noch frühere Ernte können Sie Frühlingszwiebeln auch schon im Herbst aussäen. Frühlingszwiebeln haben kein Problem mit Frost und Schnee. Zum Frühling können die Zwiebelgewächse direkt mit ihrem Wachstum beginnen und erreichen so schneller die Erntegröße.



Organic - Salad Onion - White Lisbon

Allium cepa

Forget about scallions from the supermarket

White Lisbon is a fast-growing salad onion with a long, white stem. Its flavour is considerably stronger than in scallions from the supermarket. Spring onions are perennial, tussock-forming plants that can reach growing heights between 30 and 80 cm. Compared to common onion plants, the bulb of the White Lisbon is not clearly differentiated from the leafage. Your spring onions will be ready for harvesting approximately three months after seeding. The whole plant is to be removed from the soil when harvesting. Alternatively, you can also only cut off the green parts and leave the tubers in the earth. That way, you will be able to harvest again already three to four weeks later. If you leave at least 2.5 cm of green on the plant, the onions will continue to grow and develop bigger tubers. Mostly, only the aromatic leaves are used in the kitchen. They are often used as raw food, chopped-up in salads or for refining soups and quark. Spread the chopped pieces onto the dish only shortly before serving. That way, the onion keeps its aromatic flavour. Spring onions are also well suited for preparing a Thai-Curry or other eastern dishes. See that you don't cook, steam or fry the delicate stalks for too long or with too much heat, as their flavour might burn away. Scallions are more delicate than common onions. Kept in a fridge, they can be stored for about a week, after that, the tuber becomes woody and the stalks start to wither. **Natural location:** Spring onion originated in the Orient and spread through Russia into Europe. **Successful cultivation:** Sow the seeds from February until July about 1 cm deep into well-loosened soil. Spread the seeds in fine rows with a gap of 25 cm in between them. Depending on the ground temperature it will take about two to three weeks until germination. As soon as the seedling have grown big enough, the plants are to be pricked out and arranged in accordance with the mentioned space requirement. **The best location:** Spring onions prefer light and sandy soil. Heavy soil can easily lead to water-logging. Only with longer periods with warm weather conditions, additional watering is necessary. Cultivation at a full sunny place will allow the onion to develop its rich flavour. **Optimal care:** Spring onions have a low nutrient demand. If at all, only provide modest fertilizing, as giving a high dose of nutrients will lead to a boring flavour. **In the winter:** If you aim to harvest the spring onions earlier, you might sow the seeds already during autumn. The plant can cope with frost and snow easily and will start to grow immediately around spring and reach a harvestable size very soon.



ORGAANILINE – kevadsibul – valge Lissabon

Allium cepa

Unustage supermarketist saadav roheline sibul

Valge Lissabon on traditsiooniline kiiresti kasvav pika valge varrega salatisibul. Nende maitse on palju rohkem väljendunud kui tavalisel supermarketist pärit talisibulal. Kevadsibul on mitmeaastane, tükke moodustav taim, mille kõrgus ulatub 30–80 sentimeetrit. Võrreldes traditsioonilise sibulaga ei ole nende sibulad lehestikust selgelt piiritletud. Teie kevadsibul on koristamiseks valmis umbes kolm kuud pärast külvamist. Koristamisel tõmmatakse kogu taim maa seest välja. Teise võimalusena võite lihtsalt taime rohelised osad ära lõigata ja pisikesed sibulad maasse jätta. Kolme kuni nelja nädala pärast saate uuesti saaki koristada. Kui jätate taimele vähemalt tolli rohelist värvi, jätkavad talisibulate kasvu ja arenevad paksemad sibulad. Aromaatsed lehti kasutatakse enamasti köögis. Seda kasutatakse toorelt, salatiteks lõigatuna või roogade peale puistatuna suppe ja kohupiima viimistlemiseks vahetult enne serveerimist – nii säilitavad sibulad oma aromaatsed maitse. Talisibul sobib suurepäraselt ka Tai karris ja teistes idamaistes roogades. Neid ei tohi liiga kaua ega liiga kuumalt praadida ega aurutada, sest muidu kaotavad tundlikud varred kiiresti oma aroomi või lähevad kõrbema. Talisibul on lauasibulatest tundlikum. Külmkapis säilivad need umbes nädala. Pärast seda muutub selle mugul puitu ja rohelised varred närbumad. **Looduslik asukoht:** See pärineb idamaadest ja levis Venemaa kaudu Euroopasse. **Edukas kasvatamine:** Veebruarist juulini külvake hästi kobestatud pinnasesse umbes 1 cm sügavusele ja seemnete vahele umbes 3 cm ja ridade vahele 25 cm kaugusele. Olenevalt mulla temperatuurist kulub idanemiseks kaks kuni kolm nädalat. Niipea, kui taimed on veidi suuremad, eraldatakse seemikud sobivale kaugusele. **Parim asukoht:** Kevadsibul armastab kergelt ja liivast mulda. Rasked mullad põhjustavad kiiresti vettimist. Täiendav kastmine peaks toimuma ainult pikema ja soojema ilmaga ilma vihmata. Lisaks eelistab talisibul lauspäikest, et arendada intensiivset sibulaaroomi. **Optimaalne hooldus:** Kevadsibul on nõrk toitja. Väetage säästlikult, kui üldse, sest toitainete suur varu toob kaasa maheda maitse. **Talvel:** Veelgi varasema saagi saamiseks võib sügisel külvata ka kevadsibulat. Kevadsibulate pole pakase ja lumega probleemi. Kevadel võivad sibulataimed kohe kasvama hakata ja seeläbi kiiremini saagimõõduni jõuda.



LUOMU - Kevätsipuli - Valkoinen Lissabon

Allium cepa

Unohda vihreät sipulit supermarketista

White Lisbon on perinteinen, nopeasti kasvava salaattisipuli, jolla on pitkä, valkoinen varsi. Niiden maku on paljon selvempi kuin tavalliset kevätsipulit supermarketista. Kevätsipulit ovat monivuotisia, mähkäläitä muodostavia kasveja, joiden korkeus on 30–80 senttimetriä. Perinteisiin sipuleihin verrattuna niiden sipulit eivät ole selvästi erotettu lehdistä. Kevätsipulisi on valmis sadonkorjuuseen noin kolmen kuukauden kuluttua kylvöstä. Sadonkorjuun yhteydessä koko kasvi vedetään pois maasta. Vaihtoehtoisesti voit vain leikata pois kasvin vihreät osat ja jättää pienet sipulit maahan. Voit korjata sadon uudelleen kolmen tai neljän viikon kuluttua. Jos jätät kasviin vähintään tuuman vihreää, kevätsipulit jatkavat kasvuaan ja kehittävät paksupimpaleja. Aromaattisia lehtiä käytetään enimmäkseen keittiössä. Sitä käytetään raakana, pilkottuna salaateiksi tai ripottelemalla ruokien päälle keittojen ja rahkan jalostukseen juuri ennen tarjoilua – näin sipulit säilyttävät aromaattisen makunsa. Kevätsipulit sopivat hyvin myös thai-curryyn ja muihin itämaisiin ruokiin. Niitä ei saa paistaa tai höyryttää liian kauan tai liian kuumana, muuten herkäät varret menettävät nopeasti arominsa tai palavat. Kevätsipuli on herkempää kuin ruokasipuli. Ne säilyvät jääkaapissa noin viikon. Sen jälkeen sen mukula muuttuu puumaiseksi ja vihreät varret kuihtuvat. **Luonnollinen sijainti:** Se sai alkunsa idästä ja levisi Venäjän kautta Eurooppaan. **Onnistunut viljely:** Helmikuusta heinäkuuhun kylvä hyvin löysätyyn maaperään ohuiksi viivoiksi noin 1 cm syvyyteen ja noin 3 cm siementen väliin ja 25 cm rivien väliin. Maaperän lämpötilasta riippuen itäminen kestää kahdesta kolmeen viikkoa. Heti kun kasvit ovat hieman suurempia, taimet erotetaan sopivalle etäisyydelle. **Paras sijainti:** Kevätsipulit rakastavat kevyttä ja hiekaista maaperää. Raskas maaperä johtaa nopeasti kastelemiseen. Lisäkastelu tulisi suorittaa vain pidemmällä ja lämpimällä säällä ilman sadetta. Lisäksi kevätsipuli suosii täyttä aurinkoa kehittääkseen voimakkaan sipuliaromin. **Optimaalinen hoito:** Kevätsipulit ovat heikkoja syöttäjiä. Lannoita säästeliäästi, jos ollenkaan, koska runsas ravintoaine saa aikaan mieton maun. **Talvella:** Voit myös kylvää kevätsipulia syksyllä saadaksesi vielä aikaisemman sadon. Kevätsipulilla ei ole ongelmia pakkasen ja lumen kanssa. Keväällä sipulikasvit voivat aloittaa kasvun välittömästi ja saavuttaa siten satokoon nopeammin.



BIO - Oignon - Blanc de Lisbonne

Allium cepa

Oubliez les oignons verts du supermarché

L'oignon blanc de Lisbonne est un oignon pour salades traditionnel et à croissance rapide avec une longue tige blanche. Son goût est beaucoup plus marqué que celui des oignons nouveaux normalement trouvés en supermarché. Les oignons nouveaux sont des plantes vivaces et fourragères qui atteignent une hauteur de 30 à 80 cm. Par rapport aux oignons conventionnels, ses oignons ne se distinguent pas clairement du feuillage. Vos oignons blancs sont prêts à être récoltés environ trois mois après l'ensemencement. Lors de la récolte, la plante entière est enlevée du sol. Vous pouvez aussi couper les parties vertes de la plante et laisser les bulbes minuscules dans le sol. Comme ça, vous pourrez de nouveau récolter après trois à quatre semaines. Si vous laissez au moins 2,5 cm de vert sur la plante, les oignons repoussent et développent des bulbes plus épaisses. Le feuillage aromatique est utilisé le plus souvent dans la cuisine. Il est utilisé comme cruditité, coupé dans les salades ou pour raffiner des soupes et du quark, où il est dispersé sur les plats juste avant qu'ils soient servis - comme ça, les oignons gardent leur goût aromatique. Les oignons blancs sont parfaits pour un curry thaï et pour d'autres plats orientaux. Dans ce cas, ils ne doivent pas être rôtis ou cuits trop longtemps ou à une température trop chaude, car les tiges sensibles brûlent ou perdent leur arôme rapidement. Les oignons blancs sont plus sensibles que les oignons de consommation. Ils peuvent être conservés au congélateur pendant environ une semaine. Ensuite, ses bulbes deviennent ligneuses et les tiges vertes flétrissent. **Emplacement naturel:** Son origine se trouve en Orient et l'oignon s'est répandu en Europe par la Russie. **Culture réussie:** Semez à partir de février et jusqu'en juillet dans de la terre bien assouplie en lignes fines à environ un centimètre de profondeur et veillez à ce que les semences soient séparées d'environ 3 centimètres et que les rangs soient séparés de 25 centimètres. La germination dure deux à trois semaines en fonction de la température du sol. Dès que les plantes sont un peu plus grandes, les semis sont isolés par la distance correspondante. **Le meilleur emplacement:** Les oignons aiment les sols légers et sableux. Les sols plus lourds entraînent rapidement l'eau stagnante. Un arrosage supplémentaire doit seulement être effectué lorsqu'il fait plus chaud et il n'y a pas de pluie. De plus, les oignons préfèrent le plein soleil afin de développer un arôme intense. **Soins optimaux:** Les oignons sont des plantes à faibles besoins. Engraissez parcimonieusement lorsque c'est nécessaire, car un approvisionnement important en nutriments entraîne un goût fade. **En hiver:** Pour une récolte encore plus tôt, vous pouvez semer l'oignon blanc de Lisbonne en automne. Les oignons blancs de Lisbonne n'ont aucun problème avec le gel et la neige. Les bulbes peuvent commencer leur croissance pour le printemps et atteindre leur taille de récolte plus rapidement.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Φρέσκο Κρεμμυδάκι - Λευκή Λισαβόνα

Allium cepa

Ξεχάστε τα πράσινα κρεμμυδάκια από το σούπερ μάρκετ

Το White Lisbon είναι ένα παραδοσιακό, ταχέως αναπτυσσόμενο κρεμμύδι σαλάτας με μακρύ, λευκό μίσχο. Η γεύση τους είναι πολύ πιο έντονη από τα συνηθισμένα φρέσκα κρεμμυδάκια από το σούπερ μάρκετ. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια είναι πολυετή φυτά που σχηματίζουν συστάδες και φτάνουν σε ύψος μεταξύ 30 και 80 εκατοστών. Σε σύγκριση με τα παραδοσιακά κρεμμύδια, οι βολβοί τους δεν οριζοθετούνται σαφώς από το φύλλωμα. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια σας θα είναι έτοιμα για συγκομιδή περίπου τρεις μήνες μετά τη σπορά. Κατά τη συγκομιδή, ολόκληρο το φυτό τραβιέται έξω από το έδαφος. Εναλλακτικά, μπορείτε απλά να κόψετε τα πράσινα μέρη του φυτού και να αφήσετε τους μικροσκοπικούς βολβούς στο έδαφος. Μπορείτε να συγκομίσετε ξανά μετά από τρεις έως τέσσερις εβδομάδες. Εάν αφήσετε τουλάχιστον μια ίντσα πράσινου στο φυτό, τα φρέσκα κρεμμυδάκια θα συνεχίσουν να αναπτύσσονται και να αναπτύσσονται παχύτερους βολβούς. Τα αρωματικά φύλλα χρησιμοποιούνται κυρίως στην κουζίνα. Χρησιμοποιείται ως, κομμένο σε σαλάτες ή πασπαλισμένο πάνω από πιάτα για να τελειοποιήσει τις σούπες και το κουάρκ λίγο πριν το σερβίρισμα - έτσι τα κρεμμύδια διατηρούν την αρωματική τους γεύση. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια είναι επίσης υπέροχα σε ένα ταϊλανδέζικο κάρυ και σε άλλα πιάτα της Ανατολής. Δεν πρέπει να τηγανιστούν ή να μαγειρευτούν στον ατμό για πολύ ώρα ή πολύ ζεστά, διαφορετικά τα ευαίσθητα κοτσάνια θα χάσουν γρήγορα το άρωμά τους ή θα καούν. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια είναι πιο ευαίσθητα από τα επιτραπέζια κρεμμυδάκια. Μπορούν να διατηρηθούν στο ψυγείο για περίπου μία εβδομάδα. Μετά από αυτό, ο κόνδυλος του γίνεται ξυλώδης και οι πράσινοι μίσχοι μαραίνονται. **Φυσική τοποθεσία:** Προέρχεται από την Ανατολή και εξαπλώθηκε στην Ευρώπη μέσω της Ρωσίας. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούλιο, σπέρνεται σε καλά χαλαρωμένο έδαφος σε λεπτές γραμμές βάθους περίπου 1 cm και περίπου 3 cm μεταξύ των σπόρων και 25 cm μεταξύ των σειρών. Ανάλογα με τη θερμοκρασία του εδάφους, χρειάζονται δύο έως τρεις εβδομάδες για να βλαστήσει. Μόλις τα φυτά μεγαλώσουν λίγο, τα σπορόφυτα χωρίζονται στην κατάλληλη απόσταση. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Τα φρέσκα κρεμμυδάκια αγαπούν το ελαφρύ και αμμώδες χώμα. Τα βαριά εδάφη οδηγούν γρήγορα σε υπερχειλίση. Το πρόσθετο πότισμα θα πρέπει να γίνεται μόνο σε μεγαλύτερο και θερμότερο καιρό χωρίς βροχή. Επιπλέον, το φρέσκο κρεμμυδάκι προτιμά τον ήλιο για να αναπτύξει έντονο άρωμα κρεμμυδιού. **Βέλτιστη φροντίδα:** Τα φρέσκα κρεμμυδάκια είναι αδύναμα τροφολόγες. Λιπαίνετε με φειδώ, αν όχι καθόλου, γιατί η υψηλή παροχή θρεπτικών συστατικών οδηγεί σε μια ήπια γεύση. **Το χειμώνα:** Μπορείτε επίσης να σπείρετε φρέσκα κρεμμυδάκια το φθινόπωρο για ακόμη πιο πρώιμη συγκομιδή. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια δεν έχουν πρόβλημα με τον παγετό και το χιόνι. Την άνοιξη, τα βολβώδη φυτά μπορούν να αρχίσουν να αναπτύσσονται αμέσως και έτσι να φτάνουν πιο γρήγορα στο μέγεθος της συγκομιδής.



ORGÁNACHA - Oinniún Earraigh - Liospóin Bán

Allium cepa

Déan dearmad faoi oinniúin glasa ón ollmhargadh

Is oinniún sailéad traidisiúnta a fhásann go tapa é Bán Liospóin le gas fada bán. Tá a mblas i bhfad níos suntasaí ná na gnáth-oinniúin earraigh ón ollmhargadh. Is plandaí ilbhliantúla, cnapacha iad oinniúin earraigh a shroicheann airde idir 30 agus 80 ceintiméadar. I gcomparáid le oinniúin traidisiúnta, níl a gcuid bolgáin teorannaithe go soiléir ón duiliúr. Beidh do chuid oinniúin earraigh réidh le baint thart ar thrí mhí tar éis cur. Nuair a bhíonn sé ag fómhar, tarraingtáir an gléasra iomlán as an talamh. Nó, is féidir leat na codanna glasa den phlanda a ghearradh amach agus na bolgáin bheaga a fhágáil sa talamh. Is féidir leat fómhar arís tar éis trí nó ceithre seachtaine. Má fhágann tú orlach glas ar a laghad ar an bplanda, leanfaidh na hoinniúin earraigh ag fás agus ag forbairt bolgáin níos tiús. Úsáidtear na duilleoga aramatacha den chuid is mó sa chistin. Úsáidtear é amh, gearrtha i sailéid nó sprinkle thar miasa chun anraithí agus cuarc a bheachtú díreach roimh é a sheirbheáil - is mar seo a choinníonn oinniúin a mblas aramatach. Tá oinniúin earraigh iontach freisin i gcurafí Téalainnis agus i miasa eile an Oirthir. Níor chóir iad a friochadh nó a steamed ar feadh ró-fhada nó ró-the, ar shlí eile caillfidh na gais íogair a n-arama nó a dhó go tapa. Tá oinniúin earraigh níos íogaire ná oinniúin bhoird. Is féidir iad a choinneáil sa chuisneoir ar feadh thart ar sheachtain. Tar éis sin, éiríonn a tiúbair adhmach agus na gais glas wither. **Suíomh nádúrtha:** Tháinig sé san Oirthear agus scaipeadh go dtí an Eoraip tríd an Rúis. **Saothrú rathúil:** Ó Feabhra go Iúil, cuir in ithir dea-scaoilte i línte fineáil thart ar 1 cm ar doimhneacht agus thart ar 3 cm idir síolta agus 25 cm idir sraitheanna. Ag brath ar theocht na hithreach, tógann sé dhá nó trí seachtaine chun germinate. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí beagán níos mó, tá na síológa scartha go dtí an t-achar cuí. **An suíomh is fearr:** Is breá le oinniúin earraigh ithir éadrom agus ghainmheach. Go tapa mar thoradh ar ithreacha troma a bheith faoi uisce. Níor cheart uisce breise a dhéanamh ach amháin i aimsir níos faide agus níos teo gan báisteach. Ina theannta sin, is fearr leis an oinniún earrach an ghrian iomlán chun aroma oinniúin dian a fhorbairt. **Cúram is fearr is féidir:** Is cothaitheoirí lag iad oinniúin earraigh. Déan toirchiú go coigilteach, más rud é ar chor ar bith, mar go mbíonn blas neamhghlan mar thoradh ar sholáthar ard cothaitheigh. **Sa gheimhreadh:** Für eine noch frühere Ernte können Sie Frühlingszwiebeln auch schon im Herbst aussäen. Frühlingszwiebeln haben kein Problem mit Frost und Schnee. Zum Frühling können die Zwiebelgewächse direkt mit ihrem Wachstum beginnen und erreichen so schneller die Erntegröße.



LÍFRÆNT - Vorlaurur - Hvítur Lissabon

Allium cepa

Gleymdu grænum laukum úr matvörobúðinni

White Lisbon er hefðbundinn, ört vaxandi salatlaukur með löngum, hvítum stilk. Bragðið þeirra er mun meira áberandi en venjulegur vorlaurur úr matvörobúðinni. Vorlaurur eru fjölarar, klumpmyndandi plöntur sem ná á milli 30 og 80 sentimetrar hæð. Í samanburði við hefðbundna lauka eru þeir ekki skýrt afmarkaðir frá laufum. Vorlaururinn þinn verður tilbúinn til uppskeru um þremur mánuðum eftir sáningu. Við uppskeru er öll plantan dregin upp úr jörðu. Að öðrum kosti geturðu bara klippt af grænu hluta plöntunnar og skilið litlu þerurnar eftir í jörðinni. Þú getur uppskera aftur eftir þrjár til fjórar vikur. Ef þú skilur að minnsta kosti tommu af grænu eftir á plöntunni, mun vorlaururinn halda áfram að vaxa og þróa þykkari þerur. Aromatísku laufin eru aðallega notuð í eldhúsinu. Hann er notaður hrár, skorinn í salöt eða stráð yfir rétti til að finnpússa súpur og kvarki rétt áður en hann er borinn fram - þannig heldur laukurinn aromátísku bragðinu. Vorlaurur er líka frábær í tælensku karryi og öðrum austurlenskum réttum. Það á ekki að steikja eða gufa of lengi eða of heita, annars missa viðkvæmu stilkarnir fljótt ilm eða brenna. Vorlaurur er viðkvæmari en matlaukur. Þær má geyma í ísskáp í um það bil viku. Eftir það verður hnýði hans viðarkenndur og grænu stilkarnir visna. **Náttúruleg staðsetning:** Það er upprunnið í Austurlöndum og breiddist út til Evrópu í gegnum Rússland. **Árangursrík ræktun:** Frá febrúar til júlí er sáð í vel losaðan jarðveg í fínum línunum um 1 cm djúpt og um 3 cm á milli fræja og 25 cm á milli raða. Það fer eftir jarðvegshita, það tekur tvær til þrjár vikur að spíra. Um leið og plönturnar eru aðeins stærri eru plönturnar aðskildar í viðeigandi fjarlægð. **Besta staðsetningin:** Vorlaurur elska ljósan og sandan jarðveg. Þungur jarðvegur leiðir fljótt til vatnsfalls. Viðbótarvökva ætti aðeins að framkvæma í lengri og hlýrri veðri án rigningar. Að auki vill vorlaururinn fulla sól til að þróa með sér ákafan laukilm. **Besta umönnun:** Vorlaurur eru veikir fódðarar. Frjógvaðu sparlega, ef yfirleitt, vegna þess að mikið framboð af næringarefnum leiðir til dásamlegs bragðs. **Á veturna:** Þú getur líka sáð vorlaurk á haustin til að fá enn fyrr uppskeru. Vorlaurur eiga ekki í neinum vandræðum með frost og snjó. Á vorin geta þeruplönturnar byrjað að vaxa strax og náð þannig uppskerustærð hraðar.



BIO - Cipollina - Cipolla Bianca di Lisbona

Allium cepa

Dimentica le cipolline da supermercato

La Bianca di Lisbona è una cipolla tradizionale a crescita rapida, dal lungo gambo bianco. Il suo gusto è molto più marcato delle solite cipolline da supermercato. Le cipolline sono piante perenni, che crescono in gruppi e raggiungono un'altezza tra i 30 e gli 80 centimetri. Rispetto alle cipolle convenzionali, le cipolline non sono nettamente separate dal fogliame. Le cipolline si raccolgono circa tre mesi dopo la semina. Per raccogliere si estrae l'intera pianta dal terreno. In alternativa, si possono semplicemente tagliare le parti verdi della pianta e lasciare i piccoli tuberi nel terreno. Si potranno raccogliere di nuovo dopo tre o quattro settimane. Lasciando almeno 2,5 centimetri di verde sulla pianta, le cipolline continuano a crescere e formano dei tuberi più spessi. Le foglie aromatiche sono ampiamente utilizzate in cucina. Si utilizzano anche da crude, tagliate in insalata o aggiunte tritate sui piatti, per aggiungere un tocco saporito a zuppe e latticini poco prima di servire - così le cipolline mantengono il loro sapore aromatico. Le cipolline sono ottime anche per il curry thailandese e altri piatti orientali. Non devono essere arrostiti o cotti troppo a lungo, né a temperature troppo alte, perché gli steli sensibili perdono rapidamente il loro aroma con la bruciatura. Le cipolline sono più delicate delle cipolle. Possono essere conservate in frigo per circa una settimana. Dopo questo periodo il tubero diventa legnoso e gli steli verdi appassiscono. **Posizione naturale:** Le origini si collocano in Oriente, si sono poi diffuse in Europa attraverso la Russia. **Coltivazione riuscita:** Seminare da febbraio a luglio in terreno ben dissodato, in file sottili di circa un centimetro di profondità e una distanza di circa 3 centimetri tra i semi, 25 centimetri tra le file. A seconda della temperatura del suolo, saranno necessarie due o tre settimane per la germinazione. Non appena le piante saranno cresciute un po', le piantine dovranno essere diradate mantenendo una distanza appropriata. **La posizione migliore:** Le cipolline prediligono il terreno leggero e sabbioso. I terreni pesanti portano rapidamente al ristagno. Solo in presenza di condizioni atmosferiche calde e mancanza di pioggia per un periodo prolungato, le cipolline dovrebbero essere innaffiate. Inoltre, la cipollina preferisce il pieno sole per sviluppare un intenso aroma di cipolla. **Cura ottimale:** Le cipolline necessitano di poche sostanze nutritive. Fertilizzare con parsimonia, se non affatto, perché un apporto nutritivo elevato porta a un gusto insipido. **In inverno:** Per un raccolto anticipato, si possono anche seminare le cipolline in autunno. Non hanno problemi con il gelo e la neve. In primavera le piante bulbose possono iniziare la loro crescita direttamente e raggiungere più velocemente le dimensioni da raccolto.



ORGANSKI - mladi luk - bijeli lisabonski

Allium cepa

Zaboravite na zeleni luk iz supermarketa

Bijeli lisabonski je tradicionalni, brzorastući salatni luk s dugom, bijelom stabljikom. Okus im je puno izraženiji od uobičajenog mladog luka iz supermarketa. Mladi luk je višegodišnja biljka koja stvara grudiće i doseže visinu između 30 i 80 centimetara. U usporedbi s tradicionalnim lukom, njihove lukovice nisu jasno razgraničene od lišća. Vaš će mladi luk biti spreman za berbu otprilike tri mjeseca nakon sjetve. Prilikom berbe cijela se biljka izvlači iz zemlje. Alternativno, možete jednostavno odrezati zelene dijelove biljke i ostaviti malene lukovice u zemlji. Možete ponovno brati nakon tri do četiri tjedna. Ako na biljci ostavite barem centimetar zelenila, mladi će luk nastaviti rasti i razviti deblje lukovice. U kuhinji se najviše koriste aromatični listovi. Koristi se sirov, narezan na salate ili posipan po jelima za oplemenjivanje juha i skute neposredno prije posluživanja - tako luk zadržava svoj aromatični okus. Mladi luk također je odličan u tajlandskom curryju i drugim istočnjačkim jelima. Ne smiju se predugo ili prevruće pržiti ili kuhati na pari jer će inače osjetljive peteljke brzo izgubiti aromu ili zagorjeti. Mladi luk je osjetljiviji od stolnog luka. U hladnjaku mogu stajati oko tjedan dana. Nakon toga mu gomolj odreveni, a zelene stabljike uvenu. **Zemlja porijekla:** Potječe s Orijenta, a preko Rusije se proširio Europom. **Uspješan uzgoj:** Od veljače do srpnja sijte u dobro rahljenu zemlju u tanke redove dubine oko 1 cm i oko 3 cm između sjemenki i 25 cm između redova. Ovisno o temperaturi tla potrebno je dva do tri tjedna da proklija. Čim biljke malo porastu, sadnice se odvajaju na odgovarajući razmak. **Najbolja lokacija:** Mladi luk voli lagano i pjeskovito tlo. Teška tla brzo dovode do preplavlivanja. Dodatno zalijevanje treba provoditi samo za dužeg i toplijeg vremena bez kiše. Osim toga, mladi luk preferira puno sunca kako bi razvio intenzivnu aromu luka. **Optimalna njega:** Mladi luk je slaba hranilica. Gnojite štedljivo, ako uopće, jer velika opskrba hranjivim tvarima dovodi do bljutavog okusa. **U zimi:** Za još raniju berbu mladi luk možete posijati i u jesen. Mladi luk nema problema s mrazom i snijegom. U proljeće, lukovičaste biljke mogu odmah početi rasti i tako brže postići veličinu žetve.



BIOLOGISKAIS - pavasara sīpols - baltais Lisabona

Allium cepa

Aizmirstiet par zaļajiem sīpoliem no lielveikala

Baltā Lisabona ir tradicionāls, ātri augošs salātu sīpols ar garu, baltu kātu. To garša ir daudz izteiktāka nekā parastajiem pavasara sīpoliem no lielveikala. Pavasara sīpoli ir daudzgadīgi, ķekarus veidojoši augi, kuru augstums sasniedz no 30 līdz 80 centimetriem. Salīdzinot ar tradicionālajiem sīpoliem, to sīpoli nav skaidri norobežoti no lapotnes. Jūsu pavasara sīpoli būs gatavi ražas novākšanai apmēram trīs mēnešus pēc sēšanas. Novācot ražu, visu augu izrauj no zemes. Alternatīvi, jūs varat vienkārši nogriezt zaļās auga daļas un atstāt sīkos sīpolus zemē. Pēc trim līdz četrām nedēļām jūs varat novākt vēlreiz. Ja uz auga atstājat vismaz collu zaļumu, pavasara sīpoli turpinās augt un attīstīs resnākas sīpoli. Aromātiskās lapas galvenokārt izmanto virtuvē. To lieto neapstrādātu, sagriež salātos vai pārkaisa pār ēdieniem, lai pilnveidotu zupas un biezeņu tieši pirms pasniegšanas – tā sīpoli saglabā savu aromātisko garšu. Pavasara sīpoli ir lieliski piemēroti arī taju karjā un citos austrumu ēdienos. Tos nedrīkst cept vai tvaicēt pārāk ilgi vai pārāk karsti, pretējā gadījumā jutīgie kāti ātri zaudēs aromātu vai apdegs. Pavasara sīpoli ir jutīgāki par galdā sīpoliem. Ledusskapī tos var uzglabāt apmēram nedēļu. Pēc tam tā bumbuļi kļūst kokaini un zaļie stublāji nokalst. **Dabiska vieta:** Tas radās Austrumos un caur Krieviju izplatījās Eiropā. **Veiksmīga audzēšana:** No februāra līdz jūlijam sējiet labi irdinātā augsne smalkās līnijās apmēram 1 cm dziļumā un apmēram 3 cm starp sēklām un 25 cm starp rindām. Atkarībā no augsnes temperatūras dīgšanai nepieciešamas divas līdz trīs nedēļas. Tiklīdz augi ir nedaudz lielāki, stādi tiek atdalīti atbilstošā attālumā. **Labākā atrašanās vieta:** Pavasara sīpoliem patīk viegla un smilšaina augsne. Smagas augsnes ātri noved pie ūdens aizsērēšanas. Papildu laistīšana jāveic tikai ilgākā un siltākā laikā bez lietus. Turklāt pavasara sīpols dod priekšroku pilnai saulei, lai attīstītu intensīvu sīpolu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Pavasara sīpoli ir vāji barotāji. Mēslojiet taupīgi, ja vispār, jo augs barības vielu daudzums rada maigu garšu. **Ziemā:** Vēl agrākai ražai var sēt arī rudenī pavasara sīpolus. Pavasara sīpoliem nav problēmu ar salu un sniegu. Pavasarī sīpolaugi var sākt augt nekavējoties un tādējādi ātrāk sasniegt ražas lielumu.



EKOLOGISKAIS – pavasarinis svogūnas – baltasis Lisabona

Allium cepa

Pamirškite žalius svogūnus iš prekybos centro

Baltoji Lisabona – tradicionis, greitai augantis salatinis svogūnas ilgu baltu stiebu. Jū skonis daug ryškesnis nei įprastų laiškinių svogūnų iš prekybos centro. Laiškiniai svogūnai yra daugiamečiai, gumulėlius formuojantys augalai, kurių aukštis siekia nuo 30 iki 80 centimetrų. Palyginti su tradiciniais svogūnais, jų svogūnėliai nėra aiškiai atskirti nuo žalumynų. Jūsų vasariniai svogūnai bus paruošti derliaus nuėmimui praėjus maždaug trimis mėnesiams po sėjos. Nuimant derlių visas augalas ištraukiamas iš žemės. Arba galite tiesiog nupjauti žalias augalo dalis ir palikti mažytes svogūnėlius žemėje. Po trijų ar keturių savaitių vėl galite nuimti derlių. Jei ant augalo paliksite bent colį žalios spalvos, laiškiniai svogūnai toliau augs ir vystysis storesni svogūnėliai. Aromatiniai lapai dažniausiai naudojami virtuvėje. Jis naudojamas žalias, supjaustytas į salotas arba apibarstomas ant patiekalų sriuboms rafinuoti ir varškei prieš pat patiekiant – taip svogūnai išlaiko savo aromatingą skonį. Svogūnai taip pat puikiai tinka tailandietiškam kariui ir kituose rytietiškuose patiekaluose. Nereikėtų jų nei per ilgai, nei per karštai kepti, garinti, kitaip jautrūs stiebeliai greitai praras aromatą arba apdegs. Laiškiniai svogūnai yra jautresni nei valgomieji svogūnai. Saldytuve juos galima laikyti apie savaitę. Po to jo gumbas sumedėja, o žali stiebai nuvysta. **Natūrali vieta:** Jis kilęs iš Rytų ir per Rusiją išplito į Europą. **Sėkmingas auginimas:** Vasario–liepos mėnesiais sėkite į gerai išpurtą dirvą smulkiomis linijomis maždaug 1 cm gylje ir apie 3 cm tarp sėklų ir 25 cm tarp eilių. Priklausomai nuo dirvožemio temperatūros, sudygsta nuo dviejų iki trijų savaitių. Kai tik augalai būna kiek didesni, daigai atskiriami atitinkamu atstumu. **Geriausia vieta:** Vasariniai svogūnai mėgsta lengvą ir smėlio dirvą. Sunkus dirvožemis greitai sukelia vandens užmirkimą. Papildomas laistymas turėtų būti atliekamas tik ilgesniu ir šiltesniu oru be lietaus. Be to, vasariniai svogūnai teikia pirmenybę saulei, kad sukurtų intensyvių svogūnų aromatą. **Optimali priežiūra:** Laikinieji svogūnai yra silpni tiekėjai. Tręškite saikingai, jei išvis, nes didelis maistinių medžiagų kiekis lemia švelnų skonį. **Ziemą:** Vasarinius svogūnus galite sėti ir rudenį, kad derlius būtų dar ankstyvesnis. Vasariniai svogūnai neturi problemų su šalčiu ir sniegu. Pavasarį svogūniniai augalai gali iš karto pradėti augti ir taip greičiau pasiekti derliaus dydį.



ORGANIČI - Basla tar-Rebbiegħa - Liżbona abjad

Allium cepa

Tinsa l-basal aħdar mis-supermarket

White Lisbon hija basla tal-insalata tradizzjonali, li qed tikber b'rata mġaħġġla, bi zokk twil u abjad. It-togħma taġġhom hija ħafna aktar evidenti mill-basal tar-rebbiegħa tas-soltu mis-supermarket. Il-basal tar-rebbiegħa huwa pjanti perenni, li jiffurmaw ċapep li jilħqu għoli ta 'bejn 30 u 80 centimetru. Meta mqabbel mal-basal tradizzjonali, il-bozoz taġġhom mhumiex demarkati b'mod ċar mill-weraq. Il-basal tar-rebbiegħa tiegħek ikun lest biex jaħsad madwar tliet xhur wara ż-żriġħ. Waqt il-ħsad, l-impjant kollu jingibed mill-art. Inkella, tista 'sempliment taqta' l-partijiet ħodor tal-pjanta u tħalli l-bozoz ċkejna fl-art. Tista 'terġa' taħsad wara tlieta sa erba' jimgħat. Jekk tħalli mill-inqas pulzier aħdar fuq il-pjanta, il-basal tar-rebbiegħa se jkompli jikber u jizviluppa basal eħxen. Il-weraq aromatiċi jintużaw l-aktar fil-kċina. Jintuża nej, imqatta 'finsalati jew imbexxex fuq platti biex jirfinaw sopop u quark eżatt qabel ma jservu - hekk il-basal iżomm it-togħma aromatika tiegħu. Il-basal tar-rebbiegħa huwa tajjeb ukoll f'curry Tajlandiż u platti oħra tal-Lvant. M'għandhomx ikunu moqlija jew steamed għal żmien twil wisq jew shan wisq, inkella ż-zkuk sensitivi malajr jittifu l-aroma taġġhom jew jaħarqu. Il-basal tar-rebbiegħa huwa aktar sensitiv mill-basal tal-mejda. Jistgħu jinżammu fil-frigg għal madwar ġimgħa. Wara dan, it-tuberu tiegħu jsir injam u z-zkuk ħodor jinxfu. **Post naturali:** Oriġina fl-Orjent u nfixet fl-Ewropa permezz tar-Russja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Minn Frar sa Lulju, ħanżira f'ħamrija maħlula sew fl'inji fini madwar 1 ċm fond u madwar 3 ċm bejn iż-żerriegħa u 25 ċm bejn ir-ringieli. Skont it-temperatura tal-ħamrija, tiegħu jimgħtejn sa tliet ġimgħat biex tiġġermina. Hekk kif il-pjanti huma ftit akbar, in-nebbieta huma separati għad-distanza xierqa. **L-aħjar post:** Il-basal tar-rebbiegħa jħobb il-ħamrija ħafifa u ramlja. Ĥamrija tqila malajr twassal għall-ilma. Tisqija addizzjonali għandha ssir biss fi temp itwal u shun mingħajr xita. Barra minn hekk, il-basla tar-rebbiegħa tippreferi xemx shiħa biex tiżviluppa riħa intensa tal-basla. **Kura ottimali:** Il-basal tar-rebbiegħa huwa feeders dgħajfa. Fertilizza kemxejn, jekk xejn, minħabba li provvista għolja ta 'nutrijenti twassal għal togħma ħafifa. **Fix-xitwa:** Tista 'wkoll tiżra' basal tar-rebbiegħa fil-ħarifa għal ħsad saħansitra aktar kmieni. Il-basal tar-rebbiegħa m'għandux problema bil-għata u l-borra. Fir-rebbiegħa, il-pjanti bulbuži jistgħu jibdw jikbru immedjatament u b'hekk jilħqu d-daqs tal-ħsad aktar malajr.



Bio - Bosui - Witte Lissabon Kaas

Allium cepa

Vergeet bosui uit de supermarkt

White Lisbon is een traditionele, snelgroeiende salade-ui met een lange, witte steel. Hun smaak is veel meer uitgesproken dan de gebruikelijke lente-uitjes uit de supermarkt. Lente-uitjes zijn meerjarige, klontervormende planten die tussen de 30 en 80 centimeter hoog worden. In vergelijking met conventionele tafeluien zijn hun uien niet duidelijk gescheiden van het loof. Uw lente-uitjes zijn ongeveer drie maanden na het zaaien klaar om te oogsten. Bij het oogsten wordt de hele plant uit de aarde getrokken. Je kunt ook gewoon de groene delen van de plant afsnijden en de kleine knolletjes in de grond laten. Na drie tot vier weken kun je weer oogsten. Als je minimaal een centimeter groen aan de plant laat zitten, zullen de lente-uitjes blijven groeien en dikkere bollen vormen. De aromatische bladeren worden vooral in de keuken gebruikt. Het wordt gebruikt als rauw voedsel, in salades gesneden of over de gerechten gestrooid om soepen en kwar vlak voor het opdienen te verfrissen - zo behouden de uien hun aromatische smaak. Lente-uitjes zijn ook heerlijk bij een Thaise curry en andere oosterse gerechten. Ze mogen niet te lang of te heet worden gebakken of gestoomd, anders verliezen de gevoelige stelen snel hun aroma of verbranden ze. Lente-uitjes zijn gevoeliger dan tafeluien. Ze zijn ongeveer een week houdbaar in de koelkast. Daarna wordt de knol houtachtig en verdorren de groene stengels. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong ligt in het Oosten en verspreidde zich via Rusland naar Europa. **Succesvolle teelt:** Zaaien van februari tot juli in goed losgemaakte grond in fijne lijntjes van ongeveer één centimeter diep en met een afstand van ongeveer 3 centimeter tussen de zaden en 25 centimeter tussen de rijen. Het ontkiemen duurt twee tot drie weken, afhankelijk van de bodemtemperatuur. Zodra de planten wat groter zijn, worden de zaailingen op de juiste afstand gescheiden. **De beste locatie:** Lente-uitjes houden van lichte en zanderige grond. Zware bodems leiden snel tot wateroverlast. Extra water geven mag alleen worden gebruikt bij lang en warm weer zonder regen. De lente-ui geeft ook de voorkeur aan de volle zon om een intens uienaroma te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Lente-uitjes zijn slechte eters. Bemest spaarzaam of helemaal niet, want een hoge toevoer van voedingsstoffen leidt tot een neutrale smaak. **In de winter:** Voor een nog vroegere oogst kunt u al in de herfst lente-uitjes zaaien. Lente-uitjes hebben geen last van vorst en sneeuw. In het voorjaar kunnen de uienplanten direct beginnen te groeien en zo sneller de oogst bereiken.



ØKOLOGISK - Vårløk - Hvit Lisboa

Allium cepa

Glem grøn løk fra supermarkedet

White Lisbon er en tradisjonell, hurtigvoksende salatløk med lang, hvit stilk. Smaken deres er mye mer uttalt enn de vanlige vårløkene fra supermarkedet. Vårløk er flerårige, klumpdannende planter som når en høyde på mellom 30 og 80 centimeter. Sammenlignet med tradisjonell løk er løkene deres ikke tydelig avgrenset fra bladverket. Vårløken din vil være klar til å høstes omtrent tre måneder etter såing. Ved høsting trekkes hele planten opp av bakken. Alternativt kan du bare kutte av de grønne delene av planten og la de bittesmå løkene ligge i bakken. Du kan høste igjen etter tre til fire uker. Hvis du lar minst en tomme med grønt på planten, vil vårløken fortsette å vokse og utvikle tykkere løker. De aromatiske bladene brukes mest på kjøkkenet. Den brukes rå, skåret i salater eller dryss over retter for å foredle supper og kvarg rett før servering – slik beholder løken sin aromatiske smak. Vårløk er også flott i en thailandsk karri og andre østlige retter. De bør ikke stekes eller dampes for lenge eller for varme, ellers vil de følsomme stilkene raskt miste aromaen eller brenne seg. Vårløk er mer følsom enn bordløk. De kan oppbevares i kjøleskapet i ca en uke. Etter det blir knollen treaktig og de grønne stilkene visner. **Naturlig beliggenhet:** Den oppsto i Orienten og spredte seg til Europa via Russland. **Vellykket dyrking:** Fra februar til juli, så i godt løs jord i fine linjer ca 1 cm dype og ca 3 cm mellom frø og 25 cm mellom rader. Avhengig av jordtemperaturen tar det to til tre uker å spire. Så snart plantene er litt større, skilles frøplantene i passende avstand. **Den beste beliggenheten:** Vårløk elsker lett og sandholdig jord. Tung jord fører raskt til vannlogging. Ytterligere vanning bør kun utføres i lengre og varmere vær uten regn. I tillegg foretrekker vårløken full sol for å utvikle en intens løkaroma. **Optimal omsorg:** Vårløk er svake matere. Gjødse sparsomt, om i det hele tatt, fordi høy tilførsel av næringsstoffer fører til en mild smak. **Om vinteren:** Du kan også så vårløk om høsten for en enda tidligere høsting. Vårløk har ingen problemer med frost og snø. Om våren kan løkplantene begynne å vokse umiddelbart og dermed oppnå høststørrelse raskere.



Bio - Szczypiorek - Lizboński

Allium cepa

Zapomnij o dymce z supermarketu

Biała Lizbona to szybko rosnąca cebula салатkowa z długą białą łodygą. Jej smak jest znacznie silniejszy niż w przypadku cebulek z supermarketu. Cebula dymka to wieloletnie rośliny tworzące kępy, osiągające wysokość od 30 do 80 cm. W porównaniu do zwykłej cebuli, cebula White Lisbon nie różni się wyraźnie od liści. Twoja dymka będzie gotowa do zbioru około trzech miesięcy po wysianiu. Podczas zbioru należy usunąć całą roślinę z gleby. Alternatywnie możesz również odciąć tylko zielone części i pozostawić bulwy w ziemi. W ten sposób będziesz mógł ponownie zbierać plony już po trzech do czterech tygodni. Jeśli zostawisz na roślinie co najmniej 2,5 cm zieleni, cebula będzie dalej rosła i rozwijać większe bulwy. W kuchni używa się głównie aromatycznych liści. Często są używane jako surowe jedzenie, posiekane w salatkach lub do rafinacji zup i twarogu. Rozłóż pokrojone kawałki na naczyniu tylko na krótko przed podaniem. W ten sposób cebula zachowuje swój aromatyczny smak. Dymka świetnie nadaje się również do przygotowania tajskiego curry lub innych dań wschodnich. Zobacz, że nie gotujesz gotować na parze lub smażyć delikatne łodygi zbyt długo lub na zbyt dużym ogniu, ponieważ ich smak może się wypalić. Szczypiorek jest delikatniejszy niż zwykła cebula. Przechowywane w lodówce można je przechowywać przez około tydzień, po czym bulwa staje się zdrewniała, a łodygi zaczynają wędznąć. **Naturalne położenie:** Cebula dymka pochodzi ze Wschodu i rozprzestrzeniła się z Rosji do Europy. **Udana uprawa:** Nasiona wysiewać od lutego do lipca na głębokość około 1 cm do dobrze spulchnionej gleby. Rozłóż nasiona w cienkich rzędach z odstępem 25 cm między nimi. W zależności od temperatury podłoża zajmie to około dwóch do trzech tygodni do kiełkowania. Jak tylko sadzonka osiągnie dostatecznie dużą wielkość, rośliny należy nakłuć i ułożyć zgodnie z wymiennym zapotrzebowaniem na miejsce. **Najlepsza lokalizacja:** Dymka preferuje glebę lekką i piaszczystą. Ciężka gleba może łatwo prowadzić do gromadzenia się wody. Tylko przy dłuższych okresach i ciepłych warunkach pogodowych konieczne jest dodatkowe podlewanie. Uprawa w pełnym nasłonecznieniu pozwoli cebuli rozwinąć swój bogaty smak. **Optymalna pielęgnacja:** Cebula dymka ma niskie zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Jeśli w ogóle, zapewnij skromne nawożenie, ponieważ duża dawka składników odżywczych doprowadzi do nudnego smaku. **W zimę:** Jeśli chcesz wcześniej zebrać cebulę dymkę, możesz zasiać nasiona już jesienią. Roślina z łatwością radzi sobie z mrozem i śniegiem i od razu około wiosny zacznie rosnąć i wkrótce osiągnie rozmiary odpowiednie do zbioru.



ORGÂNICO - Cebolinha - Lisboa Branca

Allium cepa

Esqueça as cebolinhas do supermercado

A White Lisbon é uma cebola tradicional de crescimento rápido, com caule longo e branco. Seu sabor é muito mais pronunciado do que as cebolinhas comuns do supermercado. As cebolinhas são plantas perenes, formadoras de touceiras, que atingem uma altura entre 30 e 80 centímetros. Em comparação com as cebolas tradicionais, seus bulbos não são claramente demarcados da folhagem. Suas cebolinhas estarão prontas para colheita cerca de três meses após a semeadura. Na colheita, toda a planta é arrancada do solo. Como alternativa, você pode simplesmente cortar as partes verdes da planta e deixar os pequenos bulbos no chão. Você pode colher novamente após três a quatro semanas. Se você deixar pelo menos uma polegada de verde na planta, as cebolinhas continuarão a crescer e desenvolver bulbos mais grossos. As folhas aromáticas são usadas principalmente na cozinha. É utilizada crua, cortada em saladas ou polvilhada sobre pratos para afinar sopas e requeijão mesmo antes de servir - é assim que as cebolas conservam o seu sabor aromático. As cebolinhas também são ótimas em curry tailandês e outros pratos orientais. Eles não devem ser fritos ou cozidos no vapor por muito tempo ou muito quentes, caso contrário, os talos sensíveis perderão rapidamente o aroma ou queimarão. As cebolinhas são mais sensíveis do que as cebolas de mesa. Eles podem ser mantidos na geladeira por cerca de uma semana. Depois disso, seu tubérculo torna-se lenhoso e as hastes verdes murçam. **Localização natural:** Originou-se no Oriente e se espalhou para a Europa através da Rússia. **Cultivo bem sucedido:** De fevereiro a julho, semear em solo bem solto em linhas finas com cerca de 1 cm de profundidade e cerca de 3 cm entre sementes e 25 cm entre linhas. Dependendo da temperatura do solo, leva de duas a três semanas para germinar. Assim que as plantas estiverem um pouco maiores, as mudas são separadas à distância adequada. **A melhor localização:** As cebolinhas adoram solo leve e arenoso. Solos pesados levam rapidamente ao alagamento. A rega adicional só deve ser realizada em climas mais longos e quentes, sem chuva. Além disso, a cebolinha prefere o sol pleno para desenvolver um aroma intenso de cebola. **Cuidado ideal:** As cebolinhas são alimentadores fracos. Fertilize com moderação, se for o caso, porque um alto suprimento de nutrientes leva a um sabor suave. **No inverno:** Você também pode semear cebolinhas no outono para uma colheita ainda mais precoce. As cebolinhas não têm problemas com geada e neve. Na primavera, as plantas bulbosas podem começar a crescer imediatamente e, assim, atingir o tamanho da colheita mais rapidamente.



Ecologic - Ceapă De Primăvară - Brânză Lisabona

Allium cepa

Uitați de ceapa de primăvară din supermarket

Lisabona albă este o ceapă de salată tradițională, cu creștere rapidă, cu o tulpină lungă și albă. Gustul lor este mult mai pronunțat decât ceapa obișnuită de la supermarket. Ceapa de primăvară sunt plante perene, care formează aglomerări, care ating o înălțime cuprinsă între 30 și 80 de centimetri. În comparație cu ceapa de masă convențională, ceapa lor nu este clar separată de frunziș. Ceapa dvs. de primăvară este gata de recoltat la aproximativ trei luni după însămânțare. La recoltare, întreaga plantă este scoasă din pământ. Alternativ, puteți tăia doar părțile verzi ale plantei și lăsați micii tuberculi în pământ. Puteți recolta din nou după trei până la patru săptămâni. Dacă lăsați cel puțin un centimetru verde pe plantă, ceapa de primăvară va continua să crească și să formeze bulbi mai groși. Frunzele aromate sunt folosite mai ales în bucătărie. Se folosește ca hrană crudă, tăiată în salate sau presărat peste feluri de mâncare pentru a rafina supele și quarkul chiar înainte de servire - așa își păstrează ceapa gustul aromatic. Ceapa de primăvară este, de asemenea, excelentă cu un curry thailandez și alte feluri de mâncare orientale. Nu trebuie prăjiți sau aburi prea mult timp sau prea fierbinți, altfel tulpinile sensibile își pierd rapid aroma sau se ard. Ceapa de primăvară este mai sensibilă decât ceapa de masă. Se pot păstra la frigider aproximativ o săptămână. După aceea, tuberculul devine lennos, iar tulpinile verzi se ofilesc. **Locație naturală:** Originile sale se află în Orient și s-a răspândit în Europa prin Rusia. **Cultivare de succes:** Din februarie până în iulie, semănați în sol bine slăbit în linii fine de aproximativ un centimetru adâncime și cu o distanță de aproximativ 3 centimetri între semințe și 25 de centimetri între rânduri. Durează două până la trei săptămâni pentru germinare, în funcție de temperatura solului. De îndată ce plantele sunt puțin mai mari, răsadurile sunt separate la distanța corespunzătoare. **Cea mai bună locație:** Ceapa de primăvară iubește solul ușor și nisipos. Solurile grele duc rapid la înmuire. Udarea suplimentară trebuie utilizată numai pe timp lung și cald, fără ploaie. Ceapa de primăvară preferă, de asemenea, soarele plin pentru a dezvolta o aromă intensă de ceapă. **Îngrijire optimă:** Ceapa de primăvară mănâncă săraci. Fertilizați doar cu ușurință, dacă este deloc, deoarece o cantitate mare de nutrienți duce la un gust bland. **În iarnă:** Puteți semăna ceapa de primăvară toamna pentru o recoltă chiar mai timpurie. Ceapa de primăvară nu are nicio problemă cu înghețul și zăpada. Primăvara, plantele de ceapă pot începe să crească imediat și astfel să atingă dimensiunea recoltei mai repede.



Ekologiskt - Vårlok - Vit Lissabonost

Allium cepa

Glöm vårlök från snabbköpet

Vit Lissabon är en traditionell, snabbt växande salladslök med en lång, vit stam. Deras smak är mycket mer uttalad än de vanliga vårlökarna från snabbköpet. Vårlok är fleråriga, klumpformande växter som når en höjd mellan 30 och 80 centimeter. Jämfört med konventionella bordslök är deras lök inte tydligt åtskilda från lövverket. Dina vårlökar är redo att sköras ungefär tre månader efter sådd. Vid skörd dras hela växten ut ur jorden. Alternativt kan du bara klippa av de gröna delarna av växten och lämna de små knölna i marken. Du kan skörda igen efter tre till fyra veckor. Om du lämnar minst en tum grönt på växten fortsätter vårlökarna att växa och bilda tjockare lökar. De aromatiska bladen används mest i köket. Den används som rå mat, skärs i sallader eller strös över disken för att förfina soppor och kvark strax före servering - så håller lökarna sin aromatiska smak. Vårlok är också bra med en thailändsk curry och andra östra rätter. De ska inte stekas eller ångas för länge eller för varmt, annars förlorar de känsliga stjälkarna snabbt sin arom eller brännskada. Vårlok är känsligare än bordslök. De kan förvaras i kylskåpet i ungefär en vecka. Därefter blir knölen trög och de gröna stjälkarna vissnar. **Naturligt läge:** Det härstammar i Orienten och sprids till Europa via Ryssland. **Framgångsrik odling:** Från februari till juli, så i väl lossad mark i fina linjer cirka en centimeter djup och med ett avstånd på cirka 3 centimeter mellan fröna och 25 centimeter mellan raderna. Det tar två till tre veckor för spiring, beroende på marktemperaturen. Så snart plantorna är lite större separeras plantorna till lämpligt avstånd. **Den bästa platsen:** Vårlok älskar lätt och sandjord. Tunga jordar leder snabbt till vattendränning. Ytterligare vattnings bör endast användas i långa och varma väder utan regn. Vårlok föredrar också full sol för att utveckla en intensiv lökarom. **Optimal vård:** Vårlok är dålig ätare. Gödsla sparsamt, om alls, eftersom en hög mängd näringsämnen leder till en smaklös smak. **På vintern:** Du kan så vårlök på hösten för en ännu tidigare skörd. Vårlok har inga problem med frost och snö. På våren kan lökplantorna börja växa omedelbart och därmed nå skördestorleken snabbare.



BIO - Jarná cibulka - Biely Lisabon

Allium cepa

Zabudnite na zelenú cibulku zo supermarketu

White Lisabon je tradičná, rýchlo rastúca šalátová cibula s dlhou, bielou stopkou. Ich chuť je oveľa výraznejšia ako obyčajná jarná cibulka zo supermarketu. Jarná cibulka sú trváce, trsovité rastliny, ktoré dosahujú výšku od 30 do 80 centimetrov. V porovnaní s tradičnou cibulou nie sú jej cibule jasne oddelené od listov. Vaša jarná cibulka bude pripravená na zber asi tri mesiace po zasiatí. Pri zbere sa zo zeme vytiahne celá rastlina. Prípadne môžete len odrezáť zelené časti rastliny a nechať drobné cibulky v zemi. Po troch až štyroch týždňoch môžete opäť zberať. Ak na rastline necháte aspoň centimeter zelene, jarná cibulka bude ďalej rásť a vyvinie hrubšie cibulky. Aromatické listy sa najčastejšie používajú v kuchyni. Používa sa surová, krájaná do šalátov alebo posypaná na pokrmy na zjemnenie polievok a tvarohu tesne pred podávaním - takto si cibula zachováva svoju aromatickú chuť. Jarná cibulka je skvelá aj do thajského kari a iných východných jedál. Nemali by sa smažiť ani dusiť príliš dlho ani príliš horúce, inak citlivé stonky rýchlo stratia arómu alebo sa pripália. Jarná cibulka je citlivejšia ako stolová. Môžu sa uchovávať v chladničke asi týždeň. Potom jej hľuza zdrevnatene a zelené stonky uschnú. **Prirodzená poloha:** Pochádza z Orientu a cez Rusko sa rozšíril do Európy. **Úspešná kultivácia:** Od februára do júla vysievajte do dobre prekypenej pôdy do jemných línií asi 1 cm hlbokých a asi 3 cm medzi semenami a 25 cm medzi riadkami. V závislosti od teploty pôdy trvá klíčenie dva až tri týždne. Akonáhle sú rastliny trochu väčšie, sadenice sa oddelia na príslušnú vzdialenosť. **Najlepšie umiestnenie:** Jarná cibulka miluje ľahkú a piesčitú pôdu. Ťažké pôdy rýchlo vedú k podmačaniu. Dodatočné zavlažovanie by sa malo vykonávať iba v dlhšom a teplejšom počasí bez dažďa. Jarná cibulka navyše uprednostňuje plné slnko, aby rozvinula intenzívnu cibulovú vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Jarná cibulka je slabým podávačom. Hnojte striedmo, ak vôbec, pretože vysoký prísun živín vedie k nevýraznej chuti. **V zime:** Jarnú cibulku môžete vysiať aj na jeseň pre ešte skorší zber. Jarná cibulka nemá problém s mrazom a snehom. Na jar môžu cibulovité rastliny okamžite začať rásť a tým rýchlejšie dosiahnuť veľkosť úrody.



BIO - Mlada čebula - Bela lisbonska

Allium cepa

Pozabite na zeleno čebulo iz supermarketeta

Bela lisbonska je tradicionalna, hitro rastoča solatna čebula z dolgim belim stebлом. Njihov okus je veliko bolj izrazit kot pri običajni mladi čebuli iz supermarketeta. Mlada čebula je trajnica, grudasta rastlina, ki doseže višino med 30 in 80 centimetri. V primerjavi s tradicionalno čebulo njihove čebulice niso jasno ločene od listja. Vaša spomladanska čebula bo pripravljena za žetev približno tri mesece po setvi. Pri obiranju izpulimo celotno rastlino iz zemlje. Lahko pa preprosto odrežete zelene dele rastline in pustite drobne čebulice v zemlji. Po treh do štirih tednih lahko ponovno obirate. Če na rastlini pustite vsaj centimeter zelene, bo spomladanska čebula še naprej rasla in razvila debelejšje čebulice. V kuhinji se največ uporablja aromatični listi. Uporablja se surova, narezana na solate ali potresena po jedeh za oplemenitenje juh in skute tik pred serviranjem - tako čebula ohrani svoj aromatičen okus. Mlada čebula je odlična tudi v tajskem kariju in drugih vzhodnjaških jedeh. Ne smemo jih predolgo ali pretoplo cvreti ali kuhati v pari, sicer občutljiva peclja hitro izgubijo aromo ali se zažgejo. Mlada čebula je bolj občutljiva od jedilne čebule. V hladilniku jih lahko hranimo približno en teden. Po tem njen gomolj oleseni, zelena stebela pa ovenijo. **Naravni habitat:** Izvira iz Orienta in se prek Rusije razširil v Evropo. **Navodila za gojenje:** Od februarja do julija sejemo v dobro zrahljano zemljo v tanke vrste približno 1 cm globoko in približno 3 cm med semeni ter 25 cm med vrstami. Odvisno od temperature tal traja dva do tri tedne, da vzklije. Takoj, ko so rastline nekoliko večje, sadike ločimo na ustrezno razdaljo. **Najboljša lokacija:** Mlada čebula ljubi rahla in peščena tla. Težka tla hitro povzročijo zamašitev. Dodatno zalivanje izvajamo le ob daljšem in toplejšem vremenu brez dežja. Poleg tega ima mlada čebula raje polno sonce, da razvije intenzivno aromo čebule. **Optimalna nega:** Mlada čebula je šibka hranilnica. Hnojite zmerno, če sploh, ker velika zaloga hranil povzroči blag okus. **V zimskem času:** Za še zgodnejši pridelek lahko spomladansko čebulo sejete tudi jeseni. Mlada čebula nima težav z zmrzaljo in snegom. Spomladi lahko čebulice takoj začnejo rasti in tako hitreje dosežejo velikost pridelka.



Ecológico - Cebolla de primavera - Cebolla de Lisboa blanca

Allium cepa

Olvídese de las cebolletas del supermercado.

La cebolla Lisboa blanca es una variedad de cebolla para ensalada tradicional, de crecimiento rápido, con un tallo largo y blanco. Su sabor es mucho más pronunciado que el de las cebolletas habituales del supermercado. Las cebolletas son plantas perennes que forman bloques y que crecen a alturas de entre 30 y 80 centímetros. En comparación con las cebollas convencionales, sus cebollas no están claramente separadas de las hojas. Sus cebolletas están listas para la cosecha unos tres meses después de la siembra. Durante la cosecha, toda la planta es sacada del suelo. Alternativamente, sólo se pueden cortar las partes verdes de la planta y dejar los tubérculos diminutos en el suelo. Así que puede cosechar de nuevo después de sólo tres o cuatro semanas. Si deja al menos 2,5 centímetros de verde en la planta, las cebollas de primavera continuarán creciendo y formarán tubérculos más gruesos. El follaje aromático se utiliza principalmente en la cocina. Se utiliza como verdura cruda, cortada en ensaladas o espolvoreada sobre los platos para refinar las sopas y la cuajada poco antes de servirla, para que las cebollas conserven su sabor aromático. Las cebolletas también son excelentes con curry tailandés y otros platos orientales. No se deben asar ni cocer al vapor durante mucho tiempo o demasiado caliente, ya que los tallos sensibles perderán rápidamente su aroma o se quemarán. Las cebolletas son más sensibles que otras plantas. En la nevera se pueden guardar durante una semana aproximadamente. Después se volverán leñosas y los tallos verdes se marchitan. **Ubicación natural:** Su origen se encuentra en Oriente y se ha extendido a Europa a través de Rusia. **Cultivo exitoso:** Siembre de febrero a julio en suelo bien suelto, en hileras finas de un centímetro de profundidad y a una distancia de unos 3 centímetros entre las semillas y 25 centímetros entre las hileras. Dependiendo de la temperatura del suelo, se necesitan de dos a tres semanas para que se produzca la germinación. Tan pronto como las plantas son ligeramente más grandes, las plántulas se separan a la distancia adecuada. **La mejor ubicación:** A las cebolletas les encantan los suelos ligeros y arenosos. Los suelos pesados conducen rápidamente a la saturación de agua. Sólo en climas más cálidos y cálidos, sin lluvia, se debe realizar un riego adicional. Además, la cebolleta prefiere pleno sol para desarrollar un aroma intenso de cebolla. **Cuidado óptimo:** Las cebolletas no necesitan mucho abono. Fertilice con moderación, si es que lo hace, porque un alto suministro de nutrientes conduce a un sabor insípido. **En el invierno:** Para una cosecha aún más temprana, también se pueden sembrar cebollas de primavera en otoño. Las cebolletas no tienen problemas con las heladas y la nieve. En primavera, las plantas pueden empezar a crecer directamente y así alcanzar el tamaño de la cosecha más rápidamente.



BIO - Jarní Cibulka - Bílý Lisabon

Allium cepa

Zapomeňte na zelenou cibulku ze supermarketu

White Lisbon je tradiční, rychle rostoucí salátová cibule s dlouhou, bílou stopkou. Jejich chuť je mnohem výraznější než běžné jarní cibulky ze supermarketu. Jarní cibulky jsou vytrvalé trsnaté rostliny, které dosahují výšky mezi 30 až 80 centimetry. Ve srovnání s tradiční cibulí nejsou jejich cibule jasně ohraničené od listů. Vaše jarní cibulka bude připravena ke sklizni asi tři měsíce po výsevu. Při sklizni se ze země vytáhne celá rostlina. Případně můžete jen odrážnout zelené části rostliny a drobné cibulky nechat v zemi. Po třech až čtyřech týdnech můžete sklízet znovu. Pokud na rostlině necháte alespoň centimetr zeleně, jarní cibulky budou dále růst a vyvinou silnější cibulky. Aromatické listy se nejvíce používají v kuchyni. Používá se syrová, nakrájená do salátů nebo posypaná na pokrmy k dochucení polévek a tvarohu těsně před podáváním – tak si cibule zachová svou aromatickou chuť. Jarní cibulka je skvělá i do thajského kari a dalších východních jídel. Neměly by se smažit ani vařit v páře příliš dlouho nebo příliš horko, jinak citlivé stonky rychle ztratí aroma nebo se připálí. Jarní cibulka je citlivější než stolní. V lednici je lze uchovávat asi týden. Poté jeho hlíza dřevnatí a zelené stonky uschnou. **Přirozená poloha:** Pochází z Orientu a přes Rusko se rozšířil do Evropy. **Úspěšné pěstování:** Od února do července vysévejte do dobře prokypřené půdy do jemných linií asi 1 cm hlubokých a asi 3 cm mezi semeny a 25 cm mezi řádky. V závislosti na teplotě půdy trvá klíčení dva až tři týdny. Jakmile jsou rostliny trochu větší, sazenice se oddělí na patřičnou vzdálenost. **Nejlepší umístění:** Jarní cibulka miluje lehkou a písčitou půdu. Těžké půdy rychle vedou k podmáčení. Další závlaku provádějte pouze za delšího a teplejšího počasí bez deště. Jarní cibulka navíc preferuje plné slunce, aby rozvinula intenzivní cibulový aroma. **Optimální péče:** Jarní cibulky jsou slabé krmítka. Hnojte střídavě, pokud vůbec, protože vysoký přísun živin vede k nevýrazné chuti. **V zimě:** Jarní cibulku můžete vysévat i na podzim pro ještě dřívější sklizeň. Jarní cibulka nemá problém s mrazem a sněhem. Na jaře mohou cibulovité rostliny okamžitě začít růst a rychleji tak dosáhnout velikosti sklizně.



ORGANİK - Taze Soğan - Beyaz Lizbon

Allium cepa

Süpermarketten yeşil soğanları unutun

Beyaz Lizbon, uzun, beyaz saplı, geleneksel, hřzlý býýýen bir salata soğanıdır. Tadı, süpermarketteki normal taze soğanlardan çok daha belırgındır. Taze soğan, 30 ila 80 santimetre yüksekliğe ulaşan çok yıllık, küme oluşturan bitkilerdir. Geleneksel soğanlarla karşılaştırıldığında, soğanları yapraklardan net bir şekilde ayrılmamıştır. Taze soğanlarınız ekimden yaklaşık üç ay sonra hasada hazır olacaktır. Hasat sırasında tüm bitki yerden çekilir. Alternatif olarak, bitkinin yeşil kısımlarını kesebilir ve minik ampulleri toprağa bırakabilirsiniz. Üç ila dört hafta sonra tekrar hasat edebilirsiniz. Bitki üzerinde en az bir inç yeşil bırakırsanız, taze soğan büyümeye ve daha kalın ampuller geliştirmeye devam edecektir. Aromatik yaprakları daha çok mutfakta kullanılmaktadır. Çiğ olarak kullanılır, salatalara kesilir veya servis edilmeden hemen önce çorbalara ve kuarklara rafine etmek için yemeklerin üzerine serpilir - soğan aromatik tadını bu şekilde korur. Taze soğan, Tay köri ve diğer Doğu yemeklerinde de harikadır. Kızartılmamalı veya çok uzun süre veya çok sıcak buharda pişirilmemelidir, aksi takdirde hassas sapslar aromasını hızla kaybeder veya yanar. Taze soğan sofralık soğandan daha hassastır. Yaklaşık bir hafta buzdolabında saklanabilirler. Bundan sonra yumrusu odunu hale gelir ve yeşil sapsları kurur. **Doğal konum:** Doğu'da ortaya çıktı ve Rusya üzerinden Avrupa'ya yayıldı. **Başarılı yetiştirme:** Şubat'tan Temmuz'a kadar, iyi gevşetilmiş toprakta yaklaşık 1 cm derinliğinde ve tohumlar arasında yaklaşık 3 cm ve sıralar arasında 25 cm olacak şekilde ince çizgiler halinde ekin. Toprak sıcaklığına bağlı olarak, çimlenmesi iki ila üç hafta sürer. Bitkiler biraz daha büyüyünce fidanlar uygun mesafeye ayrılır. **En iyi konum:** Taze soğan hafif ve kumlu toprağı sever. Ağır topraklar hızla su basmasına neden olur. Ek sulama sadece yağmursuz daha uzun ve daha sıcak havalarda yapılmalıdır. Ayrıca taze soğan, yoğun bir soğan aroması geliştirmek için tam güneş tercih eder. **Optimum bakım:** Taze soğanlar zayıf besleyicilerdir. Besin maddelerinin yüksek bir kaynağı yumuşak bir tada yol açtığından, hiç değilse idareli bir şekilde gübreleyin. **Kışın:** Daha da erken bir hasat için sonbaharda taze soğan ekebilirsiniz. Taze soğanın don ve karla bir sorunu yoktur. İlkbaharda soğanlı bitkiler hemen gelişmeye başlayabilir ve böylece daha çabuk hasat büyüklüğüne ulaşabilir.



BIO - újhagyma - fehér Lisszabon

Allium cepa

Felejtse el a szupermarketben kapható zöldhagymát

A White Lisbon egy hagyományos, gyorsan növekvő salátahagyma, hosszú, fehér szárral. Az ízük sokkal markánsabb, mint a szupermarketben szokásos újhagyma. Az újhagyma évelő, csomó-képző növény, amely 30-80 centiméter magasságot ér el. A hagyományos hagymához képest hagymáik nem határolódnak el egyértelműen a lombozattól. **Termesztetés elhelyezkedés:** Keletről származik, és Oroszországon keresztül terjedt el Európába. **Sikeres termesztés:** Februártól júliusig vessük jól meglazított talajba, finom vonalakban, körülbelül 1 cm mélyen és körülbelül 3 cm-re a magok között és 25 cm-re a sorok között. A talaj hőmérsékletétől függően két-három hétig tart a csírázás. Amint a növények egy kicsit nagyobbak, a palántákat a megfelelő távolságra választják el. **A legjobb hely:** Az újhagyma szereti a könnyű és homokos talajt. A nehéz talajok gyorsan vizesedéshez vezetnek. További öntözést csak hosszabb és melegebb, eső nélküli időben szabad elvégezni. Ezenkívül az újhagyma a teljes napsütést részesíti előnyben, hogy intenzív hagymaillatot fejlesszen ki. **Optimális gondozás:** Az újhagyma gyenge tápláló. Trágyázzunk takarékosan, ha egyáltalán, mert a magas tápanyagellátás nyájas ízhez vezet. **Télen:** A még korábbi betakarítás érdekében ősszel is vethetünk újhagymát. Az újhagymának nem okoz gondot a fagy és a hó. Tavasszal a hagymás növények azonnal növekedésnek indulhatnak, így gyorsabban érik el a betakarítási méretet.

: : : : :



オーガニック - サラダオニオン - ホワイトリスボン

Allium cepa

スーパーマーケットのネギは忘れましょう

ホワイトリスボンは、長く白い茎を持つ、成長の速いサラダオニオンです。その風味はスーパーマーケットで売っているものよりも強いです。葉タマネギはネギ属の多年草で、30〜80cmの高さに成長します。一般的なタマネギと比較して、ホワイトリスボンの球根と葉は明確には区別されません。

葉タマネギは種を蒔いてから約3か月後に収穫できます。土壌から植物全体を引き抜いて収穫します。又、グリーンの部分だけを切り取り、塊根を地中に残すこともできます。この方法だと、3〜4週間後に再び収穫できます。グリーン部分を少なくとも2.5cm残すと、塊根が成長を続け大きくなります。主にグリーンの香りのよい葉が料理に使われます。生のまま刻んでサラダに加えたり、スープやクワルクを引き立たせます。食卓に出す直前に刻んだものを料理の上に散らすと香りのよい風味を楽しむことができます。葉タマネギはタイカレーやアジア料理によく合います。繊細な茎は熱を加えすぎると風味がなくなります。この品種は一般のタマネギよりも繊細です。冷蔵庫で約1週間保存できます；その後、塊茎は木質化し始め茎は枯れてきます。

自然な場所: 葉タマネギはアジアが原産で、ロシアを通じヨーロッパに広まりました。

栽培成功:

2〜7月に良く耕した土壌の深さ約1cmに種を蒔きます。細い畝に25cm間隔で種を蒔きます。地温によりませんが、約2〜3週間で発芽します。苗が十分に大きくなったら、上記で述べたスペースに植え替えます。

最高のロケーション:

明るい場所で砂質の土壌を好みます。粘土質の土壌では水はけが悪くなります。暖かい天候の場合は水を追加して与えてください。日当たりの良い場所で栽培すると、更に風味が増します。

最適なケア: 葉タマネギはあまり栄養を必要としません。多くの栄養素を与えると味が悪くなるので、施肥は適度に行います。

冬に:

早く収穫したい場合は、秋のうちに種を蒔くこともできます。耐寒性があり、春になると成長を始めすぐに収穫できるサイズになります。

SKU: 18601 / BIO - Frühlingszwiebel - Weißer Lissabonner