



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Solanum melongena

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



БИО - Патладжан - черна красавица

Solanum melongena

Стар сорт патладжан с прекрасно кремообразно месо

Растенията от патладжан растат до около 130 сантиметра височина и произвеждат привлекателни лилави цветя във формата на звезда в края на пролетта, които се развиват в плодове през лятото. Black Beauty е един от най-популярните шамове за свободно опрашване, датиращ от 1800 г. Овалните плодове са тъмни и лъскави и достигат дължина около 12 см. Месото им е гладко, кремаво и светложълто. При добри грижи можете да приберете първите патладжани от средата на юли. Патладжаните са узрели, когато плодът има хубав блясък и леко подава при натискане с пръст. Патладжаните са от съществено значение в мусаката, идеални за смесени печени зеленчуци или за приготвяне на собствени фантастични кърита. Патладжанът трябва да се осоява преди готвене. Една лъжица сол за един патладжан е достатъчна. След това оставете за около 30 минути. Това неутрализира горчивите вещества и премахва водата от патладжана. При пържене не се поема толкова много масло. **Естествено местоположение:** Субтропичната родина на патладжана е Източна Индия. **Успешно отглеждане:** За да можете да приберете реколтата през същата година, трябва да пренесете растенията на закрито от февруари. Поставете семената на около половин сантиметър дълбочина във влажен кокосов субстрат или органична зеленчукова почва и ги покрийте леко със субстрата. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. По този начин субстратът се аерира и предпазва от изсъхване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящия субстрат. Поставете саксията за отглеждане на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте субстрата за отглеждане влажен, но не мокър. Поникването обикновено става след три до пет седмици. След покълването капакът на съда за култивиране може да се отстрани. Когато достигнат височина от около 15 сантиметра, разсадът трябва да се пикира и да се разсади поотделно в саксии. Когато навън стане по-топло, можете да излагате саксии от време на време навън през деня, за да свикнат да са навън. След ледените светли най-накрая можете да поставите растенията в лехи или да ги държите в по-големи 10-литрови саксии. **Най-доброто местоположение:** Изберете слънчево, защитено от вятър място и обогатете дупката за засаждане или саксията с компост предварително, за да осигурите хранителни вещества. **Оптимална грижа:** Дайте на растенията помощ за катерене в саксията или леглото още от самото начало. По време на отглеждането трябва да наторите веднъж или два пъти с органичен зеленчуков тор и винаги да поливате достатъчно. **През зимата:** Поради тяхната чувствителност към замръзване, патладжаните обикновено се отглеждат като едногодишни и се засяват наново всяка година.



BIO - Aubergine - Sort skønhed

Solanum melongena

Gammel auberginesort med vidunderligt cremet kød

Aubergineplanter bliver omkring 130 centimeter høje og producerer attraktive lilla, stjerneformede blomster i det sene forår, som udvikler sig til frugt hen over sommeren. Black Beauty er en af de mest populære åben-bestøvede stammer, der går tilbage til 1800-tallet. De ovale frugter er mørke og skinnende og bliver omkring 12 cm lange. Deres kød er glat, cremet og lysegult. Med god omhu kan du høste de første auberginer fra midten af juli. Auberginerne er modne, når frugten har en flot glans og giver let ved tryk med en finger. Auberginer er essentielle i en moussaka, ideel til blandede ristede grøntsager eller til at lave dine egne fantastiske curryretter. Aubergine skal saltes før tilberedning. En skefuld salt til en aubergine er nok. Lad derefter stå i cirka 30 minutter. Dette neutraliserer bitterstoffer og fjerner vand fra auberginen. Ved stegning optages der ikke så meget olie. **Naturlig beliggenhed:** Det subtropiske hjem for auberginen er i Østindien. **Succesfuld dyrkning:** For at du kan høste samme år, bør du tage planterne indendørs fra februar. Læg frøene cirka en halv centimeter dybt i fugtigt kokossubstrat eller organisk vegetabilsk jord og dæk dem let med substratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. På denne måde bliver underlaget luftet og beskyttet mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på vækstsubstratet. Placer vækstpotten et lyst og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt. Spiring sker normalt efter tre til fem uger. Efter spiring kan dækslet på dyrkningskarret fjernes. Når de når en højde på omkring 15 centimeter, skal frøplanterne prikkes ud og transplanteres individuelt i pletter. Når det bliver varmere udenfor, kan du sætte gryderne udenfor af og til i løbet af dagen, så de vænner sig til at være udenfor. Efter ishelgenerne kan du til sidst placere planterne i bede eller opbevare dem i større 10 liters pletter. **Den bedste beliggenhed:** Vælg et solrigt, vindbeskyttet sted og berig plantehullet eller potten med kompost på forhånd for at give næringsstoffer. **Optimal pleje:** Giv planterne et klatrehjælpemiddel i potten eller bedet lige fra starten. Under dyrkningen bør du gøde en eller to gange med organisk vegetabilsk gødning og altid vande tilstrækkeligt. **Om vinteren:** På grund af deres følsomhed over for frost, dyrkes auberginer normalt som etårige og sås på ny hvert år.



BIO - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Alte Auberginesorte mit wunderbar cremigem Fleisch

Auberginenpflanzen werden rund 130 Zentimeter hoch und bilden im späten Frühjahr attraktive lilafarbene und sternförmige Blüten, aus denen sich im Lauf des Sommers die Früchte entwickeln. Black Beauty ist eine der beliebtesten offen bestäubten Sorten, die auf das Jahr 1800 zurückgeht. Die ovalen Früchte sind dunkel und glänzend und werden etwa 12 cm lang. Ihr Fleisch ist glatt, cremig und hellgelb. Bei guter Pflege können Sie die ersten Auberginen schon ab Mitte Juli ernten. Die Auberginen sind reif wenn die Frucht schön glänzt und auf Fingerdruck leicht nachgibt. Auberginen sind unentbehrlich in einer Moussaka, ideal für gemischtes Röstgemüse oder zur Herstellung eigener fantastische Currys. Vor der Zubereitung sollte man Auberginen salzen. Ein Löffel Salz für eine Aubergine ist ausreichend. Danach circa 30 Minuten ziehen lassen. So werden Bitterstoffe neutralisiert und der Aubergine Wasser entzogen. Beim Braten wird dann nicht mehr so viel Öl aufgenommen. **Naturstandort:** Die subtropische Heimat der Auberginen liegt in Ostindien. **Anzucht:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Setzen Sie die Samen circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie sie leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zu meist nach drei bis fünf Wochen. Nach der Keimung kann die Abdeckung des Anzuchtgefäßes entfernt werden. Bei Erreichen einer Höhe von circa 15 Zentimetern sollten die Sämlinge pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen oder in größeren 10 Liter Töpfen halten. **Standort:** Wählen Sie einen sonnigen, windgeschützten Standort und reichern Sie das Pflanzloch bzw. den Topf am besten vorher zur Nährstoffversorgung mit Kompost an. **Pflege:** Geben Sie den Pflanzen von Beginn an eine Rankhilfe mit in den Topf oder das Beet. Während der Kultur sollten Sie ein bis zwei Mal mit BIO-Gemüsedünger nachdüngen und immer ausreichend wässern. **Im Winter:** Wegen ihrer Frostempfindlichkeit werden Auberginen meist einjährig kultiviert und jedes Jahr neu ausgesät.



Organic - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Classic Aubergine variety with wonderful creamy flesh

Aubergine plants grow up to 130 cm tall and produce attractive purple-coloured, star-shaped flowers in late spring that then become fruits during the summer. Black Beauty is one of the most popular, open pollinated variety that goes back to the year 1800. Its oval-shaped fruits are dark and shiny and grow approximately 12 cm long. Its fruit flesh has a pale yellow colour and is smooth and creamy. With good care you might be able to harvest the first fruits already from mid July. If the Aubergine is ripe, it shines beautifully and appears to be somewhat soft when pressed with the fingers. Aubergines are indispensable in a moussaka and perfectly suited as roasted vegetable or for preparing fantastic curries. Before the preparation, Aubergines should be salted (one spoon of salt for one fruit would be sufficient) and left to steep for about 30 minutes to draw out the bitter compounds and water. That way, the fruit will absorb less oil during roasting. **Natural location:** The subtropical origin of the Aubergine is East India. **Successful cultivation:** If you want to harvest in the same year, you need to start propagation from February indoors. Place the seeds about 0.5 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate and cover them with only a little bit of substrate. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° and 25° Celsius and keep the substrate moist, but not wet. The germination usually takes place after three to five weeks. After germination the coverage can be removed. As soon as the seedlings are about 15 cm tall, they should be pricked out and planted separately into pots. As the outdoor temperature rises, the pots can be moved outside from time to time during the day to allow the plants to slowly adapt to outdoor conditions. After the Ice Saints, the plants can then finally be planted out in the patch or moved to a bigger pot or tub with a capacity of 10 litres. **The best location:** Pick a sunny and wind-sheltered place for cultivation and give some compost into the planting hole or the pot/tub beforehand, as to provide a good nutrient supply. **Optimal care:** Provide the plants with a climbing aid right from the start. During cultivation you should also provide additional organic vegetable fertilizer once or twice, and water the plant sufficiently. **In the winter:** Since the Aubergine is rather sensitive to frost, it is usually cultivated as a perennial plant and sowed again next year.



ORGAANILINE - Baklažaan - Black Beauty

Solanum melongena

Vana baklažaanisort imeliselt kreemja viljalihaga

Baklažaanitaimed kasvavad umbes 130 sentimeetri kõrguseks ja annavad hiliskevadell atraktiivseid lillasid tähekujulisi õisi, millest arenevad suve jooksul viljad. Black Beauty on üks populaarsemaid tolmeldavaid tüvesid, mis pärineb 1800. aastastest. Ovaalsed viljad on tumedad ja läikivad ning kasvavad umbes 12 cm pikkuseks. Nende viljalih on sile, kreemjas ja helekollane. Hea hoolitsemise korral saate esimesi baklažaanide koristada alates juuli keskpaigast. Baklažaanid on küpsed, kui viljad on kena läikega ja annavad näpuga vajutades veidi. Baklažaanid on mussakas hädavajalikud, ideaalsed röstitud köögiviljade segamiseks või oma fantastiliste karride valmistamiseks. Enne küpsetamist tuleks baklažaan soolata. Baklažaanid jaoks piisab lusikatäiest soolast. Seejärel jätke umbes 30 minutiks. See neutraliseerib mõruained ja eemaldab baklažaanist vee. Praadimisel ei imendu nii palju õli. **Looduslik asukoht:** Baklažaanid subtroopiline kodu asub Ida-Indias. **Edukas kasvatamine:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Setzen Sie die Samen circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossustrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie sie leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Nach der Keimung kann die Abdeckung des Anzuchtgefäßes entfernt werden. Bei Erreichen einer Höhe von circa 15 Zentimetern sollten die Sämlinge pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen oder in größeren 10 Liter Töpfen halten. **Parim asukoht:** Vali päikseline, tuule eest kaitstud kasvukoht ning rikasta istutusauku või potti eelnevalt kompostiga, et saaks toitaineid. **Optimaalne hooldus:** Andke taimedele kohe alguses potis või peenras ronisabi. Kasvatamise ajal tuleks väetada üks või kaks korda orgaanilise taimse väetisega ja alati piisavalt kasta. **Talvel:** Külmatundlikkuse tõttu kasvatatakse baklažaan tavaliselt üheaastasena ja külvatakse igal aastal uuesti.



LUOMU - Munakoiso - Black Beauty

Solanum melongena

Vanha munakoisolajike, jossa ihanan kermainen hedelmäliha

Munakoisosavit kasvavat noin 130 senttimetrin korkeuteen ja tuottavat myöhään keväällä kauniita violetteja, tähden muotoisia kukkia, jotka kehittyvät hedelmiksi kesän aikana. Black Beauty on yksi suosituimmista avopölytteisistä kannoista, joka juontaa juurensa 1800-luvulta. Soikeat hedelmät ovat tummia ja kiiltäviä ja kasvavat noin 12 cm pitkiiksi. Niiden liha on sileää, kermaista ja vaaleankeltaista. Hyvällä hoidolla voit korjata ensimmäiset munakoisot heinäkuun puolivälistä alkaen. Munakoisot ovat kypsä, kun hedelmä on kauniin kiiltävä ja antaa hieman sormella painettaessa. Munakoisot ovat välttämättömiä moussakassa, ja ne sopivat ihanteellisesti paahdettujen vihannesten sekoitukseen tai omien upeiden curryjen valmistamiseen. Munakoiso on suolattava ennen kypsennystä. Munakoisolle riittää lusikallinen suolaa. Jätä sitten noin 30 minuutiksi. Tämä neutraloi karvaita aineita ja poistaa vettä munakoisosta. Paistaessa öljyä ei imeydy niin paljon. **Luonnollinen sijainti:** Munakoison subtrooppinen koti on Itä-Intiassa. **Onnistunut viljely:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Setzen Sie die Samen circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossustrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie sie leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Nach der Keimung kann die Abdeckung des Anzuchtgefäßes entfernt werden. Bei Erreichen einer Höhe von circa 15 Zentimetern sollten die Sämlinge pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen oder in größeren 10 Liter Töpfen halten. **Paras sijainti:** Valitse aurinkoinen, tuulelta suojattu paikka ja rikasta istutusreikä tai ruukku etukäteen kompostilla ravinteiden saamiseksi. **Optimaalinen hoito:** Anna kasveille alusta alkaen kiipeilyapua ruukkuun tai penkkiin. Viljelyn aikana tulee lannoittaa kerran tai kahdesti luomukasvislannoitteella ja aina kastella riittävästi. **Talvella:** Pakkasherkkyytensä vuoksi munakoisoja viljellään yleensä yksivuotisina ja kylvetään uudelleen joka vuosi.



BIO - Aubergine - Beauté noire

Solanum melongena

Une variété d'aubergine avec une chair merveilleusement crémeuse

Les plantations d'aubergines atteignent une hauteur d'environ 130 cm et forme des fleurs violettes, attractives, et en forme d'étoile en fin printemps, desquelles les fruits se développent au cours de l'été. La beauté noire est l'une des variétés ouvertement pollinisées les plus aimées qui remonte à 1800. Les fruits ovales sont foncés, brillants et atteignent une longueur d'environ 12 cm. Sa chair est lisse, crémeuse, et jaune clair. En cas de bonne maintenance, vous pouvez récolter les premières aubergines à partir de mi-juillet. Les aubergines sont mûres lorsque le fruit brille et relâche légèrement sous la pression de doigt. Les aubergines sont indispensables dans une moussaka, idéales pour un mélange de légumes grillés ou pour faire vos propres currys fantastiques. Vous devez saler les aubergines avant leur préparation. Une cuillerée de sel est suffisante pour une aubergine. Ensuite, laissez reposer pendant environ 30 minutes. Comme ça, les substances amères sont neutralisées et l'eau est retirée. Lors du rôtissage, plus trop d'huile ne sera absorbée. **Emplacement naturel:** L'origine subtropicale de l'aubergine se trouve en Inde de l'Est. **Culture réussie:** Les plantes doivent être à la maison à partir de février pour que vous puissiez récolter la même année. Mettez les graines dans du substrat de coco humide ou dans de la terre potagère BIO à environ 0,5 cm de profondeur et recouvrez-les légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est aéré et protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud à 20 à 25 °C et gardez le substrat humide mais pas mouillé. La germination a lieu après trois à cinq semaines en général. Après la germination, vous pouvez enlever la couverture sur le récipient. Les semis doivent être repiqués et replantés dans des pots individuels lorsqu'ils atteignent une hauteur de 15 cm. S'il fait plus chaud en plein air, vous pouvez mettre les pots dehors de temps en temps pendant la journée pour que les semis s'habituent au séjour en plein air. Après les saints de glace, vous pouvez mettre les plantes définitivement dans le jardin ou dans des pots plus gros de 10 litres. **Le meilleur emplacement:** Choisissez un emplacement ensoleillé et protégé du vent, remplissez la plantation ou le plot au mieux avec du compost avant. **Soins optimaux:** Donnez un support aux plantes dans le pot ou dans le jardin dès le départ. Pendant la culture, vous devez fertiliser une ou deux fois avec de l'engrais potager BIO et toujours arroser suffisamment. **En hiver:** A cause de leur sensibilité au gel, les aubergines sont généralement cultivées annuellement et semées tous les ans.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Μελιτζάνα - Μαύρη Ομορφιά

Solanum melongena

Παλιά ποικιλία μελιτζάνας με υπέροχα κρεμώδη σάρκα

Τα φυτά της μελιτζάνας μεγαλώνουν σε ύψος περίπου 130 εκατοστών και παράγουν ελκυστικά μωβ, σε σχήμα αστεριού άνθη στα τέλη της άνοιξης, τα οποία εξελίσσονται σε καρπούς το καλοκαίρι. Το Black Beauty είναι ένα από τα πιο δημοφιλή στελέχη ανοιχτής επικονίασης, που χρονολογείται από το 1800. Οι οβάλ καρποί είναι σκούροι και γυαλιστεροί και φτάνουν σε μήκος περίπου 12 cm. Η σάρκα τους είναι λεία, κρεμώδης και ανοιχτοκίτρινη. Με καλή φροντίδα, μπορείτε να μαζέψετε τις πρώτες μελιτζάνες από τα μέσα Ιουλίου. Οι μελιτζάνες είναι ώριμες όταν ο καρπός έχει ωραία λάμψη και δίνει ελαφρά όταν πιέζεται με το δάχτυλο. Οι μελιτζάνες είναι απαραίτητες σε έναν μουσακά, ιδανικό για ανάμεικτα ψητά λαχανικά ή για να φτιάξετε τα δικά σας φανταστικά κάρυ. Η μελιτζάνα πρέπει να αλατιζείται πριν το μαγείρεμα. Μια κουταλιά αλάτι για μια μελιτζάνα αρκεί. Στη συνέχεια αφήστε για περίπου 30 λεπτά. Αυτό εξουδετερώνει τις πικρές ουσίες και απομακρύνει το νερό από τη μελιτζάνα. Στο τηγάνισμα δεν απορροφάται τόσο πολύ λάδι. **Φυσική τοποθεσία:** Το υποτροπικό σπίτι της μελιτζάνας βρίσκεται στην Ανατολική Ινδία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να μπορέσετε να τρυγήσετε την ίδια χρονιά, θα πρέπει να φέρετε τα φυτά σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Τοποθετήστε τους σπόρους σε βάθος περίπου μισού εκατοστού σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και καλύψτε τους ελαφρά με το υπόστρωμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Με αυτόν τον τρόπο, το υπόστρωμα αερίζεται και προστατεύεται από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτι για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα φωτεινό και ζεστό μέρος με θερμοκρασία 20 έως 25° Κελσίου και διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό. Η βλάστηση εμφανίζεται συνήθως μετά από τρεις έως πέντε εβδομάδες. Μετά τη βλάστηση, το κάλυμμα του δοχείου καλλιέργειας μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν φτάσουν σε ύψος περίπου 15 εκατοστών, τα σπορόφυτα πρέπει να τρυπηθούν και να μεταφτευθούν χωριστά σε γλάστρες. Όταν γίνεται πιο ζεστό έξω, μπορείτε να βάζετε τις γλάστρες έξω περιστασιακά κατά τη διάρκεια της ημέρας, ώστε να συνηθίσουν να είναι έξω. Μετά τους αγίους του πάγου, μπορείτε επιτέλους να τοποθετήσετε τα φυτά σε κρεβάτια ή να τα διατηρήσετε σε μεγαλύτερες γλάστρες των 10 λίτρων. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Επιλέξτε μια ηλιόλουστη, προστατευμένη από τον άνεμο τοποθεσία και εμπλουτίστε την τρύπα φύτευσης ή τη γλάστρα με λίπασμα εκ των προτέρων για να παράχετε θρεπτικά συστατικά. **Βέλτιστη φροντίδα:** Δώστε στα φυτά ένα βοήθημα αναρρίχησης στη γλάστρα ή στο κρεβάτι από την αρχή. Κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας θα πρέπει να λιπάζετε μία ή δύο φορές με βιολογικό φυτικό λίπασμα και να ποτίζετε πάντα επαρκώς. **Το χειμώνα:** Λόγω της ευαισθησίας τους στον παγετό, οι μελιτζάνες συνήθως καλλιεργούνται ως ετήσιες και σπέρνονται εκ νέου κάθε χρόνο.



ORGÁNACHA - Eggplant - Black Beauty

Solanum melongena

Éagsúlacht sean aubergine le feoil iontach uachtar

Fásann plandaí ubergine go dtí thart ar 130 ceintiméadar ar airde agus táirgeann siad bláthanna tarraingteach corca, cruth réalta go déanach san earrach, a fhorbraíonn ina dorthaí i rith an tsamhraidh. Tá Black Beauty ar cheann de na tréithchineálacha oscailte-phailniú is mó tóir, ag dul siar go dtí na 1800idí. Tá na torthaí bhochruthach dorchá agus lonrachá agus fásann siad go dtí thart ar 12 cm ar fad. Tá a gcuid feola réidh, uachtar agus buí éadrom. Le dea-chúram, is féidir leat na chéad aubergines a bhaint ó lár mhí Iúil. Bíonn na húrbergesines aibí nuair a bhíonn solas deas ag na torthaí agus tugann siad beagán nuair a bhrúitear méar orthu. Tá ubhagán riachtanach i moussaka, atá oiriúnach le haghaidh glasraí rósta measctha nó chun do chuid curraí iontacha féin a dhéanamh. Ba chóir eggplant a shailleadh roimh chóicareacht. Is leor spúnóg salainn le haghaidh eggplant. Ansin fág ar feadh thart ar 30 nóiméad. Neodraíonn sé seo substaintí searbha agus baintear uisce as an ubhagán. Nuair a bhíonn sé ag friochadh, ní ionsúitear an oiread sin ola. **Suíomh nádúrtha:** Is in Oirthear na hIndia atá baile fothrópaiceach an úirbín. **Saothráil rathúil:** Ionas gur féidir leat an fómhar sa bhliain chéanna, ba chóir duit na plandaí a thabhairt taobh istigh ó mhí Feabhra. Cuir na síolta thart ar leath ceintiméadar ar doimhneacht i bhfosraith tais cnó cócó nó in ithir glasraí orgánacha agus clúdaigh siad go héadrom leis an tsustráit. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Ar an mbealach seo, tá an tsustráit aeraithe agus cosanta ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cosann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an tsustráit atá ag fás. Cuir an pota féis in áit gheal agus go n-éireoidh siad as a bheith lasmuigh. Tar éis na naomh oighir, is féidir leat na plandaí a chur i leapacha ar deireadh nó iad a choinneáil i bpotáí 10 lítear níos mó. **An suíomh is fearr:** Roghnaigh suíomh griamhar atá cosanta ag an ngaoth agus saibhriú an poll plandála nó an phota le múirín roimh ré chun cothaitheag a sholáthar. **Cúram is fearr is féidir:** Tabhair cúnamh dreapadóireachta do na plandaí sa phota nó sa leaba díreach ón tús. Le linn saothráil ba chóir duit feilt uair nó dhó le leasachán glasraí orgánacha agus i gcónaí uisce go leor. **Sa gheimhreadh:** Mar gheall ar a n-ógiaireacht i leith sioc, is iondúil go saothraítear úllóird mar phlandáil bhliantúil agus cuirtear iad as an nua gach bliain.



LÍFRÆNT - Eggaldin - Black Beauty

Solanum melongena

Gömul eggaldin afbrigði með dásamlega rjómalöguðu holdi

Aubergine plöntur verða um 130 sentímetrar á hæð og gefa af sér aðlaðandi fjóluublá, stjörnulaga blóm síðla vors, sem þróast í ávexti yfir sumarið. Black Beauty er einn vinsælasti opinn frævuna stofninn, allt aftur til 1800. Sporöskjulaga ávextirnir eru dökkir og glansandi og verða um 12 cm langir. Hold þeirra er slétt, rjómakeknt og ljósgult. Með góðri umönnun er hægt að uppskera fyrstu eggaldin upp úr miðjum júlí. Eggaldin eru þroskuð þegar ávöxturinn hefur fallegan glans og gefur aðeins frá sér þegar þrýst er á með fingri. Eggaldin eru ómissandi í moussaka, tilvalin fyrir blandað steikt grænmeti eða til að búa til þína eigin frábæru karrí. Eggaldin ætti að salta áður en það er eldað. Ein skeið af salti fyrir eggaldin er nóg. Látið síðan standa í um 30 mínútur. Þetta hlutleysir bitur efni og fjarlægir vatn úr eggaldinum. Við steikingu frásogast ekki svo mikil olía. **Náttúruleg staðsetning:** Subtropical heimili eggaldins er í Austur-Indlandi. **Árangursrík ræktun:** Til að hægt sé að uppskera á sama ári ættirðu að koma með plönturnar innandyrá frá febrúar. Setjið fræin um hálfis sentímetra djúpt í rakt kókos undirlag eða lífrænan jurtamold og hyljið þau létt með undirlaginu. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þannig er undirlagið loftað og varið gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi undirlagi. Settu ræktunarpottinn á björtum og heitum stað með 20 til 25° Celsius og haltu undirlaginu rakt en ekki blaut. Spirun kemur venjulega eftir þrjár til fimm vikur. Eftir spirun er hægt að fjarlægja hlífina á ræktunarkerinu. Þegar þær ná um það bil 15 sentímetra hæð, ætti að stinga plönturnar út og græða þær hver fyrir sig í potta. Þegar það hlýnar úti er hægt að setja pottana úti af og til yfir daginn svo þeir venjist því að vera úti. Eftir isdýrilingana er loksins hægt að setja plönturnar í beð eða geyma þær í stærri 10 lítra pottum. **Besta staðsetningin:** Wählen Sie einen sonnigen, windgeschützten Standort und reichern Sie das Pflanzloch bzw. den Topf am besten vorher zur Nährstoffversorgung mit Kompost an. **Besta umönnun:** Geben Sie den Pflanzen von Beginn an eine Rankhilfe mit in den Topf oder das Beet. Während der Kultur sollten Sie ein bis zwei Mal mit BIO-Gemüsedünger nachdüngen und immer ausreichend wässern. **Á veturna:** Wegen ihrer Frostempfindlichkeit werden Auberginen meist einjährig kultiviert und jedes Jahr neu ausgesät.



BIO - Melanzana - Black Beauty

Solanum melongena

Antica varietà di melanzane con una polpa meravigliosamente cremosa

Le piante di melanzana crescono fino a circa 130 centimetri di altezza sviluppando, in tarda primavera, attraenti fiori viola e a forma di stella, dai quali si formano i frutti durante l'estate. La Black Beauty è una delle varietà a impollinazione aperta più apprezzate, risalente al 1800. I frutti ovali sono scuri e lucenti e crescono fino a circa 12 cm di lunghezza. La loro carne è liscia, cremosa e di color giallo chiaro. Con buona cura è possibile raccogliere le prime melanzane già da metà luglio. Le melanzane sono mature quando il frutto è brillante e cede leggermente con il semplice tocco di un dito. La melanzana è indispensabile in una moussaka, ideale in un mix di verdure arrosto miste o per preparare fantastici piatti a base di curry. Prima della preparazione è opportuno salare le melanzane. È sufficiente un cucchiaino di sale per una melanzana. Quindi lasciar riposare per circa 30 minuti. In questo modo si neutralizzano le sostanze amare e l'acqua viene rimossa dalle melanzane. Durante l'arrostitura non assorbono tanto olio. **Posizione naturale:** La patria subtropicale delle melanzane è nelle Indie Orientali. **Coltivazione riuscita:** Per poter raccogliere nello stesso anno, è consigliabile mantenere le piante in casa a partire da febbraio. Collocare i semi a circa mezzo centimetro di profondità in substrato di cocco umido o in terra per ortaggi BIO e ricoprirli leggermente con il substrato. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo il substrato è ventilato e protetto dalla disidratazione. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita di muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, tra 20° e 25° C e mantenere il substrato di coltivazione umido, ma non bagnato. La germinazione richiede in genere da tre a cinque settimane. Dopo la germinazione, è possibile rimuovere la copertura del recipiente di coltura. Quando le piantine avranno raggiunto un'altezza di circa 15 centimetri, è consigliabile trapiantarle individualmente in vaso. Quando fa più caldo all'aperto, occasionalmente è possibile mettere i vasi fuori durante il giorno, in modo che possano abituarsi all'aria aperta. Dopo il periodo dei santi dell'ultimo freddo, le piante possono essere trapiantate in aiuola, oppure in vasi più grandi, da 10 litri. **La posizione migliore:** Scegliere una posizione soleggiata e riparata dal vento, riempire il buco dove collocherete la pianta con sostanze nutritive, utilizzando del compost. **Cura ottimale:** Fornire alle piante sin dall'inizio un tutore rampicante all'interno del vaso o dell'aiuola. Durante la coltivazione è consigliabile concimare una volta o due con fertilizzante per ortaggi BIO e innaffiando sempre a sufficienza. **In inverno:** A causa della loro sensibilità al gelo, la coltivazione delle melanzane dura solitamente un anno e nuovi semi vengono piantati ogni anno.



ORGANSKI - Patlidžan - Black Beauty

Solanum melongena

Stara sorta patlidžana s prekrasno kremastim mesom

Biljke patlidžana narastu do oko 130 centimetara u visinu i daju atraktivne ljubičaste cvjetove u obliku zvijezda u kasno proljeće, koji se tijekom ljeta razvijaju u plodove. Black Beauty jedna je od najpopularnijih sojeva otvorenog oprašivanja, koja datira iz 1800-ih. Ovalni plodovi su tamni i sjajni i narastu do oko 12 cm duljine. Meso im je glatko, kremasto i svijetložuto. Uz dobru njegu, prve patlidžane možete brati od sredine srpnja. Patlidžani su zreli kada plod ima lijep sjaj i lagano popušta na pritisak prstom. Patlidžani su neophodni u musaci, idealni za miješano pečeno povrće ili za pravljenje vlastitih fantastičnih curryja. Patlidžan prije kuhanja treba posoliti. Dovoljna je žlica soli za patlidžan. Zatim ostavite oko 30 minuta. Time se neutraliziraju gorke tvari i uklanja voda iz patlidžana. Prilikom prženja ne upijte se toliko ulja. **Zemlja porijekla:** Suptropska domovina patlidžana nalazi se u istočnoj Indiji. **Uspješan uzgoj:** Kako biste mogli žeti iste godine, biljke biste trebali unijeti u kuću od veljače. Sjemenke stavite otprilike pola centimetra duboko u vlažni supstrat od kokosa ili organsku zemlju za povrće i lagano ih prekrijte supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. Na taj način se supstrat prozračuje i štiti od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi za uzgoj. Stavite posudu za uzgoj na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25°C i održavajte supstrat za uzgoj vlažnim, ali ne mokrim. Klijanje obično nastupa nakon tri do pet tjedana. Nakon klijanja, poklopac posude za uzgoj može se ukloniti. Kad dosegnu visinu od 15-ak centimetara, sadnice treba pikirati i pojedinačno presaditi u posude. Kada vani postane toplije, lonce možete povremeno preko dana staviti van kako bi se naviknule na boravak vani. Nakon ledenih svetica biljke konačno možete smjestiti u gredice ili ih držati u većim loncima od 10 litara. **Najbolja lokacija:** Odaberite sunčano mjesto zaštićeno od vjetra i prije toga sadnu jamu ili posudu obogatite kompostom kako biste osigurali hranjive tvari. **Optimalna njega:** Odmah na početku dajte biljkama pomagalo za penjanje u loncu ili krevetu. Tijekom uzgoja treba gnojiti jednom ili dvaput organskim gnojivom za povrće i uvijek dovoljno zalijevati. **U zimi:** Zbog njihove osjetljivosti na mraz, patlidžani se obično uzgajaju kao jednogodišnja biljka i svake godine iznova siju.



BIOLOGISKI - Baklažani - Black Beauty

Solanum melongena

Veca baklažanu šķirne ar brīnišķīgi krēmīgu mīkstumu

Baklažānu augi izaug līdz aptuveni 130 centimetru augstumam un pavasara beigās rada pievilcīgus purpursarkanus, zvaigžņveida ziedus, kas vasaras laikā attīstās par augļiem. Black Beauty ir viens no populārākajiem atklāti apputeksnētajiem celmiem, kas radušies 1800. gados. Ovālie augļi ir tumši un spīdīgi un izaug līdz aptuveni 12 cm gari. Viņu mīkstums ir gluds, krēmīgs un gaiši dzeltens. Ar labu aprūpi jūs varat novākt pirmos baklažānus no jūlija vidus. Baklažāni ir nogatavojušies, kad augļiem ir jauks spīdums, un, nospiežot ar pirkstu, tie nedaudz dod. Baklažāni ir ļoti svarīgi musakā, un tie ir ideāli piemēroti jauktiem grauzdētiem dārzeņiem vai sava fantastiskā karija pagatavošanai. Pirms gatavošanas baklažānu vajadzētu sāļt.

Baklažānam pietiek ar karoti sāls. Pēc tam atstāj uz apmēram 30 minūtēm. Tas neitralizē rūgtvielas un izvada no baklažāniem ūdeni. Cepot tik daudz eļļas neuzsūcas. **Dabiska vieta:** Baklažānu subtropu dzimtene atrodas Austrumārijā. **Veiksmīga audzēšana:** Lai ražu varētu novākt tajā pašā gadā, no februāra stādi jāienes iekštelpās. Ievietojiet sēklas apmēram puscentimetru dziļi mitrā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē un viegli pārklājiet ar substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tādā veidā substrāts tiek aerēts un pasargāts no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz augšanas substrāta. Novietojiet audzēšanas podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru 20 līdz 25 ° C un turiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru. Dīgsana parasti notiek pēc trim līdz piecām nedēļām. Pēc dīgsanas kultivēšanas trauka vāku var noņemt. Kad tie sasniedz aptuveni 15 centimetru augstumu, stādus vajadzētu izdurt un atsevišķi pārstādīt podos. Kad ārā kļūst siltāks, tad pa dienu ik pa laikam podus var izlikt ārā, lai viņi pierod būt ārā. Pēc ledus svētajiem augus beidzot var novietot dobēs vai turēt lielākos 10 litru podos. **Labākā atrašanās vieta:** Izvēlieties saulainu, vēja aizsargātu vietu un pirms tam bagātiniet stādīšanas bedri vai podu ar kompostu, lai nodrošinātu barības vielas. **Optimāla aprūpe:** Dodiet augiem kāpšanas palīgīdzekli podā vai dobē jau pašā sākumā. Audzēšanas laikā vienu vai divas reizes vajadzētu mēslot ar organisko augu mēslojumu un vienmēr pietiekami laistīt. **Ziemā:** Pateicoties to jutīgumam pret salu, baklažānus parasti audzē kā viengadīgus un katru gadu sēj no jauna.



EKOLOGIŠKAS - Baklažanai - Black Beauty

Solanum melongena

Sana baklažānu veislē su nuostabiai kreminiū mīkstīmu

Baklažānu augaļi uzauga iki mažauga 130 centimetru aukšciro ir vēlyva pavasarj išauna patrauklias violetines, žvaigždēs formas gēles, kurios vasarā virsta vaisiais. „Black Beauty” yra viena iš populiariausių atvairi apdulkinų atmainų, kilusi nuo 1800 m. Ovalūs vaisiai yra tamsūs ir blizgūs, užauga apie 12 cm ilgio. Jų mīkstīmas yra lygus, kreminis ir šviesiai geltonas. Tinkamai prižiūrint, pirmuosius baklažānus galite nuimti nuo liepos vidurio. Baklažānai sunoksta, kai vaisius gražiai blizga, o paspaudus pīrstu šiek tiek pasīduoda. Baklažānai yra būtīni musakojē, ideāliai tinka prie mīsrīy keptų daržovīy arba gamināt savo fantastīskus karīus. Prieš verdant baklažānus reikīa pasūdyti. Baklažānu ižtenka šauksto druskos. Tada palīkite apie 30 minucīy. Tai neitralīzuoja karčīas medžiagās ir pašalina vandenj īš baklažāno. Kepant neįsīgerīa tiek aliejaus. **Natūralī vieta:** Subtropīnis baklažāno buveinė yra Rytų Indījojē. **Sėkmingas auginīmas:** Kad derlīy galėtumēte nuimti tais pačīais metais, nuo vasario augalus turētumēte neštī j patalpas. Jdēkite sēklas mažauga pusēs centīmetro gyljē j drėgnā kokoso substratā arba ekoloģīškā daržovīy žemē ir lengvai ūzdenkīte substratū. Kultūros indā ūzdenkīte maīstīne plēvele, kurīojē yra skylēs. Tokīu būdu substratas yra aeruojamas ir apsaugotas nuo išdžiūvīmo. Kas dvi ar trīs dienas 2 valandas nuimkīte folijā. Tai apsaugo nuo pelēsīo susīdarymo ant augančīo substrato. Auginīmo vazonā pastatykīte šviesīojē ir šīltojē vietojē, kurios temperatūra yra 20–25 ° C, o auginīmo substratas laikykīte drėgnā, bet ne šlapiā. Paprastai sudygsta po trījy ar penkīy savaičīy. Po sudygīmo galīma nuimti auginīmo indo dangtī. Kai jīe pasīekīa apie 15 centīmetru aukštj, daigus reikīa išspjautī ir po vienā persodīntī j vazonus. Kai lauke šīlčīau, vazonus galīma retkarčīais īsdētī j laukā dīenos metu, kad jīe prīprastų prie lauke. Po ledo šventūjy pagāliu galīma augalus dētī j lysves arba laikyti dīdesnīuose 10 litrų vazonuose. **Gerīausī vieta:** Pasīrīnkīte saulētā, nuo vējō apsaugotā vietā ir prieš tai sodīnīmo duobē ar vazonā praturtīnkīte kompostū, kad gautumēte maīstīnīy medžiagū. **Optimalī priēžiūra:** Nuo pat pradžīy suteikīte augalams laipīojīmo pagālbā vazone ar lysvējē. Auginīmo metu reikīa vienā ar du kartus patrēštī organīnēmīs daržovīy trāšomīs ir visada pakankamai palaīstyti. **Zīemā:** Baklažānai dēl jautrumo šalčīui dažnīausīa augināmi kaip vīenmečīai ir kasmet sējāmi īš naujo.



ORGANIČI - Brungiel - Sbuħija Iswed

Solanum melongena

Varjetā ta 'brungiel antīka b'laħam mill-isbaħ krema

Il-pjanti tal-brungiel jikbru sa madwar 130 centimetru għoli u jipproduċu fjuri vjola attraenti, forma ta' stilla fl-aħħar tar-rebbiegħa, li jizviluppaw fi frott matul is-sajf. Iswed Sbuħija hija waħda mill-razez open-pollinated l-aktar popolari, li tmur lura għall-1800's. Il-frott ovali huwa skur u tleqq u jikber għal madwar 12-il ċm twil. Il-laħam tagħhom huwa lixx, kremuż u isfar ċar. B'attenzjoni tajba, tista 'taħsad l-ewwel brungiel minn nofs Lulju. Il-brungiel ikun misjur meta l-frott ikollu tleqq sabiħ u jagħti ftit meta jingħafas b'subgħajh. Il-brungiel huwa essenżjali f'moussaka, ideali għal ħaxix inkaljat imħallat jew biex tagħmel il-currys meraviljuż tiegħek. Il-brungiel għandu jkun immellaħ qabel it-tisjir. Mgħarfa melħ għal brungiel hija biżżejjed. Imbagħad halli għal madwar 30 minuta. Dan jinnewtralizza s-sustanzi morr u jneħħi l-ilma mill-brungiel. Meta taqli, mhux daqshekk żejt jigi assorbit. **Post naturali:** l-dar subtropikali tal-brungiel tinsab fil-Lvant tal-Indja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Sabiex tkun tista 'taħsad fl-istess sena, għandek iġġib il-pjanti ġewwa minn Frar. Poġġi ż-żerriegħa madwar nofs centimetru fond f'sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika u għattihom ħaff bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. B'dan il-mod, is-sottostrat jigi arjat u protett mit-tnixxif. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq is-sottostrat li qed jikber. Poġġi l-borma li qed tikber f'post qawwi u sħun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm is-sottostrat tat-tkabbir niedja izda mhux imxarrab. Il-ġerminazzjoni ġeneralment isseħħ wara tlieta sa ħames ġimgħat. Wara l-ġerminazzjoni, il-qoxra tal-bastiment tal-kultivazzjoni tista 'titneħħa. Meta jilħqu għoli ta 'madwar 15-il centimetru, in-nebbieta għandhom jigu mtaqqba u trapjantati individwalment fil-qsari. Meta tishon barra, tista 'tpoġġi l-qsari barra kultant matul il-ġurnata sabiex jidraw ikunu barra. Wara l-qaddisin tas-silġ, fl-aħħar tista 'tpoġġi l-pjanti fis-sodod jew iżzommhom f'qsari akbar ta' 10 litri. **L-aħjar post:** Aghżel post xemxi u protett mir-riħ u jarrikkixxi t-toqba tat-tħawwil jew il-borma bil-kompost minn qabel biex tipprovdi nutrjenti. **Kura ottimali:** Aghthi lill-pjanti għajnuna għat-tixbit fil-borma jew fis-sodda mill-bidu nett. Waqt il-kultivazzjoni għandek tiffertilizza darba jew darbejn b'fertilizzant veġetali organiku u dejjem ilma biżżejjed. **Fix-xitwa:** Minħabba s-sensittività tagħhom għall-ġlata, il-brungiel ġeneralment jigi kkultivat bħala annwali u miżrugħa mill-ġdid kull sena.



Bio - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Oude auberginesoort met heerlijk romig vlees

Aubergineplanten bereiken een hoogte van ongeveer 130 centimeter en vormen in het late voorjaar aantrekkelijke paars gekleurde en stervormige bloemen, waaruit de vruchten zich in de loop van de zomer ontwikkelen. Black Beauty is een van de meest populaire open bestoven soorten die teruggaat tot 1800. De ovale vruchten zijn donker en glanzend en ongeveer 12 cm lang. Hun vruchtvlees is glad, romig en lichtgeel van kleur. Met goede zorg kun je vanaf half juli de eerste aubergines oogsten. De aubergines zijn rijp als het fruit mooi glanst en plaats maakt voor vingerdruk. Aubergines zijn onmisbaar in een moussaka, ideaal voor gemengde gerosterde groenten of om zelf fantastische curries te maken. Voor het koken moeten aubergines worden gezouten. Een lepel zout voor een aubergine is voldoende. Laat het dan ongeveer 30 minuten trekken. Hierdoor worden bittere stoffen geneutraliseerd en wordt water uit de aubergine verwijderd. Bij het frituren wordt niet zo veel olie opgenomen. **Natuurlijke locatie:** Het subtropische huis van de aubergine bevindt zich in Oost-India. **Succesvolle teelt:** Zodat u in hetzelfde jaar kunt oogsten, moet u de planten vanaf februari naar binnen verplaatsen. Doe de zaden ongeveer een halve centimeter diep in vochtig kokossubstraat of biologische greentegronde en bedek ze lichtjes met het substraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. De ondergrond wordt dus geventileerd en beschermd tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op het kweeksubstraat. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met 20 tot 25 ° Celsius en houd het kweeksubstraat vochtig, maar niet nat. Kieming vindt meestal plaats na drie tot vijf weken. Na ontkieming kan het deksel van het kweekvat worden verwijderd. Wanneer ze een hoogte van ongeveer 15 centimeter bereiken, moeten de zaailingen worden uitgespoten en afzonderlijk in potten worden overgeplant. Als het buiten warmer wordt, kun je de potten overdag af en toe naar buiten verplaatsen zodat ze wennen aan het buiten zijn. Na de ijssheligen kun je de planten permanent in het bed zetten of in grotere 10 liter potten houden. **De beste locatie:** Kies een zonnige, beschutte standplaats en verwijf het plantgat of de pot idealiter vooraf met compost om voedingsstoffen te leveren. **Optimale verzorging:** Geef de planten vanaf het begin een klimhulpmiddel in de pot of het bed. Tijdens de teelt één of twee keer bijmesten met biologische plantaardige mest en altijd voldoende water geven. **In de winter:** Vanwege hun gevoeligheid voor vorst worden aubergines meestal jaarlijks geteeld en elk jaar opnieuw gezaaid.



ØKOLOGISK - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Gammel auberginesort med herlig kremet kjøtt

Aubergineplanter vokser til rundt 130 centimeter i høyden og produserer attraktive lilla, stjerneformede blomster på slutten av våren, som utvikler seg til frukt over sommeren. Black Beauty er en av de mest populære åpen-pollinerte stammene, som dateres tilbake til 1800-tallet. De ovale fruktene er mørke og skinnende og blir ca 12 cm lange. Kjøttet deres er glatt, kremaktig og lysegult. Med godt stell kan du høste de første auberginene fra midten av juli. Auberginene er modne når frukten har fin glans og gir seg litt når den trykkes med en finger. Auberginer er essensielle i en moussaka, ideell for blandede stekte grønnsaker eller for å lage dine egne fantastiske karrieretter. Aubergine bør saltes før koking. En skje salt til en aubergine er nok. La så stå i ca 30 minutter. Dette nøytraliserer bitterstoffet og fjerner vann fra auberginen. Ved steking absorberes ikke så mye olje. **Naturlig beliggenhet:** Det subtropiske hjemmet til auberginen er i Øst-India. **Vellykket dyrking:** For at du skal kunne høste samme år, bør du ta med plantene innendørs fra februar. Plasser frøene omtrent en halv centimeter dype i fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk vegetabilisk jord og dekk dem lett med underlaget. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. På denne måten blir underlaget luftet og beskyttet mot uttørring. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer mugg fra å dannes på vekstsubstratet. Plasser vekstpotten på et lyst og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått. Spiring skjer vanligvis etter tre til fem uker. Etter spiring kan dekslet til dyrkingskaret fjernes. Når de når en høyde på omtrent 15 centimeter, bør frøplantene prikkes ut og transplanteres individuelt i pletter. Når det blir varmere ute kan du sette grytene ute innimellom i løpet av dagen slik at de blir vant til å være ute. Etter ishelgenene kan du til slutt plassere plantene i bed eller ha dem i større grytene ute innimellom i løpet av dagen slik at de blir vant til å være ute. Etter ishelgenene kan du til slutt plassere plantene i bed eller ha dem i større grytene ute innimellom i løpet av dagen slik at de blir vant til å være ute. **Den beste beliggenheten:** Velg et solrikt, vindbeskyttet sted og berik plantehullet eller potten med kompost på forhånd for å gi næring. **Optimal omsorg:** Gi plantene et klatrehjelpemiddel i potten eller bedet helt fra starten. Under dyrking bør du gjødsle en eller to ganger med organisk vegetabilisk gjødsel og alltid vanne tilstrekkelig. **Om vinteren:** På grunn av deres følsomhet for frost, dyrkes auberginer vanligvis som en ettårig og sås på nytt hvert år.



Bio - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Stara odmiana bakłazana z cudownie kremowym mięsem

Rośliny bakłazana osiągną wysokość do 130 cm i późną wiosną wytwarzają atrakcyjne fioletowe kwiaty w kształcie gwiazdy, które następnie stają się owocami latem. Black Beauty to jedna z najpopularniejszych, swobodnie zapylanych odmian, której początki sięgają 1800 roku. Jej owalne owoce są ciemne i błyszczące, a ich długość wynosi około 12 cm. Mięszk owoców ma jasnożółty kolor, jest gładki i kremowy. Przy dobrej pielęgnacji pierwsze owoce można zebrać już od połowy lipca. Jeśli bakłazan jest dojrzały, pięknie się świeci i wydaje się nieco miękki po naciśnięciu palcami. Bakłazany są niezastąpione w musace i doskonale sprawdzają się jako warzywo pieczone lub do przygotowania fantastycznego curry. Przed przygotowaniem bakłazany należy posolić (wystarczy jedna łyżka soli na jeden owoc) i pozostawić do zaparzenia na około 30 minut, aby wyciągnąć gorzkie związki i wodę. W ten sposób owoc podczas pieczenia wchłonie mniej oleju. **Naturalne położenie:** Subtropikalne pochodzenie bakłazana to wschodnie Indie. **Udana uprawa:** Jeśli chcesz zebrać w tym samym roku, musisz rozpocząć rozmnażanie od lutego w pomieszczeniu. Umieść nasiona na głębokości około 0,5 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziółowym i przykryj je niewielką ilością substratu. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrza. Co drugi lub trzeci dzień możesz całkowicie zdjąć przezroczystą folię na około 2 godziny, aby uniknąć tworzenia się pleśni na kompozycji doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20° do 25° Celsjusza i utrzymuj podłoże wilgotne, ale nie mokre. Kiełkowanie następuje zwykle po trzech do pięciu tygodniach. Po wykiełkowaniu można usunąć pokrycie. Gdy tylko sadzonki osiągną około 15 cm wysokości, należy je nakuć i posadzić osobno w doniczkach. W miarę wzrostu temperatury zewnętrznej doniczki można od czasu do czasu przenosić na zewnątrz w ciągu dnia, aby umożliwić roślinom powolną adaptację do warunków zewnętrznych. Po Ice Saints, rośliny można w końcu wysadzić w grządce lub przenieść do większej doniczki lub wanny o pojemności 10 litrów. **Najlepsza lokalizacja:** Wybierz nasłonecznione i osłonięte od wiatru miejsce do uprawy i wcześniej podaj trochę kompostu do donki lub doniczki / wanny, aby zapewnić dobre zaopatrzenie w składniki odżywcze. **Optymalna pielęgnacja:** Od samego początku zapewnij roślinom pomoc do wspinalczki. Podczas uprawy należy dodatkowo raz lub dwa razy podać organiczny nawóz roślinny i dostatecznie podlewać roślinę. **W zimą:** Ponieważ bakłazan jest dość wrażliwy na mróz, jest zwykle uprawiany jako roślina wieloletnia i ponownie wysiewany w przyszłym roku.



ORGÂNICO - Berinjela - Beleza Negra

Solanum melongena

Variedade de beringela velha com carne maravilhosamente cremosa

As plantas de berinjela crescem até cerca de 130 centímetros de altura e produzem atraentes flores roxas em forma de estrela no final da primavera, que se transformam em frutas durante o verão. A Black Beauty é uma das cepas de polinização aberta mais populares, que remonta a 1800. Os frutos ovais são escuros e brilhantes e crescem até cerca de 12 cm de comprimento. Sua carne é lisa, cremosa e amarelo claro. Com muito cuidado, você pode colher as primeiras beringelas a partir de meados de julho. As beringelas estão maduras quando a fruta tem um bom brilho e cede levemente quando pressionada com o dedo. As beringelas são essenciais numa moussaka, ideal para uma mistura de vegetais assados ou para fazer os seus fantásticos caril. Berinjela deve ser salgada antes de cozinhar. Uma colher de sal para uma berinjela é suficiente. Em seguida, deixe por cerca de 30 minutos. Isso neutraliza as substâncias amargas e remove a água da berinjela. Ao fritar, não absorve tanto óleo. **Localização natural:** A casa subtropical da berinjela fica no leste da Índia. **Cultivo bem sucedido:** Para que você possa colher no mesmo ano, você deve trazer as plantas para dentro de casa a partir de fevereiro. Coloque as sementes com cerca de meio centímetro de profundidade em substrato de coco úmido ou terra vegetal orgânica e cubra-as levemente com o substrato. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Desta forma, o substrato é aerado e protegido contra ressecamento. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato em crescimento. Coloque o vaso de cultivo em um local claro e quente com 20 a 25° Celsius e mantenha o substrato de cultivo úmido, mas não molhado. A germinação geralmente ocorre após três a cinco semanas. Após a germinação, a tampa do recipiente de cultivo pode ser removida. Quando atingem cerca de 15 centímetros de altura, as mudas devem ser repicadas e transplantadas individualmente para vasos. Quando ficar mais quente lá fora, você pode colocar as panelas do lado de fora ocasionalmente durante o dia para que elas se acostumem a ficar do lado de fora. Depois dos santos de gelo, você pode finalmente colocar as plantas em canteiros ou guardá-las em vasos maiores de 10 litros. **A melhor localização:** Escolha um local ensolarado e protegido do vento e enriqueça a cova ou vaso de plantio com composto de antemão para fornecer nutrientes. **Cuidado ideal:** Dê às plantas uma ajuda de escalada no vaso ou canteiro desde o início. Durante o cultivo deve-se adubar uma ou duas vezes com adubo vegetal orgânico e regar sempre o suficiente. **No inverno:** Devido à sua sensibilidade à geada, as beringelas são geralmente cultivadas anualmente e semeadas novamente todos os anos.



Ecologic - Vinete - Black Beauty

Solanum melongena

Varietate veche de vinete cu carne minunat cremoasă

Plantele de vinete ating înălțimi de aproximativ 130 de centimetri și formează flori atractive de culoare violet și în formă de stea la sfârșitul primăverii, din care fructele se dezvoltă pe parcursul verii. Black Beauty este una dintre cele mai populare tulpini polenizate deschise datând din 1800. Fructele ovale sunt întuncate și strălucitoare și au o lungime de aproximativ 12 cm. Carnea lor este netedă, cremoasă și de culoare galben deschis. Cu o îngrijire bună, puteți recolta primele vinete de la jumătatea lunii iulie. Vinetele sunt coapte atunci când fructul strălucește frumos și cedează locul presiunii degetelor. Vinetele sunt esențiale într-o musaca, ideale pentru legume prăjite mixte sau pentru a-ți face propriile curry fantastice. Înainte de gătit, vinetele trebuie sărate. O lingură de sare pentru o vinetă este suficientă. Apoi, lăsați-l să se absoarbă timp de aproximativ 30 de minute. Acest lucru neutralizează substanțele amare și elimină apa din vinete. Nu se absorb atât de mult ulei la prăjire. **Locație naturală:** Casa subtropicală a vinetelor se află în India de Est. **Cultivare de succes:** Pentru a putea recolta în același an, ar trebui să mutați plantele în interior din februarie. Puneți semințele la o jumătate de centimetru adâncime în substrat umed de nucă de cocos sau în sol vegetal organic și acoperiți-le ușor cu substratul. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Deci, substratul este ventilat și protejat de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe substratul în creștere. Așezați recipientul de creștere într-un loc luminos și cald, cu 20-25° Celsius și mențineți substratul de creștere umez, dar nu umed. Germinarea are loc de obicei după trei până la cinci săptămâni. După germinare, capacul vasului în creștere poate fi îndepărtat. Când ating o înălțime de aproximativ 15 centimetri, răsadurile trebuie scoase și transplantate individual în ghivece. Când se încălzește afară, poți muta ghivecele afară din când în când în timpul zilei, astfel încât să se obișnuiască să fie afară. După sfinții de gheață puteți pune plantele permanente în pat sau le puteți păstra în ghivece mai mari de 10 litri. **Cea mai bună locație:** Alegeți o locație însorită, protejată și, cel mai bun dintre toate, îmbogățiți gaura de plantare sau ghiveciul cu compost în prealabil pentru a furniza nutriție. **Îngrijire optimă:** Oferiți plantelor un ajutor de urcare în ghiveci sau pat chiar de la început. În timpul cultivării ar trebui să re-fertilizați de una sau de două ori cu îngrășăminte organice vegetale și să apăsați întotdeauna suficient. **În iarnă:** Datorită sensibilității lor la îngheț, vinetele sunt de obicei cultivate anual și semănate din nou în fiecare an.



Ekologiskt - Aubergine - Black Beauty

Solanum melongena

Gammal variation av aubergine med underbart krämigt kött

Aubergine växter når höjder på cirka 130 centimeter och bildar attraktiva lila-färgade och stjärnformade blommor på sen vår, från vilka frukterna utvecklas under sommaren. Black Beauty är en av de mest populära öppna pollinerade stamarna från 1800. De ovala frukterna är mörka och glänsande och är cirka 12 cm långa. Deras kött är slätt, krämigt och ljusgult. Med god vård kan du skörda de första auberginerna från mitten av juli. Auberginerna är mogna när frukten lyser snyggt och lätt viker när de pressas med fingret. Aubergine är viktiga i en moussaka, perfekt för blandade rostade grönsaker eller för att göra dina egna fantastiska curryrätter. Före tillagning bör äggplantor saltas. En sked salt för en aubergine räcker. Låt det sedan branta i cirka 30 minuter. Detta neutraliserar bittra ämnen och tar bort vatten från auberginet. Inte så mycket olja absorberas vid stekning.

Naturligt läge: Aubergineens subtropiska hem är i Östra Indien. **Framgångsrik odling:** Så så du kan skörda samma år bör du flytta växterna inomhus från februari. Lägga fröna ungefär en halv centimeter djupt i fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk vegetabilisk jord och täck dem lätt med substratet. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Så substratet ventileras och skyddas mot uttorkning. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på det växande substratet. Placera odlingsbehållaren på en ljus och varm plats med 20 till 25 ° Celsius och håll växtsubstratet fuktigt men inte vått. Spiring sker vanligtvis efter tre till fem veckor. Efter grobarhet kan locket på det växande kärlet tas bort. När de når en höjd av cirka 15 centimeter bör plantorna stickas ut och transplanteras individuellt i krukor. När det blir varmare ute kan du flytta krukorna ut och då under dagen så att de vänjer sig vid att vara ute. Efter ishelgarna kan du lägga plantorna permanent i sängen eller förvara dem i större 10 liters krukor. **Den bästa platsen:** Välj en solig, skyddad plats och helst berika planteringshålet eller krukans med kompost i förväg för att ge näringsämnen. **Optimal vård:** Ge växterna ett klättringshjälpmedel i potten eller sängen redan från början. Under odlingen bör du befrukta en eller två gånger med organiskt vegetabiliskt gödselmedel och alltid vattna tillräckligt. **På vintern:** På grund av deras känslighet för frost odlas äggplantor vanligtvis årligen och sås på nytt varje år.



BIO - Baklažán - Čierna krásavica

Solanum melongena

Stará odroda baklažánu s nádherne krémovou dužinou

Rastliny baklažánu dorastajú do výšky približne 130 centimetrov a koncom jari vytvárajú atraktívne fialové kvety v tvare hviezdy, z ktorých sa v lete vyvinú plody. Black Beauty je jedným z najpopulárnejších voľne opelovaných kmeňov, ktorý sa datuje do roku 1800. Oválné plody sú tmavé a lesklé a dorastajú do dĺžky asi 12 cm. Ich dužina je hladká, krémová a svetložltá. Pri dobrej starostlivosti môžete prvé baklažány zbierať už od polovice júla. Baklažány sú zrelé, keď sa plody pekne lesknú a po stlačení prstom mierne poddávajú. Baklažány sú nevyhnutné v musake, ideálne na miešanú pečenú zeleninu alebo na prípravu vlastných fantastických kari. Baklažán by sa mal pred varením osoliť. Na baklažán stačí lyžica soli. Potom nechajte asi 30 minút pôsobiť. To neutralizuje horké látky a odstraňuje vodu z baklažánu. Pri vyprážaní sa nevstrebe toľko oleja. **Prirodzená poloha:** Subtropický domov baklažánu je vo východnej Indii. **Úspešná kultivácia:** Aby ste mohli zbierať úrodu v tom istom roku, mali by ste rastliny preniesť do interiéru od februára. Semená umiestnite asi pol centimetra hlboko do vlhkého kokosového substrátu alebo organickej zeminy zo zeleniny a zľahka ich prikryte substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. Substrát sa tak prevzdušní a ochráni pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Zabráni sa tak tvorbe plesní na pestovateľskom substráte. Pestovateľský črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou 20 až 25 ° Celzia a pestovateľský substrát udržujte vlhký, ale nie mokrý. Klíčenie zvyčajne nastáva po troch až piatich týždňoch. Po vyklíčení je možné odstrániť kryt kultivačnej nádoby. Keď dorastú do výšky asi 15 centimetrov, treba sadenice vypichnúť a jednotlivito presadiť do črepníkov. Keď sa vonku oteplí, môžete črepníky občas cez deň dať von, aby si zvykli byť vonku. Po ľadových svätoch občasno rastliny konečne umiestniť na záhony alebo ich chovať vo väčších 10 litrových kvetináčoch. **Najlepšie umiestnenie:** Vyberte si slnečné miesto chránené pred vetrom a výsadbovú jamku alebo črepník vopred obohatte kompostom, ktorý poskytnete živiny. **Optimálna starostlivosť:** Hneď od začiatku doprajte rastlinám pomocku v šplhaní v črepníku alebo záhone. Počas pestovania by ste mali raz alebo dvakrát prihnúť organickým hnojivom na zeleninu a vždy dostatočne zalievať. **V zime:** Kvôli ich citlivosti na mraz sa baklažány zvyčajne pestujú ako jednoročné a každý rok sa vysievajú nanovo.



BIO - Jajčevc - Črni lepotec

Solanum melongena

Stara sorta jajčevca s čudovito kremastim mesom

Rastline jajčevca zrastejo do približno 130 centimetrov v višino in pozno spomladi proizvedejo privlačne škrlatne zvezdaste cvetove, ki se čez poletje razvijajo v plodove. Black Beauty je ena najbolj priljubljenih prosto opršenih sort, ki izvira iz 19. stoletja. Ovalni plodovi so temni in sijoči ter zrastejo do približno 12 cm. Njihovo meso je gladko, kremasto in svetlo rumeno. Ob dobri negi lahko prve jajčevce pobirate od sredine julija. Jajčevci so zreli, ko se plodovi lepo svetijo in ob pritisku s prstom rahlo pustijo. Jajčevci so bistveni v musaki, idealni za mešano praženo zelenjavo ali za pripravo lastnih fantastičnih karijev. Pred kuhanjem je treba jajčevce nasoliti. Zadoštuje že žlica soli za jajčevc. Nato pustite približno 30 minut. S tem nevtraliziramo grenčine in odstranimo vodo iz jajčevca. Pri cvrtju se ne vpije toliko olja. **Naravni habitat:** Subtropska domovina jajčevca je vzhodna Indija. **Navodila za gojenje:** Da bi lahko obirali v istem letu, bi morali rastline od februarja prenesti v prostor. Semena položite približno pol centimetra globoko v vlažen kokosov substrat ali organsko zemljo za zelenjavo in jih rahlo prekrijte s substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. Na ta način substrat prezračimo in zaščitimo pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni podlagi. Rastlinjski lonci postavimo na svetlo in toplo mesto s temperaturo od 20 do 25 °C, rastni substrat pa naj bo vlažen, a ne moker. Kalenje običajno nastopi po treh do petih tednih. Po kalitvi lahko odstranite pokrov posode za gojenje. Ko dosežejo višino približno 15 centimetrov, sadike pikiramo in posamično presadimo v lončke. Ko se zunaj otopli, lahko lonce čez dan občasno postavite ven, da se navadijo na bivanje zunaj. Po ledenih svetnikih lahko rastline končno postavite v gredice ali jih hranite v večjih 10 litrskih loncih. **Najboljša lokacija:** Izberite sončno, pred vetrom zaščiteno lego in sadilno jamo ali lonček predhodno obogatite s kompostom, da zagotovite hranila. **Optimalna nega:** Dajte rastlinam pripomoček za plezanje v loncu ali postelji že na začetku. Med gojenjem je treba enkrat ali dvakrat pognojiti z organskim rastlinskim gnojilom in vedno dovolj zaliti. **V zimskem času:** Zaradi občutljivosti na zmrzal jajčevce običajno gojimo kot enoletnice in vsako leto na novo sejemo.



Ecológico - Berenjena - Belleza Negra

Solanum melongena

Variedad de berenjenas antigua con una pulpa maravillosamente cremosa

Las berenjenas crecen hasta una altura de unos 130 centímetros y desarrollan atractivas flores de color púrpura y en forma de estrella a finales de la primavera, a partir de las cuales se desarrollan los frutos en el transcurso del verano. Black Beauty es una de las variedades de polinización abierta más populares, que data de 1800. Los frutos ovalados son oscuros y brillantes y llegan a medir unos 12 cm de largo. Su pulpa es suave, cremosa y de color amarillo claro. Cuidando el cultivo, puede cosechar las primeras berenjenas ya a mediados de julio. Las berenjenas están maduras cuando la fruta tiene un brillo hermoso y cede ligeramente con el toque de un dedo. Las berenjenas son indispensables en una moussaka, ideal para verduras asadas o para hacer sus propios y fantásticos curries. Las berenjenas deben ser saladas antes de su preparación. Una cucharada de sal para una berenjena es suficiente. Dejar reposar durante unos 30 minutos. Esto neutraliza las sustancias amargas y elimina el agua de la berenjena. Al freír, ya no se absorbe tanto aceite. **Ubicación natural:** El hogar subtropical de las berenjenas se encuentra en el este de la India. **Cultivo exitoso:** Para que usted pueda cosechar en el mismo año, debe cultivar las plantas desde febrero, en casa. Coloque las semillas a medio centímetro de profundidad en sustrato húmedo de coco o tierra vegetal orgánica y cúbralas ligeramente con el sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto airea el sustrato y lo protege de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato de crecimiento. Coloque el recipiente de crecimiento en un lugar luminoso y cálido a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius y mantenga el sustrato de crecimiento húmedo pero no mojado. La germinación suele producirse al cabo de tres a cinco semanas. Después de la germinación, se puede retirar la cubierta del recipiente de cultivo. Cuando se alcanza una altura de unos 15 centímetros, las plántulas deben sacarse y trasplantarse individualmente en maceteros. Si hace más calor afuera, puede poner las macetas en exterior de vez en cuando durante el día, para que se acostumbren a pasar tiempo afuera. A partir de mediados de mayo, puede plantar las plantas en el arriate o en maceteros más grandes de 10 litros. **La mejor ubicación:** Elija un lugar soleado y protegido contra el viento. Enriquezca previamente el hoyo de plantación con abono para el suministro de nutrientes. **Cuidado óptimo:** Desde el principio, debe proporcionarles a la planta un soporte para trepar dentro del macetero. Durante el cultivo se debe abonar una o dos veces con abono orgánico vegetal y regar siempre lo suficiente. **En el invierno:** Debido a su sensibilidad a las heladas, las berenjenas se cultivan anualmente y se siembran de nuevo cada año.



BIO - Lilek - Černá kráska

Solanum melongena

Stará odrůda lilku s nádherně krémovou dužinou

Rostliny lilku dorůstají do výšky kolem 130 centimetrů a koncem jara vytvářejí atraktivní fialové hvězdčovitě květy, které se v létě vyvinou v plody. Black Beauty je jedním z nejpopulárnějších volně opylovaných kmenů, jehož historie sahá až do roku 1800. Oválné plody jsou tmavé a lesklé a dorůstají délky asi 12 cm. Jejich dužina je hladká, krémová a světle žlutá. Při dobré péči můžete první lilky sklízet od poloviny července. Lilky jsou zralé, když se plody pěkně lesknou a při stlačení prstem lehce povolují. Lilek je nezbytný v musace, ideální pro míchanou restovanou zeleninu nebo pro přípravu vlastních fantastických kari. Lilek by se měl před vařením osolit. Na lilek stačí lžice soli. Poté nechte asi 30 minut působit. Tím se zneutralizují hořké látky a lilek se zbaví vody. Při smažení se tolik oleje nevstřebá. **Přirozená poloha:** Subtropický domov lilku je ve východní Indii. **Úspěšné pěstování:** Abyste mohli sklízet ve stejném roce, měli byste rostliny od února přenést dovnitř. Semínka vložte asi půl centimetru hluboko do vlhkého kokosového substrátu nebo organické zeleninové zeminy a substrátem je lehce zasypte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. Substrát se tak provzdušní a ochrání před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na pěstebním substrátu. Květináč umístěte na světlé a teplé místo s teplotou 20 až 25° Celsia a pěstební substrát udržujte vlhký, ale ne mokvý. Klíčení obvykle nastává po třech až pěti týdnech. Po vyklíčení lze kryt kultivační nádoby sejmut. Když dosáhnou výšky asi 15 centimetrů, sazenice je třeba vypichovat a jednotlivě přesazovat do květináčů. Když se venku oteplí, můžete květináče občas přes den dát ven, aby si zvykly na pobyt venku. Po ledových světcích můžete rostliny nakonec umístit na záhon nebo je chovat ve větších 10litrových květináčích. **Nejpřší umístění:** Vyberte slunné místo chráněné před větrem a předem obohatte výsadbovou jamku nebo květináč kompostem, který poskytnete živiny. **Optimální péče:** Rostlinám hned ze začátku dopřejte šplhací pomůcku do květináče nebo záhonu. Během pěstování byste měli jednou až dvakrát přihnojit organickým hnojivem na zeleninu a vždy dostatečně zalévat. **V zimě:** Pro svou citlivost na mraz se lilek obvykle pěstuje jako letnička a vysévá se každý rok znovu.



ORGANİK - Patlican - Siyah Güzel

Solanum melongena

Harika kremamsı etli eski patlican çeşidi

Patlican bitkilerinin boyu yaklaşık 130 santimetre kadar büyür ve ilkbaharın sonlarında çekici mor, yıldız şeklinde çiçekler üretir ve bunlar yaz boyunca meyveye dönüşür. Black Beauty, 1800'lere kadar uzanan en popüler açık tozlaşma türlerinden biridir. Oval meyveler koyu ve parlaktır ve yaklaşık 12 cm uzunluğa kadar büyür. Etləri pürüzsüz, kremsi ve açık sarıdır. Özenle, ilk patlicanları Temmuz ortasından itibaren hasat edebilirsiniz. Patlicanlar, meyveleri güzel bir parlaklığa sahip olduğunda olgunlaşır ve parmakla bastırıldığında hafifçe verir. Karşık kavrulmuş sebzeler veya kendi harika körülerinizi yapmak için ideal olan bir musakkada patlican olmazsa olmazdır. Patlican pişirmeden önce tuzlanmalıdır. Bir patlican için bir kaşık tuz yeterlidir. Ardından yaklaşık 30 dakika bekletin. Bu, acı maddeleri nötralize eder ve patlicandaki suyu giderir. Kızartırken çok fazla yağ emilmez. **Doğal konum:** Patlicanın subtropikal anavatanı Doğu Hindistan'dadır. **Başarılı yetiştirme:** Aynı yıl içinde hasat yapabilmemiz için bitkileri şubat ayından itibaren içeriye getirmelisiniz. Tohumları, nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik sebze toprağına yaklaşık yarım santimetre derinliğe yerleştirin ve alt tabaka ile hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu şekilde, alt tabaka havalandırılır ve kurumaya karşı korunur. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen alt tabaka üzerinde küf oluşmasını önler. Yetiştirme saksısını 20 ila 25°C sıcaklıkta aydınlık ve sıcak bir yere koyun ve büyüyen alt tabakayı nemli tutun ama ıslak tutmayın. Çimlenme genellikle üç ila beş hafta sonra gerçekleşir. Çimlenmeden sonra, yetiştirme kabının kapağı çıkarılabilir. Yaklaşık 15 santimetre yüksekliğe ulaştıklarında fideler dikilmeli ve ayrı ayrı saksılara ekilmelidir. Dışarı ısındığında, gün içinde ara sıra saksıları dışarıya koyabilirsiniz, böylece dışarıda olmaya alışırlar. Buz azizlerinden sonra bitkileri yataklara yerleştirebilir veya 10 litrelik daha büyük saksılarda saklayabilirsiniz. **En iyi konum:** Güneşli, rüzgardan korunan bir yer seçin ve besin sağlamak için ekim deliğini veya saksıyı önceden kompostla zenginleştirin. **Optimum bakım:** Bitkilere en başından saksıda veya yatakta bir tırnanma yardımcısı verin. Yetiştirme sırasında bir veya iki kez organik bitkisel gübre ile gübreleme yapmalı ve her zaman yeterince sulamalısınız. **Kışın:** Patlicanlar dona karşı hassas oldukları için genellikle yıllık olarak yetiştirilir ve her yıl yeniden ekilir.



BIO - Padlizsán - Black Beauty

Solanum melongena

Régi padlizsánfajta csodálatosan krémes hússal

A padlizsánnövénység körülbélül 130 centiméter magasra nőnek, és késő tavasszal vonzó lila, csillag alakú virágokat hoznak, amelyek a nyár folyamán gyümölcsökké fejlődnek. A Black Beauty az egyik legnépszerűbb nyílt beporzású törzs, amely az 1800-as évekbe nyúlik vissza. Az ovális termések sötét és fényesek, és körülbélül 12 cm hosszúra nőnek. Húsuk sima, krémes és világossárga. **Természetes elhelyezkedés:** A padlizsán szubtrópusi hazája Kelet-Indiában található. **Sikeres termesztés:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Setzen Sie die Samen circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie sie leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Nach der Keimung kann die Abdeckung des Anzuchtgefäßes entfernt werden. Bei Erreichen einer Höhe von circa 15 Zentimetern sollten die Sämlinge pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen oder in größeren 10 Liter Töpfen halten. **A legjobb hely:** Napos, szélvédett helyet válasszunk, és az ültetési lyukat vagy cserepet előtte dúsítsuk komposztal a tápanyag biztosítás érdekében. **Optimális gondozás:** Kezdetől fogva adjon a növényeknek mászás segédesszökt a cserepben vagy az ágyásban. A termesztés során egyszer-kétszer trágyázzon szerves növényi műtrágyával, és mindig öntözze megfelelően. **Télen:** A padlizsánt fagyérzékenységük miatt általában egy nyáriként termesztik, és minden évben újra vetik.

: : : : :



オーガニック - ナス - ブラックビューティー

Solanum melongena

素晴らしいクリーミーな昔からの品種

ナスは130cmの高さに成長し、春の終わりには紫色で星形の花を咲かせ、夏には実をつけます。ブラックビューティーは、1800年もの昔から最も人気のある品種の一つです。外観は楕円形で黒く光沢があり12cmほどの大きさです。果肉は薄い黄色で滑らかでクリーミーです。しっかりとした手入れをすれば、7月中旬に最初の収穫ができるかもしれません。熟しているナスは美しい光沢があり、指で押すと柔らかいのが分かります。茄子はムサカに欠かせないもので、野菜のローストやカレーにもとてもよく合います。調理の前に、ナスに塩をかける(1つのナスに小さじ1杯の塩で十分です)、苦味と水分をだすために30分おきます。そうすることで、調理中の油の吸収量が少なくなります。

自然な場所: ナスは亜熱帯の東インドが原産です。

栽培成功:

栽培したその年に収穫したい場合、2月に室内で栽培を開始する必要があります。湿ったココファイバーまたはハーブ用オーガニック用土の0.5cmに種を植え、その上に少量の用土を被せます。種のコンテナを透明なフィルムで覆い、小さな穴をいくつか開けます。その様にするので、用土を乾燥させることなく空気を取入れることができます。用土にカビが発生しないように、2~3日に1回、約2時間ほど完全に透明フィルムを外します。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます。通常は約3~5週間後に発芽します。発芽したら透明フィルムのカバーを外します。苗が15cmの大きさになったら、別々の鉢に植え替える必要があります。屋外の気温が上がってきたら、屋外の環境に慣らすために日中は鉢を屋外に出します。寒の戻りの後、屋外に直に植えるか、又は大きめの鉢が10ℓのコンテナに植え替えることができます。

最高のロケーション:

日当たりのよい防風された場所に栽培して、苗の間隔は少なくとも90cm空けてください。また、栄養供給のためには堆肥を与えるのがよいでしょう。

最適なケア: 最初からつる植物用の支柱の準備が必要です。栽培中に1~2回野菜用のオーガニック肥料を与え、水も十分に与えます。

冬に: ナスは霜にかなり敏感なので、通常多年生の植物として栽培され、翌年再び種をまきます。

SKU: 18326 / BIO - Aubergine - Black Beauty