



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Daucus carota subsp. sativus

 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 - Морковите - царят на есента

Daucus carota subsp. *sativus*

Късен морков за затопляне на зимни супи

Сортът Herbstkönig узрява през есента, но може да се остави в земята и да се отглежда през по-голямата част от зимата, ако е необходимо. Също така е много лесен за съхранение. Оставете морковите в земята възможно най-дълго и приберете, когато върховете на листата станат жълти или червени. Трябва да се съхраняват само здрави и напълно узрели моркови. Листата се извиват или отрязват на височина от три до пет сантиметра, неизмитите моркови се увиват в пясък и се съхраняват на хладно и влажно място. Морковите е най-добре да се нарязват на парчета, колелца или ленти и да се използват сурови за дипове или настъргани в салати. Пържените или печени моркови също са вкусни. Те са идеална основа за супи и яхнии. Сушените моркови също са здравословна закуска. Нарезаните измитите моркови на филийки и ги поставете на слънце или в тава във фурната да изсъхнат. Идеални са и като храна за гризачи и други домашни любимци. **Естествено местоположение:** Смята се, че произходът на дивия морков е в Северна Африка, Близкия изток и Южна Европа. **Успешно отглеждане:** Засейте ранните моркови между март и юли и късните моркови между средата на май и юли. Уверете се, че почвата е добре разрохкана и леглото за семена е покрито с компост от самото начало. Най-добре е да се сее на около 3 сантиметра дълбочина в редовете с междуредово разстояние най-малко 30 сантиметра и четири сантиметра между отделните корени. Първите семена трябва да покълнат след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Морковите растат много добре в пясчливо-глинеста, рохкава и без камъни почва. За да се развият оптимално, морковите се нуждаят от достатъчно място. Следователно, трябва да разреждате плътното засадените корени на ръка. Морковите са особено полезни от смесени култури с боб, грах, лук, чесън, маруля, домати, чушки, краставици, тиквички, манголд и спанак. Морковите трябва да се отглеждат отново на същото легло не по-рано от три години. Тъй като растат добре на лежи с малък натиск от плевели, предишни култури като картофи или зелено торене са идеални. Лукът като партньор за засаждане има допълнителното предимство, че миризмата му възпира прословутата морковена муха. **Оптимална грижа:** Осигурете адекватно поливане. След като главите на морковите излязат от земята, натрупайте морковите на купчина, за да не позеленеят. **През зимата:** Въпреки че морковът е двугодишен, той се отглежда в градината само като едногодишен.



BIO - Gulerødder - efterårets konge

Daucus carota subsp. *sativus*

Sen gulerod til opvarmning af vintersupper

Sorten Herbstkönig modnes om efteråret, men kan efterlades i jorden og også dyrkes gennem det meste af vinteren, hvis det er nødvendigt. Det er også meget nemt at opbevare. Lad gulerødderne ligge i jorden så længe som muligt og høst, når bladspidserne bliver gule eller røde. Kun sunde og fuldt modne gulerødder bør opbevares. Bladene vrides af eller skæres af i tre til fem centimeter høje, de uvaskede gulerødder pakkes derefter ind i sand og opbevares i en kølig, fugtig kælder. Gulerødder skæres bedst i bidder, runde eller strimler og bruges rå i dips eller revet i salater. Stegte eller ristede gulerødder er også lækre. De er en ideel base til supper og gryderetter. Tørrede gulerødder er også en sund snack. Skær de vaskede gulerødder i skiver og læg dem derefter i solen eller på en bageplade i ovnen til tørre. De er også ideelle som foder til gnavnere og andre kæledyr. **Naturlig beliggenhed:** Den vilde gulerods oprindelse antages at være i Nordafrika, i Mellemøsten og i Sydeuropa. **Succesfuld dyrkning:** Så tidlige gulerødder mellem marts og juli og sene gulerødder mellem midten af maj og juli. Sørg for, at jorden er godt løsnet og såbedet beklædt med kompost allerede fra starten. Det er bedst at så cirka 3 centimeter dybt i rækker med en rækkeafstand på mindst 30 centimeter og fire centimeter mellem de enkelte rødder. De første frø skal spire efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Gulerødder vokser meget godt i sandet muldrig, løs og stenfri jord. For at udvikle sig optimalt har gulerødder brug for tilstrækkelig ståplads. Derfor bør du udtynde tætfrøede rødder i hånden. Gulerødder har især gavn af blandede kulturer med bønner, ærter, løg, hvildøg, salat, tomater, peberfrugter, agurker, zucchini, chard og spinat. Gulerødder skal dyrkes igen på samme bed tidligst efter tre år. Da de vokser godt på bede med lavt ukrudtstryk, er tidligere afgrøder som kartofler eller grøngødning ideelle. Løg som plantepartnere har den ekstra fordel, at deres lugt afskrækker den berygtede gulerodsflue. **Optimal pleje:** Sørg for tilstrækkelig vanding. Når hovedet på gulerødderne er ude af jorden, skal du lægge gulerødderne op for at forhindre, at de bliver grønne. **Om vinteren:** Selvom guleroden er toårig, dyrkes den kun i haven som etårig.



BIO - Möhren - Herbstkönig

Daucus carota subsp. *sativus*

Späte Möhre für wärmende Wintersuppen

Die Sorte Herbstkönig reift im Herbst, kann aber im Boden gelassen und bei Bedarf auch durch den größten Teil des Winters gezogen werden. Sie ist zudem sehr gut lagerfähig. Lassen Sie die Möhren möglichst lange im Boden und ernten Sie, wenn sich die Blattspitzen gelb oder rot verfärben. Nur gesunde und vollreife Möhren sollte man einlagern. Die Blätter werden dabei abgedreht oder drei bis fünf Zentimeter hoch abgeschnitten, die Karotten anschließend ungewaschen in Sand eingeschlagen und kühl in einem Keller mit hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Karotten werden am besten in Stücke, Rundungen oder Streifen geschnitten und roh für Dips verwendet oder in Salate gerieben. Sehr lecker sind Möhren auch gebraten oder geröstet. Für Suppen und Eintöpfe sind sie eine ideale Basis. Ein gesunder Snack sind auch getrocknete Möhren. Schneiden Sie gewaschenen Möhren in Scheiben und legen Sie sie anschließend in die Sonne oder zum Trocknen auf ein Blech im Backofen. Auch als Futter für Nager und andere Haustiere sind sie ideal. **Naturstandort:** Der Ursprung der wilden Möhre wird im Norden Afrikas, in Vorderasien und in Südeuropa vermutet. **Anzucht:** Säen Sie Frühe Möhren zwischen März und Juli und Späte Möhren zwischen Mitte Mai und Juli. Sorgen Sie von Beginn an für einen gut aufgelockerten Boden und ein mit Kompost unterfüttertes Saatbeet. Am besten säen Sie circa 3 Zentimeter tief in Reihen mit einem Reihenabstand von mindestens 30 Zentimetern und vier Zentimetern Abstand zwischen den einzelnen Wurzeln. Die ersten Samen sollten nach zwei bis vier Wochen keimen. **Standort:** Möhren wachsen sehr gut auf sandig-lehmigen, lockeren und steinfreien Böden. Um sich optimal zu entwickeln, brauchen Karotten ausreichenden Standraum. Daher sollten Sie eng gesäte Wurzeln von Hand ausdünnen. Möhren profitieren besonders von Mischkulturen mit Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Salaten, Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini, Mangold und Spinat. Karotten sollten frühestens nach drei Jahren erneut auf demselben Beet angebaut werden. Da sie gut auf Beeten mit wenig Unkrautdruck wachsen, sind Vorjahreskulturen wie Kartoffeln oder eine Gründüngung optimal. Zwiebeln als Pflanzpartner haben den zusätzlichen Vorteil, dass ihr Geruch die berühmte Möhrenfliege abschreckt. **Pflege:** Sorgen Sie für ausreichende Bewässerung. Sobald die Köpfe der Möhren aus der Erde schauen, häufeln Sie die Karotten an, damit sie nicht grün werden. **Im Winter:** Die Möhre ist zwar zweijährig, wird im Garten aber nur einjährig kultiviert.



Organic - Carrot - Autumn King

Daucus carota subsp. *sativus*

Late maturing carrot for warming winter soups

Autumn King matures during autumn, but it can also be left in the ground and cultivated for the most part of the winter as required. It is also very well and storable. Leave the carrots preferably for as long as possible in the ground and harvest after the tips of the leaves have turned yellow or red. Only whole and fully ripe carrots are good to store. Remove the leaves or cut them off at 3 to 5 cm and keep the carrots unwashed and surrounded with sand in a cold cellar with high humidity. Carrots can be cut into pieces, slices or stripes and used raw with dips or grated in salads. Stir-fried or roasted carrots are delicious as well. Furthermore, they make a great base for soups and stews. Dried carrots also provide a healthy snack in between. Cut the washed carrots into slices and lay them out in the sun or for drying, or place on a baking sheet and dry them in the oven. Carrots are also ideal food for rodents and other pets. **Natural location:** The origin of the wild carrot is presumed to be the North Americas, the Near East and southern Europe. **Successful cultivation:** Early maturing carrots can be sowed between March and July, whereas late maturing varieties are best sowed between mid May and July. Provide the plants with well loosened soil and a compost-enriched seedbed right from the beginning. Place the seeds about 3 cm deep into furrows and leave a space of at least 30 cm between the furrows and about 4 cm between the individual roots. The first seedlings should come up after two to four weeks. **The best location:** Carrots can best be cultivated in sandy-loamy, loose and gravel-free soil. The plants also need sufficient space to grow and develop ideally. Therefore, you should take out some of the plants that have been sowed too close to each other. Carrots develop especially well in mixed cultivation with beans, peas, onions, garlic, salad, tomatoes, peppers, cucumbers, zucchini, chard and spinach. You should wait at least 3 years before sowing carrots in the same patch again. Garden beds that were hosting potatoes the year before or a green manure provide the best conditions, as carrots grow well in places with less weed pressure. It might also be helpful to you grow onions next to your carrots, as the smell will deter the infamous carrot fly. **Optimal care:** Ensure sufficient watering. You might want to earth up a little as soon as the carrot heads appear on the surface so they don't get green. **In the winter:** Even the carrot is a biennial plant, it is only cultivated as perennial in the garden.



ORGAANILINE - porgand - sügiskuningas

Daucus carota subsp. sativus

Hiline porgand talvesuppide soojendamiseks

Sort Herbstkönig valmib sügisel, kuid selle võib jätta mulda ja vajadusel kasvatada ka suurema osa talvest. Seda on ka väga lihtne hoiustada. Jätke porgandid maasse nii kauaks kui võimalik ja koristage, kui lehtede tipud muutuvad kollaseks või punaseks. Säilitada tuleks ainult terveid ja täielikult küpsed porgandid. Lehed keeratatakse ära või lõigatakse ära kolme kuni viie sentimeetri kõrgusele, seejärel mähitakse pesemata porgandid liiva sisse ja hoitakse jahedas niiskes keldris. Porgandit on kõige parem lõigata tükkideks, ümmargusteks või ribadeks ning kasutada toorelt dipikastmetes või riivida salatitesse. Ka praetud või röstitud porgandid on maitvad. Need on ideaalne alus suppile ja hautistele. Kuivatatud porgand on ka tervislik vahelapa. Lõika pestud porgandid viiludeks ja asetage siis päikese kätte või ahju alusele kuivama. Need sobivad ideaalselt ka närlilistele ja teistele lemmikloomadele. **Looduslik asukoht:** Loodusliku porgandi päritolu arvatakse olevat Põhja-Aafrikas, Lähis-Idas ja Lõuna-Euroopas. **Edukas kasvatamine:** Külvake varajasi porgandeid märtsist juulini ja hilisi porgandeid mai keskpaigast juulini. Veenduge, et muld oleks algusest peale korralikult kobestatud ja külvipeenar kompostiga vooderdatud. Parim on külvata umbes 3 sentimeetri sügavusele ridadesse, mille reavahe on vähemalt 30 sentimeetri ja üksikute juurte vahel on neli sentimeetrit. Esimesed seemned peaksid idanema kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Porgand kasvab väga hästi liivasel-savisel, lahtisel ja kivivabal pinnasel. Porgand vajab optimaalseks arenguks piisavat seisuruumi. Seetõttu tuleks tihedalt seemnetega juured käsitsi harvendada. Porgand on eriti kasulik ubade, herneste, sibulate, küüslaugu, salati, tomati, paprika, kurgi, suvikõrvitsa, mangoldi ja spinatiga segakultuuridest. Porgandit tuleks samal peenral uuesti kasvatada mitte varem kui kolme aasta pärast. Kuna nad kasvavad hästi peenardel, kus on vähe umbrohtu, on varasemad põllukultuurid, nagu kartul või haljasväetis, ideaalsed. Sibulate kui istutuspartnerite eeliseks on see, et nende lõhn peletab kurikuulsa porgandikärbse ära. **Optimaalne hooldus:** Tagage piisav kastmine. Kui porgandipead on maast väljas, kuhjake porgandid kokku, et need ei muutuks roheliseks. **Talvel:** Kuigi porgand on kaheaastane, kasvatatakse seda aias ainult üheaastasena.



LUOMU - porkkanat - syksyn kuningas

Daucus carota subsp. sativus

Myöhäinen porkkana talvikeittojen lämmittämiseen

Herbstkönig-lajike kypsyb sügisllä, mutta voidaan jättää maahan ja kasvattaa tarvittaessa myös suurimman osan talvesta. Se on myös erittäin helppo säilyttää. Jätä porkkanat maahan mahdollisimman pitkään ja korjaa, kun lehtien kärjet muuttuvat keltaisiksi tai punaisiksi. Vain terveitä ja täysin kypsiä porkkanoita tulee säilyttää. Lehdet kierretään tai leikataan 3–5 senttimetrin korkeudelta, pesemättömät porkkanat kääritään hiekkään ja varastoidaan viileään, kosteaan kellariin. Porkkanat on parasta leikata paloiksi, pyöreiksi tai suikaleiksi ja käyttää raakana dippiin tai raastettuna salaateihin. Paistettu tai paahdetut porkkanat ovat myös herkullisia. Ne ovat ihanteellinen pohja keitolle ja muhennoksille. Kuivatut porkkanat ovat myös terveellinen väliosa. Leikkaa pestyt porkkanat viipaleiksi ja laita ne sitten aurinkoon tai uunipellille kuivumaan. Ne sopivat myös ihanteellisesti jyrksijöille ja muille lemmikkieläimille. **Luonnollinen sijainti:** Villiporkkanan alkuperän oletetaan olevan Pohjois-Afrikassa, Lähi-idässä ja Etelä-Euroopassa. **Onnistunut viljely:** Kylvä varhainen porkkana maaliskuun ja heinäkuun välisenä aikana ja myöhäinen porkkana toukokuun puolivälissä heinäkuuhun. Varmista alusta alkaen, että maaperä on hyvin löysätty ja kylvöpehmustettu kompostilla. On parasta kylvää noin 3 senttimetrin syvyyteen riveissä, joiden riviväli on vähintään 30 senttimetriä ja yksittäisten juurien välissä neljä senttimetriä. Ensimmäisten siementen pitäisi itää kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Porkkanat kasvavat erittäin hyvin hiekka-savessa, löysässä ja kivittömässä maaperässä. Parhaiten kehittyäkseen porkkanat tarvitsevat riittävästi seisomatilaa. Siksi tiiviisti kylvettyjä juuria tulee harventaa käsin. Porkkanat hyötyvät erityisesti sekaviljelmistä papujen, herneiden, sipulien, valkosipulin, salaatin, tomaattien, paprikan, kurkkujen, kesäkurpitsan, mangoldin ja pinaatin kanssa. Porkkanat tulee kasvattaa uudelleen samassa sängyssä aikaisintaan kolmen vuoden kuluttua. Koska ne kasvavat hyvin penkeillä, joissa on vähän rikkaruohoja, aikaisemmat viljelykasvit, kuten perunat tai viherlanta, ovat ihanteellisia. Sipulilla istutuskumppaneina on se lisäetua, että niiden hajua karkottaa pahamaineisen porkkanakärpäsen. **Optimaalinen hoito:** Järjestä riittävä kastelu. Kun porkkanoiden päätt ovat irronneet maasta, kasa porkkanat, jotta ne eivät muutu vihreiksi. **Talvella:** Vaikka porkkana on kaksivuotinen, sitä viljellään puutarhassa vain yksivuotisena.



BIO - Carottes - Roi de l'automne

Daucus carota subsp. sativus

Des carottes tardives pour des soupes d'hiver réchauffantes

Le roi de l'automne mûrit en automne mais peut aussi être laissé dans la terre et aussi écarté si nécessaire pendant une grande partie de l'hiver. De plus, il est très stockable. Laissez les carottes dans le sol le plus longtemps possible et récoltez quand les pointes des feuilles deviennent jaunes ou rouges. Seules les carottes saines et mûres doivent être conservées. Les feuilles sont coupées ou tronquées à trois à cinq centimètres de hauteur, puis les carottes non lavées sont mises dans du sable et conservées au froid dans une cave avec une forte humidité. Les carottes sont coupées en morceaux, en courbures ou en bandes et crues pour les dips ou râpées dans les salades. Les carottes rôties ou grillées sont aussi très délicieuses. C'est une base idéale pour les soupes et les ragoûts. Les carottes sèches sont aussi un snack sain. Coupez des carottes lavées en morceaux, puis mettez-les au soleil ou sur une plaque au four pour les sécher. Elles sont idéales pour alimenter les rongeurs et d'autres animaux de compagnie. **Emplacement naturel:** L'origine de la carotte sauvage est supposée être en Afrique du Nord, en Proche-Orient et en Europe du Sud. **Culture réussie:** Semez les carottes précoces entre mars et juillet et les carottes tardives entre mi-mai et juillet. Assurez une terre bien aérée et un lit de semence alimenté avec du compost dès le départ. Le mieux est de semer à environ trois centimètres de profondeur en rangs séparés d'au moins 30 centimètres et avec les racines individuelles séparées de quatre centimètres. Les premières graines doivent germer après deux à quatre semaines. **Le meilleur emplacement:** Les carottes croissent très bien dans des sols sablo-argileux, assouplis et sans pierres. Les carottes ont besoin d'assez de place pour un développement optimal. Vous devez donc éclaircir les racines étroitement semées à la main. Les carottes profitent notamment de cultures associées avec des haricots, des pois, des oignons, des ails, des salades, des tomates, des poivrons, des concombres, des courgettes, des bettes, et des épinards. Les carottes doivent être recultivées dans le même parterre au plus tôt trois ans plus tard. Des cultures de l'année précédente, comme les pommes de terre, ou un engrais vert est parfait car elles poussent bien dans les parterres avec peu de mauvaises herbes. Utilisez des oignons en tant que partenaire présente l'avantage supplémentaire de dissuader les mouches noires par leur odeur. **Soins optimaux:** Assurez une irrigation suffisante. Dès que la têtes des carottes sortent de la terre, buttez les carottes pour qu'elles ne deviennent pas vertes. **En hiver:** Bien que les carottes roi de l'automne soient bisannuelles, celles qui sont cultivées en jardin sont cultivées annuellement.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ - καρότα - φθινοπωρινός βασιλιάς

Daucus carota subsp. sativus

Αργά καρότο για ζέσταμα χειμωνιάτικων σούπες

Η ποικιλία Herbstkönig ωριμάζει το φθινόπωρο, αλλά μπορεί να αφαιρεθεί στο έδαφος και επίσης να καλλιεργηθεί κατά το μεγαλύτερο μέρος του χειμώνα εάν απαιτείται. Είναι επίσης πολύ εύκολο στην αποθήκευση. Αφήστε τα καρότα στο έδαφος για όσο το δυνατόν περισσότερο και μαζέψτε όταν οι άκρες των φύλλων κιτρινίσουν ή κοκκινίσουν. Θα πρέπει να αποθηκεύονται μόνο υγιή και πλήρως ώριμα καρότα. Τα φύλλα στρίβονται ή κόβονται σε ύψος τριών έως πέντε εκατοστών, τα άπλυτα καρότα στη συνέχεια τυλιγούνται σε άμμο και αποθηκεύονται σε ένα δροσερό, υγρό κελάρι. Τα καρότα κόβονται καλύτερα σε κομμάτια, στρογγυλά ή λωρίδες και χρησιμοποιούνται ωμά σε ντιπ ή τριμμένα σε σαλάτες. Τα ηλιανθιά ή τα ψητά καρότα είναι επίσης νόστιμα. Αποτελούν ιδανική βάση για σούπες και μαγειρεύεται. Τα αποξηραμένα καρότα είναι επίσης ένα υγιεινό σνακ. Κόβουμε τα πλυμένα καρότα σε ροδέλες και τα βάζουμε στον ήλιο ή σε ταψί στο φούρνο να στεγνώσουν. Είναι επίσης ιδανικά ως τροφή για τρωκτικά και άλλα κατοικίδια. **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση του άγριου καρότου θεωρείται ότι είναι στη Βόρεια Αφρική, στην Εγγύς Ανατολή και στη Νότια Ευρώπη. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Σπέρνετε πρώιμα καρότα μεταξύ Μαρτίου και Ιουλίου και αργά καρότα μεταξύ των μέσων Μαΐου και Ιουλίου. Εμβαθύνετε ότι το χώμα έχει χαλαρώσει καλά και ο σπόρος είναι επενδεδυμένος με λίπασμα από την αρχή. Είναι καλύτερο να σπείρετε περίπου 3 εκατοστά βάθος σε σειρές με απόσταση σειρών τουλάχιστον 30 εκατοστών και τέσσερα εκατοστά μεταξύ των μεμονωμένων ριζών. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να βλαστήσουν μετά από δύο έως τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Τα καρότα αναπτύσσονται πολύ καλά σε αμμώδες αργιλώδες, χαλαρό και χωρίς πέτρες έδαφος. Προκειμένου να αναπτυχθούν βέλτιστα, τα καρότα χρειάζονται επαρκή χώρο στάσης. Επομένως, θα πρέπει να αραιώσετε τις ρίζες με σφιχτά σπορά με το χέρι. Τα καρότα ωφελούνται ιδιαίτερα από τις μικτές καλλιέργειες με φασόλια, μπιζέλια, κρεμμύδια, σκόρδο, μαρούλι, ντομάτες, πιπεριές, αγγούρια, κολοκυθάκια, τσουρέκι και σπανάκι. Τα καρότα πρέπει να καλλιεργούνται ξανά στο ίδιο κρεβάτι το νωρίτερο μετά από τρία χρόνια. Δεδομένου ότι αναπτύσσονται καλά σε παρτέρια με μικρή πίεση των ζιζανίων, οι προηγούμενες καλλιέργειες όπως οι πατάτες ή η χλωρή κοπριά είναι ιδανικές. Τα κρεμμύδια ως συνεργάτες φύτευσης έχουν το πρόσθετο πλεονέκτημα ότι η μυρωδιά τους αποτρέπει τη διαβόητη μύγα καρότου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Παρέχετε επαρκές πότισμα. Μόλις τα κεφάλια των καρότων βγουν από το έδαφος, σπινάζετε τα καρότα για να μην πρασινίσουν. **Το χειμώνα:** Αν και το καρότο είναι διετές, καλλιεργείται μόνο στον κήπο ως ετήσιο.



ORGÁNACHA - cairéid - rí an fhómhair

Daucus carota subsp. sativus

Cairéad déanach le haghaidh anraithí geimhridh a théamh

Aibíonn an éagsúlacht Herbstkönig sa titim ach is féidir é a fhágáil sa talamh agus é a fhás tríd an chuid is mó den gheimhreadh más gá. Tá sé an-éasca a stóráil freisin. Fág na cairéid sa talamh chomh fada agus is féidir agus fómhar nuair a chasann leideanna na duille buí nó dearg. Níor cheart ach cairéid atá sláintiúil agus go hiomlán aibí a stóráil. Déantar na duilleoga a chaolú nó a ghearradh amach ó thrí go cúig ceintiméadar ar airde, ansin filltear na cairéid neamhnite sa ghaineamh agus stóráiltear iad i cellar fionnuar tais. Is fearr cairéid a ghearradh i smután, i mbabhtaí nó i stiallacha agus iad a úsáid mar amh i ndipeanna nó grátáilte i sailéid. Tá cairéid friochta nó rósta delicious freisin. Is bonn iontach iad le haghaidh anraithí agus stobhach. Is snack sláintiúil iad cairéid triomaithe freisin. Gearr na cairéid nite i slices agus ansin iad a chur sa ghrian nó ar thráidire san oigheann a thriomú. Tá siad iontach freisin mar bhia do chreimirí agus peataí eile. **Suíomh nádúrtha:** Glactar leis go bhfuil bunús an chairéad fhiáin san Afraic Thuaidh, sa Neasoirthear agus i nDeisceart na hEorpa. **Saothrú rathúil:** Cuir cairéid luath idir Márta agus Iúil agus cairéid déanach idir Iár mhí na Bealtaine agus Iúil. Déan cinnte go bhfuil an ithir scaoilte go maith agus go bhfuil an leaba síolta líneáilte le múirín díreach ón tús. Is fearr a chur thart ar 3 ceintiméadar domhain i sraitheanna le spásáil as a chéile de ar a laghad 30 ceintiméadar agus ceithre ceintiméadar idir na fréamhacha aonair. Ba chóir na chéad síolta germinate tar éis dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Fásann cairéid go han-mhaith in ithir ghainmheach-loamy, scaoilte agus saor ó chloch. D'fhonn a fhorbairt go barrmhaith, ní mór cairéid spás seasamh leordhóthanach. Dá bhrí sin, ba chóir duit fréamhacha docht síolaithe a tanaí de láimh. Baineann cairéid leas go háirithe as chúitir mheasctha le pónairí, piseanna, oinniúin, gairleog, leitís, trátaí, piobair, cucumbers, zucchini, carda agus spionáiste. Ba chóir cairéid a fhás arís ar an leaba céanna tráth nach luaithe ná tar éis trí bliana. Os rud é go bhfásann siad go maith ar leapacha gan mórán brú fiailí, tá barra roimhe seo cosúil le prátaí nó aoileach glas idéalach. Tá an buntáiste breise ag oinniúin mar chomhpháirtithe plandála go gcuireann a mboladh bac ar an eitilt cairéad míchlúiteach. **Cúram is fearr is féidir:** Cuir uisce leordhóthanach ar fáil. Nuair a bheidh cinn na cairéid as an talamh, carn na cairéid suas chun iad a choinneáil ó casadh glas. **Sa gheimhreadh:** Cé go bhfuil an cairéad débhlantúil, ní shaothraítear é ach sa ghairdín mar bhliantúil.



LÍFRÆNT - gulrætur - haustkóngur

Daucus carota subsp. sativus

Sein gulrót til að hita vetrarsúpur

Afbrigðið Herbstkönig þroskast á haustin en hægt er að skilja það eftir í jörðu og einnig ræktað megnið af vetri ef þörf krefur. Það er líka mjög auðvelt að geyma. Látið gulræturnar liggja í jörðinni eins lengi og hægt er og uppskerið þegar blaðoddarnir verða gulir eða rauðir. Aðeins skal geyma hollar og fullþroskaðar gulrætur. Blöðin eru snúin af eða skorin af þriggja til fimm sentímetra háum, ópvegnum gulrótum er síðan pakkað inn í sand og geymt í köldum, rökum kjallara. Gulrætur eru best skornar í bita, hringi eða strimla og notaðar hráar í idýfur eða rifnar í salöt. Steiktar eða ristaðar gulrætur eru líka ljúffengar. Þau eru tilvalin undirstaða fyrir súpur og pottrétti. Þurrkaðar gulrætur eru líka hollt snarl. Skerið þvegnar gulrætur í sneiðar og setjið þær svo í sólina eða á bakka í ofninum til að þorna. Þau eru líka tilvalin sem fóður fyrir nagdýr og önnur gæludýr. **Náttúruleg staðsetning:** Gert er ráð fyrir að uppruni villtu gulrótarrinnar sé í Norður-Afríku, í Austurlöndum nær og í Suður-Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Sáðu snemma gulrætur á milli mars og júlí og seint gulrætur milli miðjan maí og júlí. Gakktu úr skugga um að jarðvegurinn sé vel losaður og sáðbeðið klætt með rotmassa strax í upphafi. Best er að sá um 3 sentímetra djúpt í röðum með að minnsta kosti 30 sentímetra raðabili og fjögurra sentímetra milli einstakra róta. Fyrstu fræin ættu að spíra eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Gulrætur vaxa mjög vel í sandi moldríkum, lausum og grjótlausum jarðvegi. Til að þróast sem best þurfa gulrætur nægilegt standpláss. Þess vegna ættir þú að þynna út þétt sáðar rætur með höndunum. Gulrætur njóta sérstaklega góðs af blönduðum menningu með baunum, ertum, lauk, hvítlauk, salati, tómtómum, papríku, gúrku, kúrbít, chard og spinati. Gulrætur ætti að rækta aftur á sama rúmi ekki fyrr en eftir þrjú ár. Þar sem þeir vaxa vel á beðum með litlum illgresiþrýstingi er fyrri ræktun eins og kartöflur eða grænn áburð tilvalin. Laukur sem gróðursetningarfélagar hafa þann aukna ávinning að lyktin þeirra hindrar hina alræmdu gulrótarflogu. **Besta umönnun:** Veita nægilega vökva. Þegar hausarnir á gulrótunum eru komnir úr jörðu skaltu hrúga gulrótunum upp til að koma í veg fyrir að þær verði grænar. **Á veturna:** Þó að gulrótin sé tveggja ára er hún aðeins ræktað í garðinum sem árleg.



BIO - Carota - Regina d'autunno

Daucus carota subsp. sativus

Carota tardiva per zuppe invernali che scaldano

La varietà Regina d'autunno matura in autunno, ma può essere lasciata nel terreno e raccolta anche nella maggior parte dell'inverno. È anche molto facile da conservare. Lasciare le carote nel terreno il più a lungo possibile e raccoglierle quando le punte delle foglie diventano gialle o rosse. Solo le carote sane e completamente mature dovrebbero essere conservate. Le foglie possono essere staccate o tagliate da tre a cinque centimetri di altezza, una volta coperte le carote non lavate con della sabbia, si possono conservare fresche, in una cantina con umidità elevata. Le carote vanno tagliate a pezzetti, a rondelle o strisce e usate a crudo come snack o con salse, oppure grattugiate in insalata. Le carote sono anche deliziose fritte o arrosto e sono una base ideale per zuppe e stufati. Si possono consumare anche essiccate, per uno spuntino sano. Per essiccarle, tagliare le carote lavate e collocarle al sole o su una teglia in forno. Sono anche ideali come mangimi per roditori e altri animali domestici. **Posizione naturale:** L'origine della carota selvatica si colloca ipoteticamente in Africa settentrionale, in Medio Oriente ed Europa meridionale. **Coltivazione riuscita:** Seminare le carote novelle tra marzo e luglio e quelle tardive tra metà maggio e luglio. Fin dall'inizio, è opportuno garantire un terreno ben poroso e un letto di semina rivestito di compost. È preferibile seminare a circa 3 centimetri di profondità e disponendole in file, mantenendo una distanza tra le file di almeno 30 centimetri e 4 centimetri tra le singole radici. I primi semi dovrebbero germogliare da due a quattro settimane dopo. **La posizione migliore:** Le carote crescono molto bene su suoli sabbiosi, limosi e liberi da pietre. Per svilupparsi in modo ottimale, le carote necessitano di spazio sufficiente. Pertanto, si dovrebbero diradare a mano le radici troppo vicine. Le carote beneficiano in particolare di colture miste con fagioli, piselli, cipolle, aglio, insalate, pomodori, peperoni, cetrioli, zucchine, bietole e spinaci. Le carote non devono essere reimpiantate nello stesso letto per più di tre anni. Dal momento che crescono bene su letti con poca pressione dell'erba, le colture precedenti più proficue sono le patate o il sovescio. Le cipolle come vicine di piantagione hanno l'ulteriore vantaggio che il loro odore scoraggia la famigerata mosca della carota. **Cura ottimale:** Garantire un'irrigazione adeguata. Non appena le teste delle carote spuntano fuori dalla terra, rincalzare le carote, in modo che non diventino verdi. **In inverno:** Nonostante la carota sia biennale, si coltiva in orto solo una volta all'anno.



ORGANSKI - mrkva - jesenski kralj

Daucus carota subsp. sativus

Kasna mrkva za zagrijavanje zimskih juha

Sorta Herbstkönig sazrijeva u jesen, ali se može ostaviti u zemlji i po potrebi uzgajati veći dio zime. Također se vrlo lako skladišti. Ostavite mrkvu što duže u zemlji i berite kada vrhovi listova požute ili porcvene. Skladištiti samo zdravu i potpuno zrelu mrkvu. Listovi se uvijaju ili odrežu u visini od tri do pet centimetara, neoprana mrkva se u potu u pjesak i čuva u hladnom i vlažnom podrumu. Mrkvu je najbolje narezati na komade, kolutiće ili trakice i koristiti sirovu u umacima ili naribanu u salatama. Ukusne su i pržene ili pečene mrkve. Idealna su osnova za juhe i variva. Suha mrkva također je zdrav međuobrok. Opranu mrkvu narežite na ploške i stavite je na sunce ili na pladanj u pećnicu da se osuši. Idealne su i kao hrana za glodavce i druge kućne ljubimce. **Zemlja porijekla:** Pretpostavlja se da je podrijetlo divlje mrkve u sjevernoj Africi, na Bliskom istoku iu južnoj Europi. **Uspješan uzgoj:** Ranu mrkvu sijte između ožujka i srpnja, a kasnu mrkvu između sredine svibnja i srpnja. Uvjerite se da je tlo dobro prorahljeno i da je gredica obložena kompostom od samog početka. Najbolje je sijati oko 3 centimetra duboko u redove s razmakom u redu od najmanje 30 centimetara i četiri centimetra između pojedinih korijena. Prve sjemenke trebale bi proklijati nakon dva do četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Mrkva vrlo dobro uspijeva u pjeskovito-ilovastom, rastresitom tlu bez kamenja. Da bi se optimalno razvijala, mrkvi je potrebno dovoljno prostora za stajanje. Stoga biste trebali ručno prorijediti korijenje s tjesnim sjemenom. Mrkva posebno ima koristi od miješanih kultura s graham, graškom, lukom, češnjakom, zelenom salatam, rajčicom, paprikom, krastavcima, tikvicama, blitvom i špinatom. Mrkvu treba ponovo uzgajati na istoj gredici najkasnije nakon tri godine. Budući da dobro rastu na gredicama s malim pritiskom korova, idealni su prethodni usjevi poput krumpira ili zelene gnojidbe. Luk kao partneri za sadnju imaju dodatnu prednost jer svojim mirisom odvrću zloglasnu mrkvinu muhu. **Optimalna njega:** Osigurajte adekvatno zalijevanje. Nakon što su glavice mrkve izvađene iz zemlje, naslagajte ih na hrpe kako ne bi pozelenjele. **U zimi:** Iako je mrkva dvogodišnja, u vrtu se uzgaja samo kao jednogodišnja biljka.



BIOLOGISKI - burkāni - rudens karalis

Daucus carota subsp. sativus

Vēlais burkāns ziemas zupu sildīšanai

Herbstkönig šķirne nogatavojas rudenī, bet to var atstāt zemē un, ja nepieciešams, audzēt lielāko ziemas daļu. To ir arī ļoti viegli uzglabāt. Atstājiet burkānus zemē pēc iespējas ilgāk un novāciet, kad lapu gali kļūst dzelteni vai sarkani. Jāuzglabā tikai veseli un pilnībā nogatavojušies burkāni. Lapas nogriež vai nogriež trīs līdz piecus centimetrus augstumā, pēc tam nemazgātos burkānus ietin smiltīs un uzglabā vēsā, mitrā pagrabā. Burkānus vislabāk sagrieziet gabalos, kārtās vai sloksnēs un izmantojiet neapstrādātus mērcēs vai sarīvēt salātos. Garšīgi ir arī cepti vai grauздēti burkāni. Tie ir ideāls pamats zupām un sautējumiem. Žāvēti burkāni ir arī veselīga uzkoda. Nomazgātos burkānus sagriezī ripiņās un pēc tam liek saulē vai uz paplātes cepeškrāsnī žūt. Tie ir arī ideāli piemēroti graužējiem un citiem mājdzīvniekiem. **Dabiska vieta:** Tiek pieņemts, ka savvaļas burkānu izcelsme ir Ziemeļāfrikā, Tuvajos Austrumos un Dienvidēiropā. **Veiksmīga audzēšana:** Sējiet agros burkānus no marta līdz jūlijam un vēlos burkānus no maija vidus līdz jūlijam. Jau pašā sākumā pārliecinieties, ka augsne ir labi irdināta un sēklu gultne ir izklāta ar kompostu. Vislabāk ir sēt apmēram 3 centimetrus dziļi rindās ar vismaz 30 centimetru rindu atstarpi un četrus centimetrus starp atsevišķām saknēm. Pirmajām sēklām vajadzētu dīgt pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Burkāni ļoti labi aug smilšainā, irdenā un bezakmeņu augsnē. Lai burkāni attīstītos optimāli, tiem ir nepieciešama pietiekama stāvvieta. Tāpēc cieši iesētas saknes vajadzētu atšķaidīt ar rokām. Burkāniem īpaši labvēlīgi ir jauktas kultūras ar pupiņām, zirņiem, sīpoliem, ķiplokiem, salātiem, tomātiem, papriku, gurķiem, cukini, mangoldu un spinātiem. Burkāni atkal jāaudzē tajā pašā dobē ne agrāk kā pēc trim gadiem. Tā kā tie labi aug uz dobēm ar nelielu nezāļu spiedienu, iepriekšējās kultūras, piemēram, kartupeļi vai zaļmēsli, ir ideāli piemērotas. Sīpoliem kā stādīšanas partneriem ir papildu priekšrocība, ka to smarža attur bēdīgi slavēto burkānu mušu. **Optimāla aprūpe:** Nodrošiniet pietiekamu laistīšanu. Kad burkānu galviņas ir izkāpušas no zemes, salieciet burkānus kaudzē, lai tie nekļūtu zaļi. **Ziemā:** Lai gan burkāns ir divgadīgs, to dārzā audzē tikai kā viengadīgu.



EKOLOGIŠKAS - morkos - rudens karalius

Daucus carota subsp. sativus

Vēljoji morka žieiminēms sriuboms šildyti

Herbstkönig veislē subrēsta rudenī, taču ar priekšroku jābūt palikta žemėje ir auginama didžajā žiemos daļj. Taip pat labai lengva laikyti. Morkas palikite žemėje kuo ilgiau ir nuimkite, kai lapų galiukai pagelsta arba paraudo. Reikia laikyti tik sveikas ir visiškai prinokusias morkas. Lapai susukami arba nupjaunami trijų penkių centimetrų aukščio, neplautos morkos apvyniojamos smėliu ir laikomos vėsiaje, drėgname rūsyje. Morkas geriausia supjaustyti gabalėliais, apskritimais arba juostelėmis ir naudoti žalias panardinus arba sutarkuoti į salotas. Skanu ir kepta ar skrudinta morka. Jie idealiai tinka sriuboms ir troškiniams gaminti. Džiovintos morkos taip pat yra sveikas užkandis. Nuplautos morkas supjaustykite griežinėliais ir padėkite saulėje arba ant padėklo orkaitėje, kad išdžiūtų. Jie taip pat puikiai tinka graužikams ir kitiems naminiams gyvūneliams. **Natūrali vieta:** Manoma, kad laukinių morkų kilmė yra Šiaurės Afrikoje, Artimuosiuose Rytuose ir Pietų Europoje. **Sėkmingas auginimas:** Ankstyvasios morkas sėkite nuo kovo iki liepos, o vėlyvasias – nuo gegužės vidurio iki liepos mėn. Įsitikinkite, kad dirva gerai išpurenta, o guolis išklotas kompostu nuo pat pradžių. Geriausia sėti maždaug 3 centimetrų gyliu eilėmis, kurių atstumas tarp eilių būtų ne mažesnis kaip 30 centimetrų, o tarp atskirų šaknų – keturi centimetrai. Pirmosios sėklos turėtų sudygti po dviejų ar keturių savaitių. **Geriausia vieta:** Morkos labai gerai auga smėlingoje-priemolio, purioje ir be akmenų dirvoje. Norint optimaliai vystytis, morkoms reikia pakankamai vietos stovėti. Todėl sandariai pasėtas šaknis reikėtų retinti rankomis. Morkoms ypač naudingos mišrios kultūros su pupelėmis, žirneliais, svogūnais, česnakais, salotomis, pomidorais, pipirais, agurkais, cukinijomis, mangoldu ir špinatais. Morkas toje pačioje lysvėje vėl auginti reikėtų ne anksčiau kaip po trejų metų. Kadangi jie gerai auga lysvėse, kuriose piktžolių spaudimas yra mažas, idealiai tinka ankstesni pasėliai, tokie kaip bulvės ar žalioji trąša. Svogūnai, kaip sodinimo partneriai, turi papildomas naudas, nes jų kvapas atbaido liūdnei pagarsėjusią morkų musę. **Optimali priežiūra:** Pasirūpinkite pakankamu laistymu. Kai morkų galvutės bus ištrauktos iš žemės, sudėkite morkas į krūvą, kad jos nepažaliuotų. **Ziemą:** Nors morkos yra dvimetės, sode jos auginamos tik kaip vienmetės.



ORGANIČI - karrotti - harifa king

Daucus carota subsp. sativus

Karrotta tard għat-tishin tas-sopop tax-xitwa

Il-varjetà Herbstkönig timmatura fil-harifa izda tista' tithalla fl-art u titkabbar ukoll matul il-biċċa l-kbira tax-xitwa jekk meħtieġ. Huwa wkoll faċli hafna li taħžen. Ħalli l-karrotti fl-art għall-itwal žmien possibbli u ħsad meta l-ponot tal-weraq isiru sofor jew ħomor. Għandhom jinħażnu karrotti b'saħħithom u misjura għal kollox biss. Il-weraq huma mibrumin jew maqtuġħin għoli minn tlieta sa ħames centimetri, il-karrotti mhux maħsula huma mbaġħad imgeżwer fir-ramel u maħżuna f'kantina friska u umda. Il-karrotti jinqatgħu l-aħjar f'biċċiet, tondi jew strixxi u jintużaw nejjin f'dips jew maħkuk f'insalati. Karrotti moqlja jew inkaljati huma wkoll delizzjużi. Huma bażi ideali għal sopop u stews. Karrotti mnixxa huma wkoll snack b'saħħtu. Aqta' l-karrotti maħsula fi flieli u mbaġħad poġġihom fix-xemx jew fuq trej fil-forn biex jinxf. Huma wkoll ideali bħala ikel għall-annimali gerriema u annimali domestiċi oħra. **Post naturali:** L-origini tal-karrotta selvaġġa hija preżunta li tinsab fl-Afrika ta 'Fuq, fil-Lvant Qarib u fin-Nofsinhar tal-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Żerġha karrotti bikrija bejn Marzu u Lulju u karrotti tard bejn nofs Mejju u Lulju. Kun žgur li l-ħamrija tkun maħlula sew u s-seedbed miksija bil-kompost sa mill-bidu. L-aħjar huwa li tinzerġha madwar 3 centimetri fond f'ringieli bi spazjar ta 'ringieli ta' mill-inqas 30 centimetri u erba centimetri bejn l-għeruq individwali. L-ewwel žrieragħ għandhom jġergerminaw wara ġimgħatejn sa erba 'ġimgħat. **L-aħjar post:** Il-karrotti jikbru tajjeb hafna f'ħamrija ramlija, maħlula u mingħajr gebel. Sabieħ jizviluppaw bl-aħjar mod, il-karrotti jeħtieġu biżżejjed spazju bil-wieqfa. Għalhekk, għandek irqaq bl-idejn l-għeruq mizruġha sewwa. Il-karrotti jibbenefikaw partikolarment minn kulturi mħallta bil-fażola, piżelli, basal, tewm, ħass, tadam, bżar, ħjar, zucchini, chard u spinaċi. Il-karrotti għandhom jerġgħu jtkabbru fuq l-istess sodda mhux aktar kmieni minn wara tliet snin. Peress li jikbru sew fuq sodod bi ftit pressjoni tal-ħaxix ħażin, ucuħ tar-raba 'preċedenti bħal patata jew demel aħdar huma ideali. Il-basal bħala msieħba tat-tħawwil għandu l-benefiċċju miżjud li r-riħa tiegħu tiskoraġġixxi l-dubbiena notorji tal-karrotta. **Kura ottimali:** Ipprovi tisqija adegwata. Ladarba l-irjus tal-karrotti jkunu 'l barra mill-art, pile l-karrotti biex iżżommhom milli jduru hodor. **Fix-xitwa:** Għalkemm il-karrotta hija biennali, hija kkultivata biss fil-ġnien bħala annwali.



Bio - Wortelen - Autumn King

Daucus carota subsp. sativus

Late wortel voor het opwarmen van wintersoeven

Het ras Herbstkönig rijpt in de herfst, maar kan indien nodig in de grond blijven staan en het grootste deel van de winter doorgetrokken worden. Het is ook zeer goed op te slaan. Laat de wortels zo lang mogelijk in de grond staan en oogst als de toppen van de bladeren geel of rood worden. Alleen gezonde en volledig rijpe wortelen mogen worden bewaard. De bladeren worden drie tot vijf centimeter hoog gedraaid of afgesneden, de wortels worden vervolgens ongewassen in zand gewikkeld en opgeslagen in een koele kelder met een hoge luchtvochtigheid. Wortelen kunnen het beste in stukjes, rondingen of reepjes worden gesneden en rauw worden gebruikt voor dipsauzen of geraspt in salades. Wortelen zijn ook erg lekker gebakken of geroosterd. Ze zijn een ideale basis voor soepen en stoofschotels. Gedroogde wortelen zijn ook een gezonde snack. Snijd de gewassen wortelen in plakjes en leg ze in de zon of op een bakplaat om te drogen. Ze zijn ook ideaal als voer voor knaagdieren en andere huisdieren. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong van de wilde wortel ligt vermoedelijk in Noord-Afrika, het Midden-Oosten en Zuid-Europa. **Succesvolle teelt:** Zaai vroege wortelen tussen maart en juli en late wortelen tussen half mei en juli. Zorg ervoor dat de grond goed is losgemaakt en het zaaibed vanaf het begin met compost is bekleed. U kunt het beste ongeveer 3 centimeter diep zaaien in rijen met een rijafstand van minimaal 30 centimeter en vier centimeter tussen de afzonderlijke wortels. De eerste zaden zouden na twee tot vier weken moeten ontkiemen. **De beste locatie:** Wortelen groeien erg goed op zand-leemachtige, losse en steenvrije bodems. Om zich optimaal te ontwikkelen hebben wortelen voldoende ruimte nodig. Daarom moet u strak gezaaide wortels met de hand uitdunnen. Wortelen profiteren vooral van gemengde culturen met bonen, erwten, uien, knoflook, salades, tomaten, paprika's, komkommers, courgette, snijbiet en spinazie. Wortelen mogen niet eerder dan drie jaar opnieuw op hetzelfde bed worden gekweekt. Omdat ze goed groeien op bedden met weinig onkruidruk, zijn gewassen van vorig jaar zoals aardappelen of groenbemesters ideaal. Als plantpartner hebben uien als bijkomend voordeel dat hun geur de beruchte wortelvlug afschrikt. **Optimale verzorging:** Zorg voor voldoende water. Zodra de koppen van de wortelen uit de grond komen, stapel de wortels op zodat ze niet groen worden. **In de winter:** Hoewel de wortel twee jaar oud is, wordt hij alleen jaarlijks in de tuin gekweekt.



ØKOLOGISK - gulrøtter - høstkonge

Daucus carota subsp. sativus

Sen gulrot til varmende vintersupper

Herbstkönig-sorten modnes om høsten, men kan etterlates i bakken og også dyrkes gjennom det meste av vinteren om nødvendig. Den er også veldig enkel å lagre. La gulrøttene ligge i jorden så lenge som mulig og høst når bladspissene blir gule eller røde. Kun sunne og fullmodne gulrøtter skal lagres. Bladene vris av eller kuttet av tre til fem centimeter høye, de uvaskede gulrøttene pakkes deretter inn i sand og oppbevares i en kjølig, fuktig kjeller. Gulrøtter kuttet best i biter, runder eller strimler og brukes rå i dipper eller revet i salater. Stekte eller stekte gulrøtter er også deilig. De er en ideell base for supper og gryteretter. Tørkede gulrøtter er også et sunt mellommåltid. Skjær de vaskede gulrøttene i skiver og legg dem deretter i solen eller på et brett i ovnen for å tørke. De er også ideelle som mat for gnagere og andre kjæledyr. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til den lille gulroten antas å være i Nord-Afrika, i det nære østen og i Sør-Europa. **Vellykket dyrking:** Så tidlige gulrøtter mellom mars og juli og sene gulrøtter mellom midten av mai og juli. Sørg for at jorda er godt løst og såbedet dekket med kompost helt fra starten. Det er best å så ca 3 centimeter dypt i rader med en radavstand på minst 30 centimeter og fire centimeter mellom de enkelte røttene. De første frøene skal spire etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Gulrøtter vokser veldig godt i sandholdig, løs og steinfri jord. For å utvikle seg optimalt trenger gulrøtter tilstrekkelig ståplass. Derfor bør du tynne ut tettfrøede røtter for hånd. Gulrøtter drar spesielt nytte av blandede kulturer med bønner, erter, løk, hvitløk, salat, tomater, paprika, agurker, zucchini, chard og spinat. Gulrøtter bør dyrkes igjen på samme bed tidligst etter tre år. Siden de vokser godt på bed med lite ugresstrykk, er tidligere avlinger som poteter eller grønnkjødsel ideelle. Løk som plantepartnere har den ekstra fordelen at lukten deres avskrekker den beryktede gulrotfluen. **Optimal omsorg:** Sørg for tilstrekkelig vanning. Når hodene til gulrøttene er ute av bakken, haug opp gulrøttene for å unngå at de blir grønne. **Om vinteren:** Selv om gulroten er toårig, dyrkes den kun i hagen som en ettårig.



Bio - Marchewka - Jesieni

Daucus carota subsp. sativus

Marchew późna do podgrzewania zimowych zup

Autumn King dojrzywa jesienią, ale w razie potrzeby można go również pozostawić w ziemi i uprawiać przez większą część zimy. Jest również bardzo dobrze i można go przechowywać. Najlepiej pozostawić marchewki tak długo, jak to możliwe w ziemi i zbierać, gdy końcówki liści staną się żółte lub czerwone. Tylko całe i w pełni dojrzałe marchewki nadają się do przechowywania. Usuń liście lub odetnij je na 3 do 5 cm i pozostaw marchewkę nieumytą i otoczoną piaskiem w zimnej piwnicy o wysokiej wilgotności. Marchewki można pokroić na kawałki, plastry lub paski i używać na surowo z dipami lub starte w sałatkach. Smażona lub pieczona marchewka jest również pyszna. Ponadto stanowią doskonałą bazę do zup i gulaszu. Suszona marchew to również zdrowa przekąska pomiędzy posiłkami. Umyte marchewki pokrój w plastry i rozłóż na słońcu lub do suszenia lub ułóż na blasze do pieczenia i wysusz w piekarniku. Marchew to także idealny pokarm dla gryzoni i innych zwierząt domowych. **Naturalne położenie:** Przypuszcza się, że dzikie marchewki pochodzą z Ameryki Północnej, Bliskiego Wschodu i południowej Europy. **Udana uprawa:** Marchew wcześniej dojrzewającą wysiewać można od marca do lipca, natomiast odmiany późno dojrzewające najlepiej wysiewać od połowy maja do lipca. Od samego początku należy zapewnić roślinom dobrze spulchnioną glebę i podłoże siewne wzbogacone kompostem. Umieść nasiona na głębokość około 3 cm w bruzdach i pozostaw co najmniej 30 cm odstepu między bruzdami i około 4 cm między poszczególnymi korzeniami. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się po dwóch do czterech tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Marchew najlepiej uprawiać na glebie piaszczysto-gliniastej, luźnej i pozbawionej żwiru. Rośliny potrzebują również wystarczającej przestrzeni do idealnego wzrostu i rozwoju. Dlatego należy usunąć niektóre rośliny, które zostały zasiane zbyt blisko siebie. Marchew rozwija się szczególnie dobrze w uprawie mieszanej z fasolą, groszkiem, cebulą, czosnkiem, sałatą, pomidorami, papryką, ogórkami, cukinią, boćwią i szpinakiem. Powinienesz odczekać co najmniej 3 lata przed ponownym zasianiem marchwi na tym samym polu. Najlepsze warunki zapewniają grządki ogrodowe, na których rok wcześniej były ziemniaki lub zielony nawóz, ponieważ marchew dobrze rośnie w miejscach, w których zachwaszczenie jest mniejsze. Pomocne może być również uprawianie cebuli obok marchwi, ponieważ zapach powstrzyma niesławna muchę marchewkową. **Optymalna pielęgnacja:** Zapewnij wystarczające podlewanie. Możesz trochę uziemić, gdy tylko główki marchwi pojawią się na powierzchni, aby nie zrobiły się zielone. **W zimę:** Nawet marchewka jest rośliną dwuletnią, uprawiana jest tylko jako roślina wieloletnia w ogrodzie.



ORGÂNICO - cenouras - rei do outono

Daucus carota subsp. sativus

Cenoura atrasada para aquecer sopas de inverno

A variedade Herbstkönig amadurece no outono, mas pode ser deixada no solo e também cultivada durante a maior parte do inverno, se necessário. Também é muito fácil de guardar. Deixe as cenouras no chão o maior tempo possível e colha quando as pontas das folhas ficarem amarelas ou vermelhas. Apenas cenouras saudáveis e totalmente maduras devem ser armazenadas. As folhas são torcidas ou cortadas de três a cinco centímetros de altura, as cenouras não lavadas são embrulhadas em areia e armazenadas em um porão fresco e úmido. As cenouras são melhor cortadas em pedaços, rodela ou tiras e usadas cruas em molhos ou raladas em saladas. Cenouras fritas ou assadas também são deliciosas. São uma base ideal para sopas e ensopados. Cenouras secas também são um lanche saudável. Corte as cenouras lavadas em rodela e depois coloque-as ao sol ou em uma bandeja no forno para secar. Eles também são ideais como alimento para roedores e outros animais de estimação. **Localização natural:** Supõe-se que a origem da cenoura selvagem esteja no norte da África, no Oriente Próximo e no sul da Europa. **Cultivo bem sucedido:** Semear cenouras precoces entre março e julho e cenouras tardias entre meados de maio e julho. Certifique-se de que o solo esteja bem solto e o canteiro forrado com composto desde o início. É melhor semear com cerca de 3 centímetros de profundidade em linhas com espaçamento de pelo menos 30 centímetros e quatro centímetros entre as raízes individuais. As primeiras sementes devem germinar após duas a quatro semanas. **A melhor localização:** As cenouras crescem muito bem em solo arenoso, solto e sem pedras. Para se desenvolverem de forma ideal, as cenouras precisam de espaço suficiente. Portanto, você deve desbastar as raízes bem semeadas à mão. As cenouras se beneficiam principalmente de culturas mistas com feijão, ervilha, cebola, alho, alface, tomate, pimentão, pepino, abobrinha, acelga e espinafre. As cenouras devem ser cultivadas novamente na mesma cama não antes de três anos. Como crescem bem em canteiros com pouca pressão de ervas daninhas, as culturas anteriores, como batata ou adubo verde, são ideais. As cebolas como parceiras de plantio têm o benefício adicional de que seu cheiro impede a notória mosca da cenoura. **Cuidado ideal:** Forneça rega adequada. Depois que as cabeças das cenouras estiverem fora do chão, empilhe as cenouras para evitar que fiquem verdes. **No inverno:** Embora a cenoura seja bienal, ela só é cultivada no jardim como anual.



Ecologic - Morcovi - Regele Toamnei

Daucus carota subsp. sativus

Morcov târziu pentru încălzirea supelor de iarnă

Sioul Herbstkönig se coace toamna, dar poate fi lăsat în pământ și tras în cea mai mare parte a iernii, dacă este necesar. De asemenea, este foarte stocabil. Lăsați morcovii în pământ cât mai mult timp și recoltați când vârfurile frunzelor devin galbene sau roșii. Doar morcovii sănătoși și pe deplin coapte trebuie depozitați. Frunzele sunt oprite sau tăiate înălțime de trei până la cinci centimetri, morcovii sunt apoi înfășurați în nisip năpălat și depozitați într-o pivniță răcoroasă cu umiditate ridicată. Morcovii se taie cel mai bine în bucăți, curbe sau benzi și se folosesc crude pentru scufundări sau rase în salate. Morcovii sunt, de asemenea, foarte gustoși prăjiți sau prăjiți. Sunt o bază ideală pentru supe și tocănițe. Morcovii uscați sunt, de asemenea, o gustare sănătoasă. Tăiați morcovii spălați în felii și apoi așezați-i la soare sau pe o tavă de copt pentru a se usca. De asemenea, sunt ideale ca hrană pentru rozătoare și alte animale de companie. **Localizarea naturală:** Se crede că originea morcovului sălbatic se află în nordul Africii, Orientul Mijlociu și sudul Europei. **Cultivare de succes:** Semănați morcovi timpurii între martie și iulie și morcovi târzii între mijlocul lunii mai și iulie. Încă de la început, asigurați-vă că solul este bine slăbit și că patul de semințe este căpușit cu compost. Cel mai bine este să semănați adâncimea de aproximativ 3 centimetri în rânduri, cu o distanță între cel puțin 30 de centimetri și patru centimetri între rădăcinile individuale. Primele semințe ar trebui să germineze după două până la patru săptămâni. **Cea mai bună locație:** Morcovii cresc foarte bine pe soluri nisipo-lutoase, libere și fără pietre. Pentru a se dezvolta optim, morcovii au nevoie de spațiu suficient. Prin urmare, ar trebui să subțireți rădăcinile bine semănate cu mâna. Morcovii beneficiază în special de culturi amestecate cu fasole, mazăre, ceapă, usturoi, salate, roșii, ardei, castraveți, dovlecei, burelețiene și spanac. Morcovii trebuie crescuți din nou pe același pat nu mai devreme de trei ani. Deoarece cresc bine pe paturi cu presiune redusă a buruienilor, culturile din anul precedent, cum ar fi cartofii sau gunoiul de grajd verde, sunt ideale. În calitate de partener de plantare, ceapa are avantajul suplimentar că mirosul lor descurajează notoriul muscă de morcov. **Îngrijire optimă:** Asigurați o udare adecvată. De îndată ce capetele morcovilor se uită din pământ, îngrămădiți morcovii pentru a nu se înverzi. **În iarnă:** Deși morcovul are doi ani, este cultivat în grădină doar anual.



Ekologiskt - Morötter - Höstkung

Daucus carota subsp. sativus

Sen morot för uppvärmning av vintersoppor

Sorten Herbstkönig mognar på hösten, men kan lämnas i marken och odlas under större delen av vintern om det behövs. Det är också mycket lagringsbart. Lämna morötterna i marken så länge som möjligt och skörda när lövspetsarna blir gula eller röda. Endast friska och helt mogna morötter ska lagras. Bladen stängs av eller skärs till tre till fem centimeter höga, morötterna förpackas sedan i sand otvättad och förvaras i en sval kallare med hög luftfuktighet. Morötter skärs bäst i bitar, kurvor eller remсор och används råa för dopp eller riven i sallader. Morötter är också mycket välsmakande stekt eller rostad. De är en idealisk bas för soppor och grytor. Torkade morötter är också ett hälsosamt mellanmål. Skär de tvättade morötterna i skivor och lägg dem i solen eller på en bakplåt i ugnen för att torka. De är också perfekta som mat för gnagare och andra husdjur. **Naturligt läge:** Ursprunget till den vilda moroten tros vara i norra Afrika, Mellanöstern och södra Europa. **Framgångsrik odling:** Så tidiga morötter mellan mars och juli och sena morötter mellan mitten av maj och juli. Redan från början, se till att jorden är väl lossad och att såbädden är fodrad med kompost. Det är bäst att så 3 cm djupt i rader med ett radavstånd på minst 30 centimeter och fyra centimeter mellan de enskilda rötterna. De första fröna bör gro efter två till fyra veckor. **Den bästa platsen:** Morötter växer mycket bra på sand-lerig, lös och stenfri jord. För att utvecklas optimalt behöver morötterna tillräckligt med utrymme. Därför bör du tunna ut sådd rötter för hand. Morötter drar särskilt nytta av blandade kulturer med bönor, ärtor, lök, vitlök, sallader, tomater, paprika, gurkor, zucchini, schweizisk chard och spenat. Morötter bör odlas igen på samma säng tidigast tre år. Eftersom de växer bra på sängar med lite ogräspress är föregående års grödor som potatis eller grön gödsel idealiska. Som planteringspartner har lök den ytterligare fördelen att deras lukt hindrar den ökända morotflugan. **Optimal vård:** Ge tillräcklig vattning. Så snart morötterna ser ut från marken, stapla morötterna så att de inte blir gröna. **På vintern:** Även om moroten är två år gammal odlas den bara i trädgården som en årlig.



BIO - mrkva - jesenný král

Daucus carota subsp. sativus

Neskorá mrkva na zahradie zimných polievok

Odroda Herbstkönig dozrieva na jeseň, ale môže byť ponechaná v zemi a podľa potreby pestovať aj väčšinu zimy. Je tiež veľmi ľahko skladovateľný. Nechajte mrkvu v zemi čo najdlhšie a zberajte, keď končeky listov zožltnú alebo sčervenajú. Skladovať by sa mala iba zdravá a úplne zrelá mrkva. Listy sa skrútiť alebo odrežuť vo výške tri až päť centimetrov, neumytá mrkva sa potom obalí pieskom a uskladní sa v chladnej a vlhkej pivnici. Mrkvu je najlepšie nakrájať na kúsky, kolieska alebo pružky a použiť ju surovú do dipov alebo nastrúhanú do šalátov. Chutná je aj vyprázaná alebo pečená mrkva. Sú ideálnym základom do polievok a dusených pokrmov. Zdravou maškrtou je aj sušená mrkva. Umytú mrkvu nakrájajte na plátky a potom ich vložte na slnko alebo na plech do rúry, aby vysušili. Sú tiež ideálne ako krmivo pre hlodavce a iné domáce zvieratá. **Prirodzená poloha:** Pôvod divokej mrkvy sa predpokladá v severnej Afrike, na Blízkom východe a v južnej Európe. **Úspešná kultivácia:** Skorú mrkvu vysievajte medzi marcom a júlom a neskorú od polovice mája do júla. Hneď od začiatku sa uistite, že je pôda dobre prekyprená a osivové lôžko vyložené kompostom. Najlepšie je vysievať asi 3 centimetre hlboko do riadkov s medziriadkovou vzdialenosťou aspoň 30 centimetrov a štyri centimetre medzi jednotlivými koreňmi. Prvé semená by mali vyklíčiť po dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Mrkva veľmi dobre rastie v piesočnato-hlinitej, voľnej pôde bez kameňov. Aby sa mrkva optimálne vyvíjala, potrebuje dostatočný priestor na státie. Preto by ste mali prerediť pevne zasadené koreňky ručne. Mrkvu prospievajú najmä zmiešané kultúry s fazuľou, hráškom, cibuľou, cesnakom, šalátom, paradajkami, paprikou, uhorkami, cuketou, mangoldom a špenátom. Mrkva by sa mala opäť pestovať na tom istom záhone najskôr po troch rokoch. Keďže dobre rastú na záhonoch s malým tlakom buriny, ideálne sú predchádzajúce plodiny ako zemiaky alebo zelené hnojenie. Cibuľa ako partner na výsadbu má ďalšiu výhodu, že jej vôňa odrádza notoricky známu mrkvovú mušku. **Optimálna starostlivosť:** Zabezpečte dostatočné zavlažovanie. Keď sú hlavy mrkvy zo zeme, nahromadte mrkvu, aby nezozelenela. **V zime:** Hoci je mrkva dvojročná, v záhrade sa pestuje iba ako jednoročná.



BIO - korenje - jesenski kralj

Daucus carota subsp. sativus

Pozni korenček za pogrevanje zimskih juh

Sorta Herbstkönig dozori jeseni, vendar jo lahko pustimo v tleh in po potrebi gojimo tudi večji del zime. Prav tako je zelo enostaven za shranjevanje. Korenje pustimo čim dlje v zemlji in pobiramo, ko se konice listov obarvajo rumeno ali rdeče. Shranjujte samo zdravo in popolnoma zrelo korenje. Liste zvijemo ali odrežemo tri do pet centimetrov visoko, neoprano korenje zavijemo v pesek in shranimo v hladni in vlažni kleti. Korenje je najbolje narezati na krhle, kolobarje ali trakove in uporabiti surovo v pomakah ali naribano v solatah. Okusno je tudi ocvrto ali pečeno korenje. So idealna osnova za juhe in enolončnice. Zdrav prigrizek je tudi posušeno korenje. Oprano korenje narežemo na rezine in ga nato postavimo na sonce ali na pladenj v pečico, da se posuši. Idealne so tudi kot hrana za glodavce in druge domače živali. **Naravni habitat:** Izvor divjega korenja naj bi bil v severni Afriki, na Blížnjem vzhodu in v južni Evropi. **Navodila za gojenje:** Zgodnje korenje sejte med marcem in julijem, pozno korenje pa med sredino maja in julijem. Priprčajte se, da je zemlja dobro zrahljana in gredica obložena s kompostom že na začetku. Najbolje je, da sejemo približno 3 centimetre globoko v vrste z razmikom v vrsti vsaj 30 centimetrov in štiri centimetre med posameznimi koreninami. Prva semená naj bi vzklija po dveh do štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Korenje zelo dobro uspeva v peščeno ilovnatih, rahlih tleh brez kamnov. Za optimalen razvoj potrebuje korenje dovolj stojnega prostora. Zato morate korenine z gostimi semeni redčiti ročno. Korenčku koristijo zlasti mešane kulture s fižolom, graham, čebulo, česnom, solato, paradiznikom, papriko, kumarami, bučkami, blitvo in špinačo. Korenje ponovno gojimo na isti gredi šele po treh letih. Ker dobro uspevajo na gredah z majhnim pritiskom plevela, so predhodni posevki, kot sta krompir ali zeleno gnojenje, idealni. Čebula kot partner pri sajenju ima dodatno prednost, saj njen vonj odvrča razpito korenčkovo muho. **Optimalna nega:** Zagotovite ustrezno zalivanje. Ko korenčkove glave dvignejo iz tal, jih zložite na kup, da ne pozelenijo. **V zimskem času:** Čeprav je korenček dvoletnik, ga na vrtu gojimo le kot enoletnico.



Ecológico - Zanahorias - Rey de otoño

Daucus carota subsp. sativus

Zanahoria tardía para calentar las sopas de invierno

Esta variedad de zanahoria madura en otoño, pero puede dejarse en el suelo y, si es necesario, crece durante la mayor parte del invierno. También se puede almacenar muy bien. Deje las zanahorias en el suelo el mayor tiempo posible y cosechélas cuando las puntas de las hojas se pongan amarillas o rojas. Sólo se deben almacenar las zanahorias sanas y completamente maduras. Las hojas se retuercen o se cortan de tres a cinco centímetros de altura, las zanahorias se envuelven sin lavar en arena y se almacenan frescas en un sótano con un alto nivel de humedad. Las zanahorias se cortan mejor en trozos, curvas o tiras y se utilizan crudas para salsas o ralladas en ensaladas. Las zanahorias también son muy sabrosas fritas o asadas. Son una base ideal para sopas y guisos. Las zanahorias secas también son un tentempié saludable. Corte las zanahorias lavadas en rodajas y colóquelas al sol o en una bandeja para hornear en el horno para que se sequen. También son ideales como alimento para roedores y otras mascotas. **Ubicación natural:** El origen de la zanahoria silvestre se presume en el norte de África, en Oriente Próximo y en el sur de Europa. **Cultivo exitoso:** Siembre zanahorias tempranas entre marzo y julio y zanahorias tardías entre mediados de mayo y julio. Asegúrese desde el principio de que la tierra esté bien suelta y que el suelo esté cubierto con abono orgánico. Lo mejor es sembrar en hileras de unos 3 centímetros de profundidad, con al menos 30 centímetros entre las hileras y cuatro centímetros entre las raíces individuales. Las primeras semillas deben germinar después de dos a cuatro semanas. **La mejor ubicación:** Las zanahorias crecen muy bien en suelos franco-arenosos, sueltos y sin piedras. Para desarrollarse de forma óptima, las zanahorias necesitan suficiente espacio a lo largo. Por lo tanto, debe entresacar las raíces sembradas demasiado cerca. Las zanahorias se benefician especialmente de los cultivos mixtos con judías, guisantes, cebollas, ajo, ensaladas, tomates, pimientos, pepinos, calabacines, acelgas y espinacas. Las zanahorias no deben volver a cultivarse en el mismo arriate durante al menos tres años. Dado que crecen bien en suelos con poca presencia de malezas, los cultivos del año anterior, como las patatas o el abono verde, son óptimos. Las cebollas como compañeras de plantación tienen la ventaja adicional de que su olor disuade a la infame mosca de la zanahoria. **Cuidado óptimo:** Asegure una irrigación suficiente. Tan pronto como las cabezas de las zanahorias salen del suelo, debe taponarlas con tierra para que no se pongan verdes. **En el invierno:** Aunque la zanahoria es bienal, sólo se cultiva durante un año en el jardín.



BIO - mrkev - podzimní král

Daucus carota subsp. sativus

Pozdní mrkev na zahřátí zimní polévky

Odřůda Herbstkönig dozrává na podzim, ale může být ponechána v zemi a v případě potřeby také pěstována po většinu zimy. Také se velmi snadno skládá. Nechte mrkev v zemi co nejdéle a sklízíte, až konečky listů zežloutnou nebo zčervenají. Skladovat by se měla pouze zdravá a plně zralá mrkev. Listy se vykrouží nebo odříznou ve výšce tři až pět centimetrů, neomytá mrkev se pak obalí v písku a uloží do chladného vlhkého sklepa. Mrkev je nejlepší nakrájet na kousky, kolečka nebo nudličky a použít ji syrovou do dipů nebo nastrohanou do salátů. Chutná je i smažená nebo pečená mrkev. Jsou ideálním základem pro polévky a dušená jídla. Zdravou svačinkou je také sušená mrkev. Omytou mrkev nakrájíme na plátky a poté je položíme na slunce nebo na plech do trouby, aby oschly. Jsou také ideální jako krmivo pro hlodavce a jiná domácí zvířata. **Přirozená poloha:** Původ divoké mrkve se předpokládá v severní Africe, na Blízkém východě a v jižní Evropě. **Úspěšné pěstování:** Ranou mrkev vyséváte mezi březnem a červencem a pozdní mrkev mezi polovinou května a červencem. Hned od začátku se ujistěte, že je půda dobře prokypřená a setové lůžko vystlané kompostem. Nejlépe je vysévat asi 3 centimetry hluboko do řádků s rozestupem řádků minimálně 30 centimetrů a mezi jednotlivými kořeny čtyři centimetry. První semena by měla vyklíčit po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Mrkev roste velmi dobře v hlinitopísčité, volné a kamenité půdě. Aby se mrkev optimálně vyvíjela, potřebuje dostatek místa k stání. Pevně nasazené kořínky byste proto měli ztenčovat ručně. Mrkev prospívá zejména smíšené kultury s fazolemi, hráškem, cibulí, česnekem, hlávkovým salátem, rajčaty, paprikou, okurkami, cuketou, mangoldem a špenátem. Mrkev by měla být znovu pěstována na stejném záhonu nejdříve po třech letech. Protože dobře rostou na záhonech s malým tlakem plevele, ideální jsou předchozí plodiny, jako jsou brambory nebo zelené hnojení. Cibule jako partneri pro výsadbu mají další výhodu v tom, že její vůně odradí notoricky známé mrkvové mouchy. **Optimální péče:** Zajistěte dostatečné zavlažování. Jakmile jsou hlavy mrkve ze země, navrňte mrkev, aby nezezelenala. **V zimě:** Přestože je mrkev dvouletá, na zahradě se pěstuje pouze jako letnička.



ORGANİK - havuç - sonbahar kralı

Daucus carota subsp. sativus

Kış çorbalarını ısıtmak için geç havuç

Herbstkönig çeşidi sonbaharda olgunlaşır, ancak toprakta bırakılabilir ve gerekirse kışın büyük bölümünde de yetiştirilebilir. Saklanması da çok kolaydır. Havuçları mümkün olduğunca uzun süre toprakta bırakın ve yaprak uçları sararmaya veya kırmızıya dönünce hasat edin. Sadece sağlıklı ve tamamen olgunlaşmış havuçlar saklanmalıdır. Yapraklar bükülür veya üç ila beş santimetre yüksekliğinde kesilir, yıkanmamış havuçlar daha sonra kuma sarılır ve serin, nemli bir mahzende saklanır. Havuç en iyi şekilde parçalar, yuvarlaklar veya şeritler halinde kesilir ve soslarda çığ olarak kullanılır veya salatalara rendelenir. Kızarmış veya kavrulmuş havuç da lezzetlidir. Çorbalar ve güveçler için ideal bir üstür. Kurutulmuş havuç da sağlıklı bir atıştırılabilir. Yıkanmış havuçları dilimlerle halinde kesin ve ardından kuruması için güneşte veya fırında bir tepsi üzerine koyun. Ayrıca kemirgenler ve diğer evcil hayvanlar için yiyecek olarak idealdirler. **Doğal konum:** Yabancı havucun anavatanının Kuzey Afrika, Yakın Doğu ve Güney Avrupa olduğu varsayılmaktadır. **Başarılı yetiştirme:** Erken havuçları Mart ve Temmuz arasında, geç havuçları ise Mayıs ortası ve Temmuz arasında ekin. Toprağın iyice gevşetildiğinden ve tohum yatağının baştan itibaren kompostla kaplandığından emin olun. Her bir kök arasında en az 30 santimetre ve dört santimetre sıra aralığı olacak şekilde sıralar halinde yaklaşık 3 santimetre derinlikte ekme en iyisidir. İlk tohumlar iki ila dört hafta sonra filizlenmelidir. **En iyi konum:** Havuç kumlu-tınlı, gevşek ve taşsız toprakta çok iyi yetişir. En iyi şekilde gelişmek için havuçların yeterli ayakta durma alanına ihtiyacı vardır. Bu nedenle, sıkı tohumlanmış kökleri elle seyreltmelisiniz. Havuç özellikle fasulye, bezelye, soğan, sarımsak, marul, domates, biber, salatalık, kabak, pazı ve ıspanakla yapılan karışık kültürlerden yararlanır. Havuçlar en geç üç yıl sonra aynı yatakta yeniden yetiştirilmelidir. Yabancı ot baskısının az olduğu yataklarda iyi büyüdüklerinden, patates veya yeşil gübre gibi önceki mahsuller idealdir. Ekme ortakları olarak soğanların, kokularının kötü şöhretli havuç sineğini caydırması gibi ek bir faydası vardır. **Optimum bakım:** Yeterli sulama sağlayın. Havuçların başları yerden kalktıktan sonra, yeşillenmelerini önlemek için havuçları üst üste koyun. **Kışın:** Havuç iki yılda bir olmasına rağmen sadece bahçede tek yıllık olarak yetiştirilmektedir.



BIO - sárgarépa - ősz király

Daucus carota subsp. sativus

Késői sárgarépa téli levesek melegítésére

A Herbstkönig fajta ősszel érik, de a talajban hagyható, és szükség esetén a tél nagy részében is termesztethető. Tárolása is nagyon egyszerű. **Természetes elhelyezkedés:** A vadrépa eredete Észak-Afrikából, a Közel-Keletről és Dél-Európából származik. **Sikeres termesztés:** A korai sárgarépát március és július között, a késői sárgarépát pedig május közepe és július között vessük el. Győződjön meg arról, hogy a talaj jól meglazult, és a magágyat már az elején komposztal bélelték ki. A legjobb, ha körülbelül 3 centiméter mélyre vetünk sorokba, legalább 30 centiméteres sortávolsággal és négy centiméteres távolsággal az egyes gyökerek között. Az első magoknak két-négy hét múlva kell csírázniuk. **A legjobb hely:** A sárgarépa nagyon jól terem homokos-agyagos, laza és kőmentes talajban. Az optimális fejlődés érdekében a sárgarépának elegendő állóhelyre van szüksége. Ezért a szorosan magozott gyökereket kézzel kell ritkítani. A sárgarépának különösen előnyös a babot, borsót, hagymát, fokhagymát, salátát, paradicsomot, paprikát, uborkát, cukkinit, mángoldot és spenótot tartalmazó kevert kultúrák. A sárgarépát legkorábban három év múlva kell újra termeszteti ugyanazon az ágyon. Mivel jól nőnek az ágyásokon, ahol csekély gyomnyomás van, ideálisak a korábbi növények, például a burgonya vagy a zöldtrágya. A hagyma, mint ültetési partner, azzal a plusz előnnyel jár, hogy illata elriasztja a hírhedt sárgarépalegytet. **Optimális gondozás:** Biztosítson megfelelő öntözést. Miután a sárgarépa feje kikerült a földből, halmozzuk fel a sárgarépát, hogy ne zöldüljön ki. **Télen:** Bár a sárgarépa kétéves, a kertben csak egyvári növényként termesztik.

: : : : :



オーガニック - ニンジン - オータムキング

Daucus carota subsp. sativus

冬のス - プにぴったりのゆっくり成熟するニンジン

オータムキングは秋の間に成熟しますが、必要に応じて地面に残して冬の間も栽培することもできます。それは状態もよく保存がききます。

ニンジンは葉が黄色になってきたら収穫します。完全に成熟した丸ごとのニンジンが保存に向きます。葉を取り除くか3~5cmのこして切り、洗わずに砂で覆って湿度の高い涼しい地下室などで保存します。ニンジンは小さく切ったり、スライス、または柵状にして、ディップと一緒に生で食べたり、おろしてサラダに加えて楽しむこともできます。炒めたり、ローストしてとても美味しいです。さらに、スープやシチューのベースになります。ドライキャロットはヘルシーなスナックにもなります。洗ったニンジンをスライスして日光の下で乾燥させるか、ベーキングシートに並べオープンで乾燥させます。ニンジンはげっ歯類や他のペットにとっても理想的な食べ物です。

自然な場所: 野生のニンジンの起源は、北アメリカ、近東および南ヨーロッパであると推定されています。

栽培成功:

早く熟するニンジンは3~7月の間に播をまくことができますが、成熟が遅い品種は5月中旬から7月の間に種をまくのが最善です。初めから十分に耕し堆肥が豊富な土壌を準備します。少なくとも30cm間隔の畝の深さ約3cmに種を4cm間隔で植えます。通常、約2~4週間後に発芽します。

最高のロケーション:

ニンジンは、砂利のない砂質の土壌で栽培するのが最善です。しっかりとした成長のために十分なスペースが必要です。このような理由から、苗同士が近すぎる場合は間引きが必要です。ニンジンは、豆類、玉ネギ、ニンニク、サラダ菜、トマト、ピーマン、キュウリ、ズッキーニ、チャード、ハウレン草と合わせて栽培すると特によく成長します。ニンジンを再び同じ場所に栽培する場合は、少なくとも3年あける必要があります。ニンジンは雑草の少ない所で良く成長するので、前年にジャガイモを栽培した場所に植えるか、緑肥を与えるといいでしょう。その匂いでハエが寄り付かなくなるので、ニンジンの隣で玉ネギを育てるのも良いでしょう。

最適なケア: たっぷりと水を与えます。ニンジンが地表面に出てきたら、緑色にならないように上からすぐに土を被せます。

冬に: ニンジンは二年生植物ですが、多年生植物と同様に栽培します。

SKU: 18501 / BIO - Möhren - Herbstkönig