SKU: 18661 BIO - Blumenkohl - Romanesco

About © : Contact SAFLAX -

Tips

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

Brassica oleracea var. Botrytis

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

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

БИО - Карфиол - романеско

Brassica oleracea var. Botrytis

Зеле от римска кула - Много ароматно и богато на витамин C

Италианският карфиол Романеско е фантастичен сорт от Италия, който дава шишаркови жълто-зелени глави със спираловидни розетки. Романеско има по-ароматен вкус от карфиола и съдържа повече витамини и минерали. Заради необичайната си форма Романеско е известно още като зелето на кулата или минарето. Берете, когато централното цвете е добре установено, но все още затворено. След това отрежете цялото стъбло с цветовете и изхвърлете корените и останалите части от растението върху компоста. Карфиолът може да се съхранява в чекмеджето за зеленчуци на вашия хладилник за два до три дни. След това губи сила. Цветът се запазва, ако във водата за готвене добавите малко захар и лимонов сок. Карфиолът обикновено се готви в солена вода и се сервира цял, за да му се придаде красив вид. Можете също така да го разделите на по-малки цветчета, които се готвят по-бързо и по-равномерно. В азиатската кухня малките парчета се приготвят само за кратко в уок и се сервират много ал денте. Може да се приготви и суров на малки парчета или да се бланшира само за кратко като сурова зеленчукова салата. **Естествено местоположение**: Романеско е сорт карфиол, отглеждан близо до Рим. Оттук и неговото типово обозначение. **Успешно отглеждане:** Можете да отглеждате растенията в защитена от вятър студена рамка с вълнено покритие за мразовити нощи или в саксии на слънчев перваз на прозореца от януари до март. Засадете три зърна на около един сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва за всяка дупка за засаждане. След покълването оставете само най-силния разсад. След това отнема четири до шест седмици от сеитбата до разсада, готов за засаждане. Идеалната температура за покълване е от 15 до 20 градуса по Целзий. Веднага щом младите растения се вкоренят добре в почвата, те могат да се изнесат на открито от края на май, когато вече няма да има нощни слани. Засадете ги на разстояние за засаждане от 40 до 50 сантиметра, така че кореновата основа да е около един сантиметър покрита с пръст и подчертайте засаждането с компост. **Най-доброто местоположение:** Като тежък хранител, растението процъфтява най-добре в дълбока, богата на хранителни вещества почва с добър капацитет за съхранение на вода на слънчево място в зеленчуковата площ. **Оптимална грижа:** Растението се нуждае от редовна вода и хранителни вещества. Поливайте обилно, особено в горещите дни, но избягвайте преовлажняване. Редовното отстраняване на плевелите и разрохкването на околната почва възнаграждават растенията с по-висок добив и аромат. Осигурявайте на растенията органичен зеленчуков тор редовно след засаждане и до около две до три седмици преди прибиране на реколтата. **През зимата:** Сеитбата трябва да се подновява всяка година.

BIO - Blomkål - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romer tårnkål - Meget aromatisk og rig på C-vitamin

Italiensk blomkål Romanesco er en fantastisk sort fra Italien, der producerer grankogleformede gulgrønne hoveder med spiralrosetter. Romanesco smager mere aromatisk end blomkål og indeholder flere vitaminer og mineraler. På grund af sin usædvanlige form er Romanesco også kendt som tårnet eller minaretkålen. Høst, når midterblomsten er veletableret, men stadig lukket. Skær derefter hele stilken med blomsterne af og smid rødderne og de resterende dele af planten på komposten. Blomkål kan opbevares i grøntsagsskuffen i dit køleskab i to til tre dage. Herefter mister den styrke. Farven bevares, hvis du tilsætter lidt sukker og citronsaft til kogevandet. Blomkål koges normalt i saltvand og serveres hel for at give det et smukt udseende. Du kan også dele den op i mindre buketter, som koger hurtigere og mere jævnt. I det asiatiske køkken tilberedes små stykker kun kortvarigt i wokken og serveres meget al dente. Den kan også tilberedes rå i små stykker eller kun blancheres kort som en rå grøntsagssalat. **Naturlig beliggenhed**: Romanesco er en sort af blomkål dyrket i nærheden af Rom. Derfor dens typebetegnelse. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke planterne i en vindbeskyttet kold ramme med fleecebetræk til frostnætter eller i potter på en solrig vindueskarm fra januar til marts. Plant tre korn cirka en centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehul. Efter spiring efterlader du kun den stærkeste frøplante. Derefter går der fire til seks uger fra såning til frøplanten er klar til udplantning. Den ideelle spiretemperatur er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge planter har rodet godt igennem jorden, kan de bevæge sig udendørs fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rodbunden er omkring en centimeter dækket af jord og understreg plantningen med kompost. **Den bedste beliggenhed:** Som tungfoder trives planten bedst i dyb, næringsrig jord med god vandlagringskapacitet på et solrigt sted i grøntsagspladsen. **Optimal pleje:** Planten har brug for regelmæssigt vand og næringsstoffer. Vand rigeligt, især på varme dage, men undgå vandfyldning. Regelmæssig fjernelse af ukrudt og løsning af den omgivende jord belønner planterne med et højere udbytte og aroma. Giv planterne organisk vegetabilsk gødning regelmæssigt efter plantning og op til omkring to til tre uger før høst. **Om vinteren:** Såning skal fornyes hvert år.

BIO - Blumenkohl - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Römischer Türmchenkohl - Sehr aromatisch und reich an Vitamin C

Der italienische Blumenkohl Romanesco ist eine fantastische Sorte aus Italien, die kiefernzapfenartig geformten gelbgrünen Köpfe mit Spiralrosetten produziert. Romanesco schmeckt aromatischer als Blumenkohl, enthält mehr Vitamine und Mineralstoffe. Wegen seiner außergewöhnlichen Form wird der Romanesco auch als Türmchen- oder Minarettkohl bezeichnet. Ernten Sie, sobald die mittlere Blume gut ausgebildet, aber noch geschlossen ist. Schneiden Sie dann den ganzen Strunk mit den Blüten ab und entsorgen Sie die Wurzeln sowie restlichen Pflanzenteile auf dem Kompost. Blumenkohl können Sie im Gemüsefach Ihres Kühlschrank zwei bis drei Tage lagern. Danach verliert er an Festigkeit. Die Farbe bleibt erhalten, wenn Sie etwas Zucker und Zitronensaft mit ins Kochwasser geben. Üblicherweise wird Blumenkohl in Salzwasser gegart und der hübschen Optik wegen im Ganzen angerichtet. Man kann ihn aber auch in kleinere Röschen teilen, die sich schneller und gleichmäßiger garen lassen. In der asiatischen Küche werden kleine Stücke im Wok nur kurz scharf gegart und sehr bissfest serviert. Man kann ihn auch in kleinen Stücken roh oder nur kurz blanchiert als Rohkostsalat zubereiten. Einfach und schnell läßt sich eine Blumenkohlcremesuppe bereiten, dazu nimmt man noch mehlig kochende Kartoffeln und einen Becher Sahne und würzt mit etwas Muskat. **Naturstandort**: Romanesco ist eine Variante des Blumenkohls, die in der Nähe von Rom gezüchtet wurde. Daher rührt auch seine Typenbezeichnung. **Anzucht:** Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost. **Standort:** Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet. **Pflege:** Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdreichs danken die Pflanzen mit einem höheren Ertrag und Aroma. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Auspflanzung und bis circa zwei bis drei Wochen vor der Ernte regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Die Aussaat sollte jährlich neu erfolgen.

Organic - Cauliflower - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Visually striking, Roman turret cabbage – very aromatic and rich in vitamin C

The Roman cauliflower Romanesco is a fantastic variety from Italy that produces pine-cone-like, yellow-green flower buds arranged in a logarithmic spiral. Romanesco tastes more aromatic than common cauliflower and also contains more vitamins and minerals. Because of its very distinctive shape the Romanesco is also called turret cabbage or minaret cabbage. Harvest as soon as the middle flower bud has properly developed, but is still closed. Cut off the whole stalk with flowers and remove the rooting and all other remaining parts of the plant from the compost. Cauliflower can be stored in the vegetable drawer of your fridge for about two or three days, before it will start to soften up. If you add some sugar and a dash of lemon juice to the boiling water, the cauliflower will keep its colour. Usually, cauliflower is cooked in saltwater and, in order to preserve the nice visual appearance, prepared as whole. However, you may as well cut it into smaller pieces to speed up the cooking process and cook the pieces more evenly. In Asian cuisine, smaller pieces of cauliflower are seared and cooked only for a short time in a wok and then served crunchy. Cauliflower pieces can also be prepared raw or blanched briefly as a raw vegetable salad. It is also very easy to make a cauliflower cream soup: for this, you just add some floury cooking potatoes and a cup of cream, and refine it with a little bit of nutmeg. **Natural location**: Romanesco is a cauliflower variety that has been cultivated around the Italian city of Rome, hence its name. **Successful cultivation:** You can start cultivation from January until March in a wind-sheltered cold frame with a fleece cover for frosty nights, or in pot on your windowsill. Plant three seeds per planting hole about 1 cm deep into coconut substrate or organic vegetable substrate. After germination, you can prick the seedlings out leaving only the strongest one. It will take about four to six weeks after seeding until the seedlings have properly developed. A temperature between 15° and 20° Celsius would be ideal for germination. Starting from the end of May, when there are no frosty nights ahead anymore, and as soon as the seedlings have developed a proper rooting, they can be planted out in the open. Provide some underlining/padding with compost and place the seedlings deep enough into the soil so that the roots are covered with about 1 cm of earth. Leave about 40 to 50 cm space between the plants. **The best location:** The plant has high nutrient demand and grows best at a sunny place of the vegetable patch and in well-grounded, nutritious soil with a good water storage capacity. **Optimal care:** The plant requires watering and nutrition regularly. Water generously, especially on hot days, but avoid water-logging. Weeding and loosening the surrounding soil from time to time will be rewarded by the plant producing a better harvest and flavour. After planting out, you may regularly provide your Broccoli with organic vegetable fertilizer until about two to three weeks before harvesting. **In the winter:** The plant should be re-seeded every year.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ORGAANILINE – Lillkapsas – Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Rooma tornikapsas – Väga aromaatne ja C-vitamiinirikas

Itaalia lillkapsas Romanesco on fantastiline Itaaliast pärit sort, mis toodab käbikujulisi kollakasrohelisi spiraalrosettidega peasid. Romanesco maitseb aromaatsemalt kui lillkapsas ning sisaldab rohkem vitamiine ja mineraalaineid. Oma ebatavalise kuju tõttu tuntakse Romanescot ka kui torni- või minaretikapsast. Korjake saaki, kui keskõis on hästi arenenud, kuid siiski suletud. Seejärel lõigake ära kogu vars koos õitega ning visake juured ja ülejäänud taimeosad kompostile. Lillkapsast saab külmkapi köögiviljasahtlis hoida kaks kuni kolm päeva. Pärast seda kaotab see jõudu. Värv säilib, kui lisada keeduvette veidi suhkrut ja sidrunimahla. Lillkapsast keedetakse tavaliselt soolases vees ja serveeritakse tervena, et anda sellele ilus välimus. Võid jagada ka väiksemateks õisikuteks, mis valmivad kiiremini ja ühtlasemalt. Aasia köögis küpsetatakse väikseid tükke vokkpannil vaid korraks ja serveeritakse väga al dente. Seda võib valmistada ka toorelt väikeste tükkidena või vaid korraks blanšeerida köögivilja toorsalatina. **Looduslik asukoht**: Romanesco on Rooma lähedal kasvanud lillkapsa sort. Sellest ka selle tüübitähis. **Edukas kasvatamine:** Fliiskattega tuulekaitses külmas raamis võid taimi kasvatada pakaselisteks öödeks või pottides päikeselisel aknalaual jaanuarist märtsini. Istutage iga istutusaugu jaoks kolm tera umbes ühe sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või orgaanilist köögiviljamulda. Pärast idanemist jätke alles ainult tugevaim seemik. Seejärel kulub külvist istutusvalmis seemikuni neli kuni kuus nädalat. Ideaalne idanemistemperatuur on 15–20 kraadi Celsiuse järgi. Niipea, kui noortaimed on mullast hästi läbi juurdunud, saavad nad õue kolida alates mai lõpust, mil öökülma enam tulla ei saa. Istutage need 40–50 sentimeetrise istutuskaugusega nii sügavale, et juurepõhi oleks umbes sentimeetri jagu mullaga kaetud, ja joonige istutus kompostiga alla. **Parim asukoht:** Raske söötjana areneb taim kõige paremini sügaval, toitaineterikkas mullas, millel on hea veekogumisvõime, päikesepaistelises kohas köögiviljaplatsil. **Optimaalne hooldus:** Taim vajab regulaarset vett ja toitaineid. Kastke rohkelt, eriti kuumadel päevadel, kuid vältige vettimist. Regulaarne umbrohu eemaldamine ja ümbritseva pinnase kobestamine premeerib taimi suurema saagi ja aroomiga. Varustage taimi regulaarselt pärast istutamist ja kuni umbes kaks kuni kolm nädalat enne saagikoristust orgaanilise köögiviljaväetisega. **Talvel:** Külvi tuleks igal aastal uuendada.

LUOMU - Kukkakaali - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Roomalainen tornikaali - Erittäin aromaattinen ja runsaasti C-vitamiinia

Italialainen kukkakaali Romanesco on fantastinen italialainen lajike, joka tuottaa käpyn muotoisia kelta-vihreitä päitä, joissa on kierreruusukkeet. Romanesco maistuu aromaattisemmalta kuin kukkakaali ja sisältää enemmän vitamiineja ja kivennäisaineita. Epätavallisen muotonsa vuoksi Romanesco tunnetaan myös torni- tai minareettikaalina. Korjaa, kun keskikukka on hyvin juurtunut, mutta silti suljettu. Leikkaa sitten koko varsi kukineen ja hävitä juuret ja kasvin loput osat kompostiin. Kukkakaali säilyy jääkaapin kasvislaatikossa kahdesta kolmeen päivään. Sen jälkeen se menettää voimansa. Väri säilyy, jos lisäät keittoveteen hieman sokeria ja sitruunamehua. Kukkakaali keitetään yleensä suolavedessä ja tarjoillaan kokonaisena, jotta se näyttää kauniilta. Voit myös jakaa sen pienempiin kukintoihin, jotka kypsyvät nopeammin ja tasaisemmin. Aasialaisessa keittiössä pieniä paloja kypsennetään vain hetken wokissa ja tarjoillaan hyvin al dente. Se voidaan valmistaa myös raakana pieninä paloina tai valkaista vain hetkeksi raakakasvissalaattina. **Luonnollinen sijainti**: Romanesco on erilainen kukkakaali, jota kasvatetaan lähellä Roomaa. Siksi sen tyyppimerkintä. **Onnistunut viljely:** Voit kasvattaa kasveja tuulelta suojatussa kylmässä kehyksessä, jossa on fleecepäällinen pakkasilta tai ruukuissa aurinkoisella ikkunalaudalla tammikuusta maaliskuuhun. Istuta kolme jyvää noin sentin syvyyteen kookoskuidusubstraattiin tai luomukasvimaahan jokaista istutusreikää kohti. Itämisen jälkeen jätä vain vahvin taimi. Kylvöstä istutusvalmiisiin taimiin kuluu sitten neljästä kuuteen viikkoa. Ihanteellinen itämislämpötila on 15-20 astetta. Heti kun nuoret kasvit ovat juurtuneet hyvin maaperän läpi, ne voivat siirtyä ulkona toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusetäisyydelle niin syvälle, että juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleviivaa istutus kompostilla. **Paras sijainti:** Raskaana syöttäjänä kasvi viihtyy parhaiten syvässä, ravinteikas maaperässä, jossa on hyvä veden varastointikyky aurinkoisessa paikassa vihannespaikalla. **Optimaalinen hoito:** Kasvi tarvitsee säännöllistä vettä ja ravinteita. Kastele runsaasti, etenkin kuumina päivinä, mutta vältä kastumista. Säännöllinen rikkaruohojen poisto ja ympäröivän maaperän löysäys palkitsevat kasvit suuremmalla tuotolla ja tuoksulla. Anna kasveille orgaanista kasvilannoitetta säännöllisesti istutuksen jälkeen ja noin kaksi tai kolme viikkoa ennen sadonkorjuuta. **Talvella:** Kylvö tulee uusia joka vuosi.

BIO - Chou - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Chou-fleur romain - Très aromatique et riche en vitamine C

Le chou romanesco italien est une variété magnifique d'Italie qui produit des têtes vert-jaune en forme de pomme de pin avec des rosettes spirales. Le romanesco à un goût plus aromatique que le chou-fleur et contient plus de vitamines et de minéraux. Le romanesco est aussi appelé brocoli à pomme en raison de sa forme exceptionnelle. Récoltez dès que la fleur de taille moyenne est bien développée mais encore fermée. Ensuite, coupez le tronc avec les fleurs et enlevez les racines, ainsi que les parties restantes sur le compost. Vous pouvez garder le chou romanesco dans le compartiment à légumes de votre réfrigérateur pendant deux à trois jours. Il perd ensuite en fermeté. Il garde sa couleur lorsque vous le mettez dans de l'eau bouillante avec un peu de sucre et de jus de citron. Généralement, le chou romanesco est cuit dans de l'eau salée et servi en entier pour sa beauté, mais il peut aussi être coupé en plus petits bouquets, qui sont cuits plus rapidement et plus uniformement. Dans la cuisine asiatique, des petits morceaux sont cuits très brièvement au wok et servis très fermes. Il peut aussi être préparé cru en petits morceaux ou brièvement blanchi dans une salade de crudités. Il est aussi facile de préparer une soupe au chou-fleur. Pour ce faire, il faut prendre des pommes de terre farineuses et un gobelet de crème liquide et épicer avec un peu de muscade. **Emplacement naturel**: Le romanesco est une variante de chou-fleur qui a été cultivée près de Rome, d'où le nom. **Culture réussie:** De janvier à mars, vous pouvez mettre les plantes dans un jardin d´hiver protégé du vent avec une couverture en textile polaire ou sur un rebord de fenêtre ensoleillé. Mettez trois graines par trou de plantation dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ un centimètre de profondeur. Après la germination, laissez seulement le semi le plus puissant dans chaque trou. La période entre l'apparition des semis et la plantule dure quatre à six semaines. La température de germination idéale se trouve entre 15 et 20 °C. Dès que les jeunes plantes ont des racines profondes dans la motte, vous pouvez les mettre en plein air à partir de fin mai lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne qui peut apparaître. Plantez-les séparées de 40 à 50 cm et assez profondément que la base des racines soit couverte à environ 1 cm de terre et alimentez la plantation avec du compost. **Le meilleur emplacement:** En tant que plante à gros besoin, la plante prospère le plus dans des terres profondes et riches en nutriments avec une bonne capacité à stocker l'eau dans un endroit ensoleillé dans le potager. **Soins optimaux:** La plante a besoin d'un approvisionnement régulier en eau et en nutriments. Arrosez généreusement, surtout lors de jours chauds, mais évitez l'eau stagnante. Lorsque vous enlevez les mauvaises herbes régulièrement et assouplissez la terre environnante, les plantes vous remercient avec un rendement et un arôme plus importants. Fournissez de l'engrais potager BIO régulièrement à la plante après la transplantation et jusqu'à deux à trois semaines avant la récolte. **En hiver:** L'ensemencement doit avoir lieu tous les ans.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Κουνουπίδι - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Ρωμαϊκό λάχανο πύργου - Πολύ αρωματικό και πλούσιο σε βιταμίνη C

Το ιταλικό κουνουπίδι Romanesco είναι μια φανταστική ποικιλία από την Ιταλία που παράγει κιτρινοπράσινα κεφάλια σε σχήμα κουκουνάρι με σπειροειδείς ροζέτες. Το Romanesco έχει πιο αρωματική γεύση από το κουνουπίδι και περιέχει περισσότερες βιταμίνες και μέταλλα. Λόγω του ασυνήθιστου σχήματός του, το Romanesco είναι επίσης γνωστό ως πυργίσκος ή λάχανο μιναρέ. Συγκομιδή όταν το κεντρικό λουλούδι είναι καλά εδραιωμένο αλλά ακόμα κλειστό. Στη συνέχεια κόψτε ολόκληρο το κοτσάνι με τα άνθη και πετάξτε τις ρίζες και τα υπόλοιπα μέρη του φυτού στο κομπόστ. Το κουνουπίδι μπορεί να αποθηκευτεί στο συρτάρι λαχανικών του ψυγείου σας για δύο έως τρεις ημέρες. Μετά από αυτό, χάνει τη δύναμη. Το χρώμα διατηρείται αν προσθέσετε λίγη ζάχαρη και χυμό λεμονιού στο νερό μαγειρέματος. Το κουνουπίδι συνήθως μαγειρεύεται σε αλατόνερο και σερβίρεται ολόκληρο για να του δώσει μια όμορφη εμφάνιση. Μπορείτε επίσης να το χωρίσετε σε μικρότερα μπουκετάκια, τα οποία ψήνονται πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα. Στην ασιατική κουζίνα, τα μικρά κομμάτια μαγειρεύονται μόνο για λίγο στο wok και σερβίρονται πολύ al dente. Μπορεί επίσης να παρασκευαστεί ωμό σε μικρά κομμάτια ή να ζεματιστεί μόνο για λίγο ως ωμή σαλάτα λαχανικών. **Φυσική τοποθεσία**: Το Romanesco είναι μια ποικιλία κουνουπιδιού που καλλιεργείται κοντά στη Ρώμη. Εξ ου και ο χαρακτηρισμός του τύπου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τα φυτά σε ένα προστατευμένο από τον άνεμο κρύο πλαίσιο με κάλυμμα fleece για παγωμένες νύχτες ή σε γλάστρες σε ένα ηλιόλουστο περβάζι από τον Ιανουάριο έως τον Μάρτιο. Φυτέψτε τρεις κόκκους σε βάθος περίπου ενός εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρύδας ή οργανικό φυτικό χώμα για κάθε τρύπα φύτευσης. Μετά τη βλάστηση, αφήστε μόνο το πιο δυνατό δενδρύλλιο. Στη συνέχεια χρειάζονται τέσσερις έως έξι εβδομάδες από τη σπορά μέχρι το σπορόφυτο έτοιμο για φύτευση. Η ιδανική θερμοκρασία βλάστησης είναι 15 έως 20 βαθμοί Κελσίου. Μόλις τα νεαρά φυτά έχουν ριζώσει καλά στο έδαφος, μπορούν να μετακινηθούν σε εξωτερικούς χώρους από τα τέλη Μαΐου, όταν δεν μπορούν να εμφανιστούν πλέον νυχτερινοί παγετοί. Φυτέψτε τα με απόσταση φύτευσης 40 έως 50 εκατοστών τόσο βαθιά ώστε η βάση της ρίζας να είναι περίπου ένα εκατοστό καλυμμένη με χώμα και υπογραμμίστε τη φύτευση με κομπόστ. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ως βαρύς τροφοδότης, το φυτό ευδοκιμεί καλύτερα σε βαθύ, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος με καλή ικανότητα αποθήκευσης νερού σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο έμπλαστρο λαχανικών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό χρειάζεται κανονικό νερό και θρεπτικά συστατικά. Ποτίστε άφθονα, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφύγετε την υπερχείλιση. Η τακτική αφαίρεση των ζιζανίων και η χαλάρωση του περιβάλλοντος εδάφους ανταμείβουν τα φυτά με μεγαλύτερη απόδοση και άρωμα. Παρέχετε τα φυτά με οργανικό φυτικό λίπασμα τακτικά μετά τη φύτευση και έως περίπου δύο έως τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. **Το χειμώνα:** Η σπορά πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ORGÁNACHA - Cóilis - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Cabáiste túr Rómhánach - An-aramatach agus saibhir i vitimín C

Is éagsúlacht iontach é cóilis na hIodáile Romanesco ón Iodáil a tháirgeann cinnirí buí-uaine cruth péine le rosettes bíseach. Tá blas níos mó ar Romanesco ná cóilis agus tá níos mó vitimíní agus mianraí ann. Mar gheall ar a chruth neamhghnách, tugtar cabáiste turret nó minaret ar an Romanesco freisin. Ernten Sie, sobald die mittlere Blume gut ausgebildet, aber noch geschlossen ist. Schneiden Sie dann den ganzen Strunk mit den Blüten ab und entsorgen Sie die Wurzeln sowie restlichen Pflanzenteile auf dem Kompost. Blumenkohl können Sie im Gemüsefach Ihres Kühlschrank zwei bis drei Tage lagern. Danach verliert er an Festigkeit. Die Farbe bleibt erhalten, wenn Sie etwas Zucker und Zitronensaft mit ins Kochwasser geben. Üblicherweise wird Blumenkohl in Salzwasser gegart und der hübschen Optik wegen im Ganzen angerichtet. Man kann ihn aber auch in kleinere Röschen teilen, die sich schneller und gleichmäßiger garen lassen. In der asiatischen Küche werden kleine Stücke im Wok nur kurz scharf gegart und sehr bissfest serviert. Man kann ihn auch in kleinen Stücken roh oder nur kurz blanchiert als Rohkostsalat zubereiten. Einfach und schnell läßt sich eine Blumenkohlcremesuppe bereiten, dazu nimmt man noch mehlig kochende Kartoffeln und einen Becher Sahne und würzt mit etwas Muskat. **Suíomh nádúrtha**: Is éagsúlacht chóilis é Romanesco a fhástar in aice leis an Róimh. Mar sin a ainmniú cineáil. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na plandaí a fhás i bhfráma fuar cosanta ag an ngaoth le clúdach lomra le haghaidh oícheanta sioc nó i bpotaí ar fhuinneog grianmhar ó Eanáir go Márta. Cuir trí ghráin thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith snáithín cnó cócó nó in ithir glasraí orgánacha do gach poll plandála. Tar éis phéacadh, fág ach an síológ is láidre. Tógann sé ceithre nó sé seachtaine ansin ó chur go dtí an síológ réidh le cur. Is é an teocht phéacadh idéalach ná 15 go 20 céim Celsius. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga fréamhaithe go maith tríd an ithir, is féidir leo bogadh lasmuigh ó dheireadh mhí na Bealtaine, nuair nach féidir le frosts oíche níos mó a bheith ann. Déan iad a phlandáil le fad plandála de 40 go 50 ceintiméadar chomh domhain go bhfuil an bonn fréimhe thart ar aon ceintiméadar clúdaithe le hithreach agus cuir béim ar an bplandáil le múirín. **An suíomh is fearr:** Mar fhriothálaí trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gcothaithigh le toilleadh maith stórála uisce in áit ghrianmhar sa phaiste glasraí. **Cúram is fearr is féidir:** Caithfidh an planda uisce agus cothaithigh rialta. Tabhair uisce go liobrálach, go háirithe ar laethanta te, ach seachain uisceadáin. Tugann baint rialta fiailí agus scaoileadh na hithreach máguaird luach saothair do na plandaí le táirgeacht agus aroma níos airde. Cuir leasachán orgánach glasraí ar fáil do na plandaí go rialta tar éis a phlandáil agus suas le dhá nó trí seachtaine roimh an bhfómhar. **Sa gheimhreadh:** Ba chóir cur a athnuachan gach bliain.

LÍFRÆNT - Blómkál - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Rómverskt turnkál - Mjög arómatískt og ríkt af C-vítamíni

Ítalskt blómkál Romanesco er frábær afbrigði frá Ítalíu sem framleiðir furuköngullaga gulgræna hausa með spíralrósettum. Romanesco bragðast arómatískara en blómkál og inniheldur meira af vítamínum og steinefnum. Vegna óvenjulegrar lögunar er Romanesco einnig þekktur sem virkisturn eða minaretukál. Uppskera þegar miðjublómið er vel komið fyrir en samt lokað. Skerið síðan allan stöngulinn með blómunum af og fargið rótum og afgangi af plöntunni á rotmassa. Blómkál má geyma í grænmetisskúffunni í ísskápnum þínum í tvo til þrjá daga. Eftir það missir það styrk. Liturinn helst ef þú bætir smá sykri og sítrónusafa út í eldunarvatnið. Blómkál er venjulega soðið í söltu vatni og borið fram heilt til að gefa það fallegt útlit. Þú getur líka skipt því í smærri blóma sem eldast hraðar og jafnari. Í asískri matargerð eru litlir bitar aðeins eldaðir í stutta stund í wokinu og bornir fram mjög al dente. Það er líka hægt að útbúa það hrátt í litlum bitum eða blanchera það aðeins í stutta stund sem hrátt grænmetissalat. **Náttúruleg staðsetning**: Romanesco er afbrigði af blómkáli sem ræktað er nálægt Róm. Þess vegna tegundarheiti þess. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindverndуðum köldum ramma með lopapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríkum gluggakistu frá janúar til mars. Gróðursettu þrjú korn um það bil eins sentímetra djúpt í undirlagi kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold fyrir hverja gróðursetningarholu. Eftir spírun, skildu aðeins eftir sterkustu ungplöntuna. Síðan líða fjórar til sex vikur frá sáningu þar til græðlingurinn er tilbúinn til gróðursetningar. Kjörið spírunarhitastig er 15 til 20 gráður á Celsíus. Um leið og ungar plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandyra upp úr lok maí, þegar ekki verður lengur næturfrost. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentímetra gróðursetningarfjarlægð svo djúpt að rótarbotninn er um einn sentimetri þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með moltu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fóðrari þrífst plöntan best í djúpum næringarríkum jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríkum stað í grænmetisblettinum. **Besta umönnun:** Plöntan þarf reglulega vatn og næringarefni. Vökvaðu ríkulega, sérstaklega á heitum dögum, en forðastu vatnslosun. Regluleg illgresihreinsun og losun jarðvegsins í kring umbuna plöntunum með meiri uppskeru og ilm. Gefðu plöntunum lífrænan grænmetisáburð reglulega eftir gróðursetningu og allt að um það bil tveimur til þremur vikum fyrir uppskeru. **Á veturna:** Sáning ætti að endurnýja á hverju ári.

BIO - Cavolfiore - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Cavolo romano o cimoso - molto aromatico e ricco di vitamina C.

Il broccolo italiano Romanesco è una varietà fantastica dall'Italia che produce teste giallo-verdi a forma di pigna, con rosette a spirale. Il Romanesco ha un sapore più aromatico del broccolo, contiene più vitamine e minerali. Per la sua straordinaria forma, il Romanesco è anche chiamato cavolo cimoso o cavolo minareto. Raccogliere non appena il fiore centrale è ben formato, ma ancora chiuso. Quindi tagliare l'intero gambo con i fiori, smaltendo le radici e le parti rimanenti della pianta nel compost. Il cavolfiore può essere conservato nello scomparto delle verdure del frigorifero, per due o tre giorni. Dopo questo periodo perde di compattezza. Il colore si può trattenere aggiungendo zucchero e succo di limone all'acqua di cottura. Normalmente questo broccolo viene cotto in acqua salata e servito intero, per preservarne il piacevole effetto estetico. Ma si può anche dividere in fiori più piccoli, che cucinano più velocemente e in modo più uniforme. Nella cucina asiatica si prepara a piccoli pezzi nel wok, cucinati solo poco tempo e serviti molto compatti. Può anche essere preparato in piccoli pezzi, crudi o sbollentati, in insalata. Si può preparare una cremosa zuppa di broccolo romanesco in modo semplice e veloce, aggiungendo patate bollite farinose, una tazza di panna e un po' di noce moscata. **Posizione naturale**: Il Romanesco è una variante di cavolfiore coltivata nella zona di Roma: da lì viene la sua denominazione. **Coltivazione riuscita:** Da gennaio a marzo, le piante si possono coltivare in una struttura riparata con una copertura in pile per le notti gelide, oppure in vasi su un davanzale soleggiato. Collocare tre semi per buco, profondo circa un centimetro, in un substrato di fibra di cocco o in terra per ortaggi BIO. Dopo la germinazione, selezionare solo le piantine più forti. Dalla semina alla piantina pronta per il trapianto sono necessarie dalle quattro alle sei settimane. La temperatura di germinazione ideale è tra 15° e 20° C. Non appena le giovani piante avranno radicato bene il pane di terra potranno essere trapiantate all'aperto, comunque dalla fine di maggio, quando non si verificano più gelate notturne. Trapiantarle a una distanza da 40 a 50 centimetri fra loro, abbastanza profonda da ricoprire le radici di terra per circa un centimetro, poi nutrire la coltivazione con il compost. **La posizione migliore:** Come pianta che necessita di molti nutrienti, il broccolo prospera meglio su terreni profondi e ricchi di sostanze nutritive, con una buona ritenzione idrica e collocato in un punto soleggiato dell'orto. **Cura ottimale:** La pianta ha bisogno di regolari somministrazioni di acqua e sostanze nutritive. Innaffiare abbondantemente, specialmente nelle giornate calde, evitando ristagni d'acqua. La rimozione regolare delle erbe infestanti e il dissodamento del terreno circostante favoriscono una maggiore resa e aroma nelle piante. Concimare regolarmente le piante con fertilizzante per ortaggi BIO, da dopo la semina fino a circa due o tre settimane prima del raccolto. **In inverno:** La semina si dovrebbe ripetere ogni anno.

ORGANSKI - Cvjetača - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Rimski kulski kupus - Vrlo aromatičan i bogat vitaminom C

Talijanska cvjetača Romanesco je fantastična sorta iz Italije koja daje žuto-zelene glavice u obliku češera sa spiralnim rozetama. Romanesco je aromatičnijeg okusa od cvjetače i sadrži više vitamina i minerala. Zbog svog neobičnog oblika, romanesco je poznat i kao kupus tornjić ili minaret. Berite kada je središnji cvijet dobro uspostavljen, ali još uvijek zatvoren. Zatim odrežite cijelu stabljiku s cvjetovima, a korijenje i preostale dijelove biljke bacite na kompost. Cvjetaču možete čuvati u ladici za povrće u hladnjaku dva do tri dana. Nakon toga gubi snagu. Boja se zadržava ako se u vodu od kuhanja doda malo šećera i soka od limuna. Cvjetača se obično kuha u slanoj vodi i poslužuje cijela kako bi izgledala lijepo. Možete ga podijeliti i na manje cvjetiće koji će se brže i ravnomjernije kuhati. U azijskoj kuhinji mali se komadići samo kratko kuhaju u woku i poslužuju vrlo al dente. Može se pripremiti i sirovo u komadićima ili samo kratko blanširati kao salata od sirovog povrća. **Zemlja porijekla**: Romanesco je sorta cvjetače koja se uzgaja u blizini Rima. Otuda i njegova oznaka tipa. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okviru zaštićenom od vjetra s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na sunčanoj prozorskoj dasci od siječnja do ožujka. Posadite tri zrna duboko oko jedan centimetar u supstrat od kokosovih vlakana ili organsko tlo za povrće za svaku rupu za sadnju. Nakon nicanja ostavite samo najjaču sadnicu. Zatim je potrebno četiri do šest tjedana od sjetve do sadnice spremne za sadnju. Idealna temperatura za klijanje je 15 do 20 stupnjeva Celzijusa. Čim se mlade biljke dobro ukorijene kroz tlo, mogu se premjestiti na otvoreno od kraja svibnja, kada više ne može doći do noćnih mrazova. Sadite ih na razmak sadnje od 40 do 50 centimetara tako duboko da korijen korijena bude oko jedan centimetar prekriven zemljom, a sadnju podvucite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na sunčanom mjestu u povrtnjaku. **Optimalna njega:** Biljka treba redovitu vodu i hranjiva. Zalijevajte obilno, osobito za vrućih dana, ali izbjegavajte natapanje. Redovitim uklanjanjem korova i rahljenjem okolnog tla biljke se nagrađuju većim urodom i aromom. Biljkama dajte organsko gnojivo za povrće redovito nakon sadnje i otprilike dva do tri tjedna prije žetve. **U zimi:** Sjetvu treba obnavljati svake godine.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

BIOLOĢISKI - Ziedkāposti - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romas torņa kāposti – Ļoti aromātiski un bagāti ar C vitamīnu

Itāļu puķkāposti Romanesco ir fantastiska šķirne no Itālijas, kas ražo priedes formas dzeltenzaļas galviņas ar spirālveida rozetēm. Romanesco garšo aromātiskāk nekā ziedkāposti un satur vairāk vitamīnu un minerālvielu. Neparastās formas dēļ Romanesco ir pazīstams arī kā tornis vai minareta kāposts. Ražas novāc, kad centrālais zieds ir labi nostiprinājies, bet joprojām ir noslēdzies. Pēc tam nogrieziet visu kātu ar ziediem un izmetiet saknes un atlikušās auga daļas uz komposta. Ziedkāpostus var uzglabāt ledusskapja dārzeņu atvilktnē divas līdz trīs dienas. Pēc tam tas zaudē spēku. Krāsa saglabājas, ja gatavošanas ūdenim pievienojat nedaudz cukura un citrona sulas. Ziedkāpostu parasti gatavo sālsūdenī un pasniedz veselu, lai tas izskatās skaisti. Varat arī sadalīt mazākos ziediņos, kas gatavo ātrāk un vienmērīgāk. Āzijas virtuvē mazos gabaliņus vokpannā pagatavo tikai īsi un pasniedz ļoti al dente. To var arī pagatavot neapstrādātu mazos gabaliņos vai tikai īsi blanšēt kā neapstrādātus dārzeņu salātus. **Dabiska vieta**: Romanesco ir ziedkāpostu šķirne, kas audzēta netālu no Romas. Līdz ar to tā tipa apzīmējums. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktīm vai podos uz saulainas palodzes no janvāra līdz martam. Katrai stādīšanas bedrei iestādiet trīs graudus apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsnē. Pēc dīgšanas atstājiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sēšanas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, paiet četras līdz sešas nedēļas. Ideālā dīgtspējas temperatūra ir 15–20 grādi pēc Celsija. Tiklīdz jaunie augi labi iesakņojušies caur augsni, tie var pārvietoties ārā no maija beigām, kad vairs nevar būt nakts salnas. Stādiet tos 40 līdz 50 centimetru stādīšanas attālumā tik dziļi, lai sakņu pamatne būtu apmēram vienu centimetru pārklāta ar augsni, un pasvītrojiet stādījumu ar kompostu. **Labākā atrašanās vieta:** Kā smags barotājs augs vislabāk plaukst dziļā, barības vielām bagātā augsnē ar labu ūdens uzkrāšanas spēju saulainā vietā dārzeņu laukā. **Optimāla aprūpe:** Augam nepieciešams regulārs ūdens un barības vielas. Laistiet bagātīgi, īpaši karstās dienās, taču izvairieties no ūdens aizsērēšanas. Regulāra nezāļu likvidēšana un apkārtējās augsnes irdināšana piešķir augiem lielāku ražu un aromātu. Regulāri nodrošiniet augus ar organisko dārzeņu mēslojumu pēc stādīšanas un apmēram divas līdz trīs nedēļas pirms ražas novākšanas. **Ziemā:** Sēja jāatjauno katru gadu.

EKOLOGIŠKAS – Žiedinis kopūstas – Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romos bokšto kopūstai – Labai aromatingi ir daug vitamino C

Itališkas žiedinis kopūstas Romanesco yra fantastiška veislė iš Italijos, iš kurios gaminamos kankorėžio formos geltonai žalios galvutės su spiralinėmis rozetėmis. Romanesco skonis yra aromatingesnis nei žiediniai kopūstai, jame yra daugiau vitaminų ir mineralų. Dėl savo neįprastos formos Romanesco taip pat žinomas kaip bokštelis arba minaretas. Nuimkite derlių, kai centrinė gėlė yra gerai įsišaknijusi, bet vis dar uždaryta. Tada nupjaukite visą kotelį su gėlėmis, o šaknis ir likusias augalo dalis išmeskite ant komposto. Žiedinius kopūstus šaldytuvo daržovių stalčiuje galima laikyti dvi ar tris dienas. Po to jis netenka jėgos. Spalva išlieka, jei į virimo vandenį įpilate šiek tiek cukraus ir citrinos sulčių. Žiediniai kopūstai paprastai verdami sūriame vandenyje ir patiekiami sveiki, kad atrodytų gražiai. Taip pat galite padalinti į mažesnius žiedynus, kurie iškepa greičiau ir tolygiau. Azijos virtuvėje maži gabalėliai kepami tik trumpai wok keptuvėje ir patiekiami labai al dente. Taip pat galima ruošti žalią smulkiais gabalėliais arba tik trumpam blanširuoti kaip žalių daržovių salotas. **Natūrali vieta**: Romanesco yra žiedinių kopūstų veislė, auginama netoli Romos. Taigi jo tipo žymėjimas. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms naktims arba vazonuose ant saulėtos palangės sausio – kovo mėnesiais. Pasodinkite tris grūdus maždaug vieno centimetro gylyje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių dirvą kiekvienai sodinimo duobei. Po sudygimo palikite tik stipriausią daigą. Tada nuo sėjos iki sodinimui paruošto sodinuko užtrunka nuo keturių iki šešių savaičių. Ideali dygimo temperatūra yra 15–20 laipsnių Celsijaus. Kai tik jauni augalai gerai įsišaknija per dirvą, nuo gegužės pabaigos, kai nebegali kilti naktinių šalnų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetrų sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetrą padengtas žeme, o sodinimą pabraukite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalas yra sunkus tiekėjas, jis geriausiai klesti giliame, maistingų medžiagų turinčiame dirvožemyje, kuriame gerai sulaiko vandenį saulėtoje daržovės vietoje. **Optimali priežiūra:** Augalui reikia reguliaraus vandens ir maistinių medžiagų. Laistykite gausiai, ypač karštomis dienomis, tačiau venkite vandens užmirkimo. Reguliarus piktžolių šalinimas ir aplinkinės dirvos purenimas apdovanoja augalus didesniu derliumi ir aromatu. Reguliariai po pasodinimo ir likus maždaug dviem ar trims savaitėms iki derliaus nuėmimo, augalus maitinkite organinėmis daržovių trąšomis. **Žiemą:** Sėją reikia atnaujinti kasmet.

ORGANIĊI - Pastard - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Kaboċċa tat-torri Ruman - Aromatika ħafna u rikka fil-vitamina Ċ

Il-pastard Taljan Romanesco huwa varjetà meraviljuża mill-Italja li tipproduċi rjus ħodor-isfar f'forma ta' pinecone b'rosettes spirali. Romanesco għandu togħma aktar aromatika mill-pastard u fih aktar vitamini u minerali. Minħabba l-forma mhux tas-soltu tiegħu, ir-Romanesco huwa magħruf ukoll bħala l-kaboċċa tat-turret jew minaret. Ħsad meta l-fjura taċ-ċentru tkun stabbilita sew iżda xorta magħluqa. Imbagħad aqta 'z-zokk kollu bil-fjuri u armi l-għeruq u l-partijiet li jifdal tal-pjanta fuq il-kompost. Il-pastard jista 'jinħażen fil-kexxun tal-ħxejjex tal-friġġ tiegħek għal jumejn sa tlett ijiem. Wara dan, jitlef is-saħħa. Il-kulur jinżamm jekk żid ftit zokkor u meraq tal-lumi mal-ilma tat-tisjir. Il-pastard huwa ġeneralment imsajjar fl-ilma mielaħ u serva kollu biex jagħtiha dehra sabiħa. Tista 'wkoll taqsamha f'floretti iżgħar, li issajjar aktar malajr u b'mod aktar ugwali. Fil-kċinaAżjatika, biċċiet żgħar huma biss imsajjar fil-qosor fil-wok u servuti ħafna al dente. Jista 'wkoll jiġi ppreparat nej f'biċċiet żgħar jew imbajda biss fil-qosor bħala insalata tal-ħaxix nej. **Post naturali**: Romanesco huwa varjetà ta 'pastard imkabbar qrib Ruma. Għalhekk id-denominazzjoni tat-tip tiegħu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista 'tikber il-pjanti f'qafas kiesaħ protett mir-riħ b'għatu suf għal iljieli ġlata jew fi qsari fuq it-tieqa xemxija minn Jannar sa Marzu. Pjanta tliet qmuħ madwar ċentimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tat-tħawwil. Wara l-ġerminazzjoni, ħalli biss l-aktar nebbieta b'saħħitha. Imbagħad jieħu erba 'sa sitt ġimgħat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-tħawwil. It-temperatura ideali tal-ġerminazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti żgħar għandhom l-għeruq sew mill-ħamrija, jistgħu jimxu barra mill-aħħar ta 'Mejju, meta ma jkunx jista' jseħħ aktar ġlata bil-lejl. Ħallahom b'distanza ta 'tħawwil ta' 40 sa 50 ċentimetru tant fil-fond li l-bażi ta 'l-għeruq hija madwar ċentimetru miksija bil-ħamrija u enfasizza t-tħawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** Bħala alimentatriċi tqil, l-impjant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrijenti b'kapaċità tajba ta 'ħażna ta' ilma f'post xemxi fil-garża tal-ħxejjex. **Kura ottimali:** L-impjant jeħtieġ ilma u nutrijenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi ġranet sħan, imma evita li jxaqleb l-ilma. It-tneħħija regolari tal-ħaxix ħażin u l-illaxkar tal-ħamrija tal-madwar jippremjaw lill-pjanti b'rendiment u aroma ogħla. Ipprovdi lill-pjanti b'fertilizzant veġetali organiku regolarment wara t-tħawwil u sa madwar ġimagħtejn sa tliet ġimgħat qabel il-ħsad. **Fix-xitwa:** Iż-żriegħ għandu jiġġedded kull sena.

Bio - Bloemkool - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romeinse torentjeskool - Zeer aromatisch en rijk aan vitamine C.

De Italiaanse bloemkool romanesco is een fantastische variëteit uit Italië die dennenappelvormige geelgroene kroppen produceert met spiraalvormige rozetten. Romanesco smaakt aromatischer dan bloemkool en bevat meer vitamines en mineralen. Vanwege zijn ongebruikelijke vorm staat Romanesco ook wel bekend als torentje of minaretkool. Oogst zodra de middelste bloem goed ontwikkeld maar nog gesloten is. Snijd vervolgens de hele steel met de bloemen af en gooi de wortels en de resterende plantendelen op de compost. U kunt bloemkool in de groentelade in uw koelkast twee tot drie dagen bewaren. Daarna verliest het zijn kracht. De kleur blijft behouden als je wat suiker en citroensap aan het kookwater toevoegt. Meestal wordt bloemkool gekookt in gezouten water en in zijn geheel geserveerd vanwege het aantrekkelijke uiterlijk. Maar je kunt het ook in kleinere roosjes verdelen, die je sneller en gelijkmatiger kunt koken. In de Aziatische keuken worden kleine stukjes slechts kort in een wok gekookt en zeer stevig opgediend. Je kunt het ook rauw in kleine stukjes bereiden of gewoon even kort blancheren als rauwkostsalade. **Natuurlijke locatie**: Romanesco is een variant van bloemkool die in de buurt van Rome werd verbouwd. Dit is waar de typeaanduiding vandaan komt. **Succesvolle teelt:** U kunt de planten in een beschutte koude bak met een fleecedoek plaatsen voor ijzige nachten van januari tot maart of in potten op een zonnige vensterbank. Zet drie korrels per plantgat ongeveer een centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Laat na het ontkiemen alleen de sterkste zaailing staan. Het duurt dan vier tot zes weken van zaaien tot zaailingen planten. De ideale kiemtemperatuur is 15 tot 20 graden Celsius. Zodra de jonge planten de grond goed hebben geworteld, kunnen ze vanaf eind mei naar het veld, als er geen nachtvorst meer kan optreden. Plant ze met een plantafstand van 40 tot 50 centimeter zo diep dat de wortels ongeveer een centimeter bedekt zijn met aarde en voed de plant met compost. **De beste locatie:** Als zware consument gedijt de plant het beste op diepe, voedselrijke gronden met een goede wateropslag op een zonnige plek in de moestuin. **Optimale verzorging:** De plant heeft regelmatig water en voedingsstoffen nodig. Geef royaal water, vooral op warme dagen, maar vermijd wateroverlast. Regelmatige verwijdering van onkruid en loslaten van de omringende grond geven de planten een hogere opbrengst en aroma. Geef de planten na het verplanten en tot twee à drie weken voor de oogst regelmatig biologische groentemest. **In de winter:** Het zaaien moet jaarlijks worden gedaan.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ØKOLOGISK - Blomkål - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romersk tårnkål - Veldig aromatisk og rik på vitamin C

Italiensk blomkål Romanesco er en fantastisk variant fra Italia som produserer kongleformede gulgrønne hoder med spiralrosetter. Romanesco smaker mer aromatisk enn blomkål og inneholder flere vitaminer og mineraler. På grunn av sin uvanlige form er Romanesco også kjent som turret eller minaretkål. Høst når midtblomsten er godt etablert, men fortsatt lukket. Skjær deretter av hele stilken med blomstene og kast røttene og de resterende delene av planten på komposten. Blomkål kan oppbevares i grønnsaksskuffen i kjøleskapet i to til tre dager. Etter det mister den styrke. Fargen beholdes hvis du tilsetter litt sukker og sitronsaft i kokevannet. Blomkål tilberedes vanligvis i saltvann og serveres hel for å gi den et vakkert utseende. Du kan også dele den i mindre buketter, som koker raskere og jevnere. I det asiatiske kjøkkenet tilberedes små biter kun kort i woken og serveres veldig al dente. Den kan også tilberedes rå i små biter eller blancheres bare kort som en rå grønnsakssalat. **Naturlig beliggenhet**: Romanesco er en rekke blomkål som dyrkes i nærheten av Roma. Derav dens typebetegnelse. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekk for frostnetter eller i potter på en solrik vinduskarm fra januar til mars. Plant tre korn omtrent en centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehull. Etter spiring, la bare den sterkeste frøplanten være igjen. Det tar deretter fire til seks uker fra såing til frøplanten er klar til planting. Den ideelle spiretemperaturen er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge plantene har rotet seg godt gjennom jorden, kan de bevege seg utendørs fra slutten av mai, da det ikke kan oppstå nattefrost lenger. Plant dem med en planteavstand på 40 til 50 centimeter så dyp at rotbunnen er omtrent en centimeter dekket med jord og understrek plantingen med kompost. **Den beste beliggenheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil to til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Såing bør fornyes hvert år.

Bio - Kalafior - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Kapusta rzymska - bardzo aromatyczna i bogata w witaminę C.

Rzymski kalafior Romanesco to fantastyczna odmiana pochodząca z Włoch, która produkuje przypominające szyszki, żółto-zielone pąki kwiatowe ułożone w logarytmiczną spiralę. Romanesco smakuje bardziej aromatycznie niż zwykły kalafior, a ponadto zawiera więcej witamin i minerałów. Ze względu na swój bardzo charakterystyczny kształt Romanesco nazywane jest również kapustą wieżyczkową lub kapustą minaretową. Zbierz, gdy tylko środkowy pąk kwiatu będzie prawidłowo rozwinięty, ale nadal będzie zamknięty. Odetnij całą łodygę z kwiatami i usuń korzenie i wszystkie pozostałe części rośliny z kompostu. Kalafior można przechowywać w szufladzie na warzywa w lodówce przez około dwa lub trzy dni, zanim zacznie mięknąć. Jeśli do wrzącej wody dodasz trochę cukru i odrobinę soku z cytryny, kalafior zachowa swój kolor. Kalafior jest zwykle gotowany w słonej wodzie i dla zachowania ładnego wyglądu przygotowywany w całości. Możesz jednak równie dobrze pokroić go na mniejsze kawałki, aby przyspieszyć proces gotowania i ugotować kawałki bardziej równomiernie. W kuchni azjatyckiej mniejsze kawałki kalafiora są smażone i gotowane tylko przez krótki czas w woku, a następnie podawane jako chrupiące. Kawałki kalafiora mogą być również przygotowane na surowo lub krótko blanszowane jako surówka z surowych warzyw. Zupa krem z kalafiora jest również bardzo łatwa: w tym celu wystarczy dodać trochę mącznych ziemniaków do gotowania i filiżankę śmietany, a następnie doprawić odrobiną gałki muszkatołowej. **Naturalne położenie**: Romanesco to odmiana kalafiora uprawiana wokół włoskiego miasta Rzym, stąd jego nazwa. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć uprawę od stycznia do marca w osłoniętej od wiatru zimnej ramie z polarem na mroźne noce lub w doniczce na parapecie. Posadź trzy nasiona na dołek na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub organicznym podłożu roślinnym. Po wykiełkowaniu możesz przekłuć sadzonki pozostawiając tylko najsilniejszą. Po wysianiu potrzeba około czterech do sześciu tygodni, zanim sadzonki rozwiną się prawidłowo. Idealna do kiełkowania byłaby temperatura pomiędzy 15 ° a 20 ° Celsjusza. Począwszy od końca maja, kiedy nie ma już mroźnych nocy, a gdy tylko sadzonki dobrze ukorzenią się, można je sadzić na otwartej przestrzeni. Podkreśl kompost i umieść sadzonki na tyle głęboko, aby korzenie były pokryte około 1 cm ziemi. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina charakteryzuje się dużym zapotrzebowaniem na składniki pokarmowe i najlepiej rośnie na nasłonecznionym miejscu poletka warzywnego oraz na dobrze uziemionej, pożywnej glebie o dobrej zdolności magazynowania wody. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina wymaga regularnego podlewania i odżywiania. Podlewaj obficie, szczególnie w upalne dni, ale unikaj gromadzenia się wody. Od czasu do czasu pielenie i spulchnianie otaczającej gleby zostanie nagrodzone przez roślinę, która zapewni lepsze zbiory i lepszy smak. Po posadzeniu możesz regularnie dostarczać brokułom organiczny nawóz roślinny do około dwóch do trzech tygodni przed zbiorem. **W zimę:** Roślinę należy wysiewać co roku.

ORGÂNICO - Couve-flor - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Couve torre romana - Muito aromática e rica em vitamina C

Couve-flor italiana Romanesco é uma variedade fantástica da Itália que produz cabeças amarelo-esverdeadas em forma de pinha com rosetas em espiral. Romanesco tem um sabor mais aromático que a couve-flor e contém mais vitaminas e minerais. Devido à sua forma incomum, o Romanesco também é conhecido como torreão ou minarete de couve. Colha quando a flor central estiver bem estabelecida, mas ainda fechada. Em seguida, corte todo o caule com as flores e descarte as raízes e as partes restantes da planta no composto. A couve-flor pode ser armazenada na gaveta de legumes da geladeira por dois a três dias. Depois disso, perde força. A cor mantém-se se adicionar um pouco de açúcar e sumo de limão à água da cozedura. A couve-flor costuma ser cozida em água salgada e servida inteira para dar um aspecto bonito. Você também pode dividi-lo em florzinhas menores, que cozinham mais rápido e por igual. Na culinária asiática, os pequenos pedaços são cozidos apenas brevemente na wok e servidos bem al dente. Também pode ser preparado cru em pedaços pequenos ou escaldado apenas brevemente como uma salada de vegetais crus. **Localização natural**: Romanesco é uma variedade de couve-flor cultivada perto de Roma. Daí sua designação de tipo. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as plantas em uma estrutura fria protegida do vento com uma cobertura de lã para noites geladas ou em vasos em uma janela ensolarada de janeiro a março. Plante três grãos com cerca de um centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou solo vegetal orgânico para cada cova de plantio. Após a germinação, deixe apenas a muda mais forte. Em seguida, leva de quatro a seis semanas desde a semeadura até a muda pronta para o plantio. A temperatura ideal de germinação é de 15 a 20 graus Celsius. Assim que as plantas jovens estiverem bem enraizadas no solo, elas podem se mover para o exterior a partir do final de maio, quando não ocorrerão mais geadas noturnas. Plante-as com uma distância de plantio de 40 a 50 centímetros, de forma que a base da raiz fique cerca de um centímetro coberta de terra e sublinhe o plantio com composto. **A melhor localização:** Como um alimentador pesado, a planta prospera melhor em solo profundo e rico em nutrientes com boa capacidade de armazenamento de água em um local ensolarado na horta. **Cuidado ideal:** A planta precisa de água e nutrientes regulares. Regue abundantemente, especialmente em dias quentes, mas evite o alagamento. A remoção regular de ervas daninhas e o afrouxamento do solo ao redor recompensam as plantas com maior rendimento e aroma. Forneça às plantas fertilizantes vegetais orgânicos regularmente após o plantio e até cerca de duas a três semanas antes da colheita. **No inverno:** A semeadura deve ser renovada a cada ano.

Ecologic - Conopidă - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Varză turelă romană - Foarte aromată și bogată în vitamina C.

Conopida italiană romanesco este o varietate fantastică din Italia care produce capete galben-verzi în formă de pin, cu rozete spiralate. Romanesco are un gust mai aromat decât conopida și conține mai multe vitamine și minerale. Datorită formei sale neobișnuite, Romanesco este, de asemenea, cunoscut sub numele de varză de turelă sau minaret. Recolta imediat ce floarea de mijloc este bine dezvoltată, dar încă închisă. Apoi tăiați toată tulpina cu florile și aruncați rădăcinile și părțile rămase de plante pe compost. Puteți păstra conopida în sertarul pentru legume din frigiderul dvs. timp de două până la trei zile. După aceea își pierde puterea. Culoarea se păstrează dacă adăugați niște zahăr și suc de lămâie în apa de gătit. De obicei, conopida este gătită în apă sărată și servită întreagă datorită aspectului său atractiv. Dar îl puteți împărți și în flori mai mici, care pot fi gătite mai repede și mai uniform. În bucătăria asiatică, bucățile mici sunt fierte doar pe scurt fierbinți într-un wok și servite foarte ferm pentru a mușca. Puteți, de asemenea, să-l preparați crud în bucăți mici sau pur și simplu să vă albiți scurt ca o salată de legume crude. **Locație naturală**: Romanesco este o variantă a conopidei care a fost cultivată lângă Roma. De aici provine denumirea sa de tip. **Cultivare de succes:** Puteți așeza plantele într-un cadru rece, adăpostit, cu un strat de lână pentru nopțile geroase din ianuarie până în martie sau în ghivece pe un pervaz însorit. Puneți trei boabe pe orificiu de plantare adâncime de aproximativ un centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. După germinare, lăsați să rămână doar cel mai puternic răsad. Apoi durează patru până la șase săptămâni de la însămânțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingea pământului, se pot muta pe câmp de la sfârșitul lunii mai, când înghețurile nocturne nu mai pot apărea. Plantați-le cu o distanță de plantare de 40 până la 50 de centimetri atât de adâncă încât rădăcinile sunt acoperite cu aproximativ un centimetru de sol și hrăniți plantarea cu compost. **Cea mai bună locație:** Ca mare consumator, planta se dezvoltă cel mai bine pe soluri adânci, bogate în substanțe nutritive, cu o capacitate bună de stocare a apei într-un loc însorit din zona de legume. **Îngrijire optimă:** Planta are nevoie în mod regulat de apă și substanțe nutritive. Udați cu generozitate, mai ales în zilele caniculare, dar evitați apele. Îndepărtarea regulată a buruienilor și slăbirea solului din jur oferă plantelor un randament și o aromă mai mari. După transplant și cu până la două până la trei săptămâni înainte de recoltare, alimentați în mod regulat plantele cu îngrășământ vegetal organic. **În iarnă:** Semănatul trebuie făcut anual.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

Ekologiskt - Blomkål - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Romersk tornkål - Mycket aromatisk och rik på vitamin C.

Den italienska blomkålen Romanesco är en fantastisk variation från Italien som producerar kottformade gulgröna huvuden med spiralrosetter. Romanesco smakar mer aromatisk än blomkål och innehåller mer vitaminer och mineraler. På grund av sin ovanliga form är Romanesco också känd som torn eller minaretkål. Skörda så snart den mellersta blomman är väl utvecklad men ändå stängd. Klipp sedan av hela stjälken med blommorna och kassera rötterna och kvarvarande växtdelar på komposten. Du kan förvara blomkål i grönsakslådan i kylen i två till tre dagar. Efter det förlorar den styrkan. Färgen bibehålls om du tillsätter lite socker och citronsaft i kokvattnet. Vanligtvis kokas blomkål i saltvatten och serveras hel på grund av dess attraktiva utseende. Men du kan också dela upp den i mindre buketter, som kan kokas snabbare och jämnare. I det asiatiska köket tillagas små bitar bara kort varma i en wok och serveras mycket fast. Du kan också förbereda den rå i små bitar eller bara blancheras kort som en rå grönsaksallad. **Naturligt läge**: Romanesco är en variant av blomkål som odlades nära Rom. Det är här dess typbeteckning kommer ifrån. **Framgångsrik odling:** Du kan placera växterna i en skyddad kall ram med fleeceöverdrag för frostiga nätter från januari till mars eller i krukor på en solig fönsterbräda. Placera tre korn per planteringshål ungefär en centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Efter groning, låt bara den starkaste plantan stå. Det tar sedan fyra till sex veckor från sådd till plantning av plantor. Den ideala groningstemperaturen är 15 till 20 grader Celsius. Så snart de unga växterna har rotat jorden väl kan de flytta till fältet från slutet av maj, då nattfrost inte längre kan förekomma. Plantera dem med ett planteringsavstånd på 40 till 50 centimeter så djupt att rötterna är ungefär en centimeter täckta med jord och mata planteringen med kompost. **Den bästa platsen:** Som en tung ätare trivs växten bäst på djupa, näringsrika jordar med god vattenförvaringskapacitet på en solig plats i grönsaksplåstret. **Optimal vård:** Växten behöver regelbundet vatten och näringsämnen. Vattna generöst, speciellt på varma dagar, men undvik vattentätning. Regelbundet avlägsnande av ogräs och lossning av den omgivande jorden ger växterna ett högre utbyte och arom. Efter transplantation och upp till två till tre veckor före skörden ska du regelbundet förse växterna med organiskt vegetabiliskt gödningsmedel. **På vintern:** Såningen ska göras årligen.

BIO - Karfiol - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Rímska vežová kapusta - Veľmi aromatická a bohatá na vitamín C

Taliansky karfiol Romanesco je fantastická odroda z Talianska, ktorá produkuje žltozelené hlávky v tvare šišky so špirálovitými rozetami. Romanesco chutí aromatickejšie ako karfiol a obsahuje viac vitamínov a minerálov. Pre svoj neobvyklý tvar je Romanesco známe aj ako vežička alebo minaretová kapusta. Zberajte, keď je stredný kvet dobre založený, ale stále uzavretý. Potom odrežte celú stonku aj s kvetmi a korene a zvyšné časti rastliny zlikvidujte na kompost. Karfiol môžete skladovať v zásuvke na zeleninu vo vašej chladničke dva až tri dni. Potom stráca silu. Farba zostane zachovaná, ak do vody na varenie pridáte trochu cukru a citrónovej šťavy. Karfiol sa zvyčajne varí v slanej vode a podáva sa celý, aby vyzeral pekne. Môžete ho tiež rozdeliť na menšie ružičky, ktoré sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie. V ázijskej kuchyni sa malé kúsky varia len krátko vo woku a podávajú sa veľmi al dente. Dá sa pripraviť aj surový na malé kúsky alebo len krátko blanšírovaný ako šalát zo surovej zeleniny. **Prirodzená poloha**: Romanesco je odroda karfiolu pestovaná neďaleko Ríma. Odtiaľ pochádza jeho typové označenie. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flísovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináčoch na slnečnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasaďte tri zrnká asi jeden centimeter hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Po vyklíčení ponechajte len najsilnejší semiačka. Od výsevu po sadenicu pripravenú na výsadbu to potom trvá štyri až šesť týždňov. Ideálna teplota na klíčenie je 15 až 20 stupňov Celzia. Len čo sa mladé rastlinky dobre zakorenia v pôde, môžu sa od konca mája, keď už nemôžu nastať nočné mrazy, premiestniť von. Vysádzajte ich na vzdialenosť výsadby 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zasypaný zeminou a výsadbu podtrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké kŕmidlo sa rastline najlepšie darí v hlbokej pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na slnečnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmáčaniu. Pravidelné odstraňovanie buriny a kyprenie okolitej pôdy odmeňuje rastliny vyššou úrodou a arómou. Rastlinám pravidelne po výsadbe a až dva až tri týždne pred zberom dodávajte organické hnojivo na zeleninu. **V zime:** Výsev by sa mal každý rok obnovovať.

BIO - Cvetača - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Rimsko stolpno zelje - Zelo aromatično in bogato z vitaminom C

Italijanska cvetača Romanesco je fantastična sorta iz Italije, ki daje rumeno-zelene glavice v obliki borovih storžev s spiralnimi rozetami. Romanesco je bolj aromatičen kot cvetača in vsebuje več vitaminov in mineralov. Zaradi svoje nenavadne oblike je Romanesco znan tudi kot stolpičasto ali minaretno zelje. Pobirajte, ko je osrednji cvet dobro utrjen, a še zaprt. Nato odrežemo celo steblo s cvetovi, korenine in preostale dele rastline pa odvržemo na kompost. Cvetačo lahko hranite v predalu za zelenjavo v hladilniku dva do tri dni. Po tem izgubi moč. Barva se ohrani, če vodi za kuhanje dodate malo sladkorja in limoninega soka. Cvetačo običajno skuhamo v slani vodi in postrežemo celo, da dobimo lep videz. Lahko ga razdelite tudi na manjše cvetke, ki se skuhajo hitreje in bolj enakomerno. V azijski kuhinji se majhni kosi le na kratko skuhajo v voku in postrežejo čisto al dente. Lahko ga pripravimo tudi surovega v majhnih kosih ali le na kratko blanširamo kot surovo zelenjavno solato. **Naravni habitat**: Romanesco je sorta cvetače, ki raste v bližini Rima. Od tod tudi njegova tipska oznaka. **Navodila za gojenje:** Rastline lahko gojite v mrzlih nočeh v hladnem okvirju, zaščitenem pred vetrom, s prevleko iz flisa ali v lončkih na sončni okenski polici od januarja do marca. V vsako sadilno jamo posadite tri zrna približno en centimeter globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko rastlinsko zemljo. Po kalitvi pustite le najmočnejšo sadiko. Od setve do sadike, pripravljene za sajenje, nato preteče štiri do šest tednov. Idealna temperatura za kalitev je 15 do 20 stopinj Celzija. Takoj, ko se mlade rastline dobro ukoreninijo skozi zemljo, jih lahko od konca maja, ko ne more več priti do nočnih zmrzali, prestavimo na prosto. Sadimo jih s sadilno razdaljo 40 do 50 centimetrov, tako globoko, da je koreninsko dno približno en centimeter pokrito z zemljo, nasad pa podčrtamo s kompostom. **Najboljša lokacija:** Kot težka hranilnica rastlina najbolje uspeva v globoki, s hranili bogati prsti z dobro sposobnostjo shranjevanja vode na sončnem mestu v rastlinjaku. **Optimalna nega:** Rastlina potrebuje redno vodo in hranila. Zalivajte izdatno, zlasti v vročih dneh, vendar se izogibajte premočevanju. Redno odstranjevanje plevela in rahljanje okoliške zemlje nagradi rastline z večjim donosom in aromo. Rastlinam redno po sajenju in do približno dva do tri tedne pred žetvijo zagotovite rastlinsko organsko gnojilo. **V zimskem času:** Vsako leto je treba setev obnoviti.

Ecológico - Coliflor - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Col de nabo romano - Muy aromático y rico en vitamina C

La coliflor italiana Romanesco es una fantástica variedad de Italia que produce cabezas en forma de piña de color amarillo verdoso, con rosetas en espiral. El romanesco sabe más aromático que la coliflor, contiene más vitaminas y minerales. Debido a su forma inusual, el Romanesco es también conocido como torreta o repollo minarete. Coseche tan pronto como la flor del medio esté bien formada pero aún cerrada. Luego, corte todo el tallo con las flores y deseche las raíces y las partes restantes de la planta en el abono. La coliflor puede guardarse en el compartimento de verduras de su refrigerador durante dos o tres días. Después pierde firmeza. El color se conserva si se añade un poco de azúcar y zumo de limón al agua de cocción. Por lo general, la coliflor se cuece en agua salada y se sirve entera debido a su bonito aspecto. También se puede dividir en ramilletes más pequeños, que se pueden cocinar más rápido y de forma más uniforme. En la cocina asiática, los trozos pequeños se cocinan brevemente en un wok y se sirven muy firmes. También se puede preparar en pequeños trozos crudos o escaldados durante un corto periodo de tiempo, como ensalada de verduras crudas. Una sopa de crema de coliflor se puede preparar rápida y fácilmente con patatas y un bote de crema, sazonada con un poco de nuez moscada. **Ubicación natural**: Romanesco es una variante de la coliflor cultivada cerca de Roma. De ahí su denominación. **Cultivo exitoso:** Usted puede precultivar las plantas de enero a marzo en un invernadero frío, protegido del viento con una tela para las noches heladas o en macetas en un alféizar soleado. Coloque tres granos por hoyo de plantación, a una profundidad de aproximadamente un centímetro, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Después de la germinación, deje sólo la plántula más fuerte. A las cuatro a seis semanas desde la siembra puede trasplantar la plántula. La temperatura ideal de germinación es de 15 a 20 grados centígrados. Tan pronto como las plantas jóvenes han arraigado bien pueden trasplantarlas al exterior a partir de finales de mayo, cuando las heladas nocturnas ya no suelen ocurrir. Plántelas a una distancia de 40 a 50 centímetros entra las plantas y con una profundidad que la base de la raíz esté cubierta con tierra y fertilice la plantación con compost. **La mejor ubicación:** Como comedora fuerte, la planta prospera mejor en suelos profundos y ricos en nutrientes con buena capacidad de almacenamiento de agua, en un lugar soleado en el huerto. **Cuidado óptimo:** La planta necesita regularmente agua y nutrientes. Riegue generosamente, especialmente en días calurosos, pero evite el encharcamiento. La eliminación regular de las malas hierbas y el soltar de la tierra circundante serán recompensados por las plantas con una mayor cosecha y aroma. Después de la siembra y hasta dos o tres semanas antes de la cosecha, suministre regularmente fertilizante vegetal orgánico. **En el invierno:** La siembra debe repetirse anualmente.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

BIO - Květák - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Římské věžové zelí – Velmi aromatické a bohaté na vitamín C

Italský květák Romanesco je fantastická odrůda z Itálie, která produkuje žlutozelené hlávky ve tvaru šišek se spirálovitými růžicemi. Romanesco chutná aromatičtěji než květák a obsahuje více vitamínů a minerálů. Pro svůj neobvyklý tvar je Romanesco známé také jako věžička nebo minaretové zelí. Sklízejte, když je středový květ dobře usazený, ale stále uzavřený. Poté odřízněte celý stonek s květy a kořeny a zbývající části rostliny zlikvidujte na kompost. Květák lze v zásuvce na zeleninu vaší lednice skladovat dva až tři dny. Poté ztrácí sílu. Barva zůstane zachována, pokud do vody na vaření přidáte trochu cukru a citronovou šťávu. Květák se obvykle vaří ve slané vodě a podává se celý, aby vypadal pěkně. Můžete ho také rozdělit na menší růžičky, které se uvaří rychleji a rovnoměrněji. V asijské kuchyni se malé kousky vaří jen krátce ve woku a podávají se velmi al dente. Dá se připravit i syrový na malé kousky nebo blanšírovaný jen krátce jako syrový zeleninový salát. **Přirozená poloha**: Romanesco je odrůda květáku pěstovaná poblíž Říma. Odtud jeho typové označení. **Úspěšné pěstování:** Rostliny můžete od ledna do března pěstovat v chladném rámu chráněném před větrem s flísovým krytem pro mrazivé noci nebo v květináčích na slunném parapetu. Do každé výsadbové jamky zasaďte tři zrnka asi jeden centimetr hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Po vyklíčení ponechte pouze nejsilnější sazenici. Od výsevu k sazenici připravené k výsadbě to pak trvá čtyři až šest týdnů. Ideální teplota pro klíčení je 15 až 20 stupňů Celsia. Jakmile mladé rostlinky dobře prokoření půdu, mohou se od konce května, kdy již nemohou vyskytnout noční mrazíky, přesunout ven. Sázejte je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhněte kompostem. **Nejlepší umístění:** Jako těžké krmítko se rostlině nejlépe daří v hluboké, na živiny bohaté půdě s dobrou kapacitou akumulace vody na slunném místě v zeleninovém záhonu. **Optimální péče:** Rostlina potřebuje pravidelnou vodu a živiny. Zalévejte vydatně, zvláště v horkých dnech, ale vyhněte se přemokření. Pravidelné odstraňování plevele a kypření okolní půdy odměňuje rostliny vyšším výnosem a vůní. Rostlinám pravidelně po výsadbě a až dva až tři týdny před sklizní dodávejte organické hnojivo. **V zimě:** Výsev by měl být každý rok obnoven.

ORGANİK - Karnabahar - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Roma kulesi lahanası - Çok aromatik ve C vitamini açısından zengin

İtalyan karnabaharı Romanesco, sarmal rozetli çam kozalağı şeklindeki sarı-yeşil başları üreten İtalya'dan fantastik bir çeşittir. Romanesco karnabahardan daha aromatiktir ve daha fazla vitamin ve mineral içerir. Alışılmadık şekli nedeniyle Romanesco taret veya minare lahanası olarak da bilinir. Merkez çiçek iyice yerleştiğinde ancak hala kapalıyken hasat edin. Daha sonra çiçeklerle birlikte tüm sapı kesin ve bitkinin köklerini ve kalan kısımlarını kompostun üzerine atın. Karnabahar, buzdolabınızın sebze çekmecesinde iki ila üç gün saklanabilir. Bundan sonra gücünü kaybeder. Pişirme suyuna biraz şeker ve limon suyu eklerseniz renk korunur. Karnabahar genellikle tuzlu suda pişirilir ve güzel görünmesi için bütün olarak servis edilir. Daha hızlı ve daha eşit pişen daha küçük çiçeklere de bölebilirsiniz. Asya mutfağında küçük parçalar wok tavada kısa süre pişirilir ve çok al dente olarak servis edilir. Ayrıca küçük parçalar halinde çiğ olarak hazırlanabilir veya çiğ sebze salatası olarak sadece kısaca beyazlatılabilir. **Doğal konum**: Romanesco, Roma yakınlarında yetişen bir karnabahar çeşididir. Bu nedenle tip tanımı. **Başarılı yetiştirme:** Bitkileri, soğuk geceler için polar örtü ile rüzgardan korunan soğuk bir çerçevede veya Ocak'tan Mart'a kadar güneşli bir pencere pervazındaki saksılarda yetiştirebilirsiniz. Her dikim deliği için hindistancevizi lifi substratına veya organik sebze toprağına yaklaşık bir santimetre derinliğinde üç tane ekin. Çimlenmeden sonra, yalnızca en güçlü fideyi bırakın. Ekimden fidelerin dikime hazır hale gelmesi dört ila altı hafta sürer. İdeal çimlenme sıcaklığı 15 ila 20 santigrat derecedir. Genç bitkiler toprakta iyice kök saldığı anda, daha fazla gece donlarının meydana gelmediği Mayıs ayının sonundan itibaren açık havaya çıkabilirler. Kök tabanı yaklaşık bir santimetre toprakla kaplı olacak şekilde 40 ila 50 santimetrelik bir dikim mesafesiyle dikin ve kompostla ekimin altını çizin. **En iyi konum:** Ağır bir besleyici olarak bitki, sebze tarlasında güneşli bir noktada iyi su depolama kapasitesine sahip derin, besin açısından zengin toprakta en iyi şekilde gelişir. **Optimum bakım:** Bitki düzenli su ve besin maddelerine ihtiyaç duyar. Özellikle sıcak günlerde bolca sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Düzenli olarak yabani otların temizlenmesi ve çevredeki toprağın gevşetilmesi, bitkileri daha yüksek verim ve aroma ile ödüllendirir. Dikimden sonra ve hasattan yaklaşık iki ila üç hafta öncesine kadar bitkilere düzenli olarak organik sebze gübresi verin. **Kışın:** Ekim her yıl yenilenmelidir.

BIO - Karfiol - Romanesco

Brassica oleracea var. Botrytis

Római torony káposzta - Nagyon aromás és C-vitaminban gazdag

A Romanesco olasz karfiol egy fantasztikus olaszországi fajta, amely fenyőtoboz alakú, sárgászöld fejeket hoz létre, spirális rozettákkal. A Romanesco íze aromásabb, mint a karfiol, és több vitamint és ásványi anyagot tartalmaz. Szokatlan formája miatt a Romanesco-t torony- vagy minaretkáposztának is nevezik. **Természetes elhelyezkedés**: A Romanesco egyfajta karfiol, amelyet Róma közelében termesztenek. Innen a típusjelölése. **Sikeres termesztés:** A növényeket szélvédett hideg keretben, gyapjúborítással nevelheted fagyos éjszakákra, vagy cserépben, napos ablakpárkányon januártól márciusig. Ültessen három szem körülbelül egy centiméter mélyre kókuszrostos szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba minden ültetési lyukba. Csírázás után csak a legerősebb palántát hagyjuk. Ezután négy-hat hét telik el a vetéstől az ültetésre kész palántáig. Az ideális csírázási hőmérséklet 15-20 Celsius fok. Amint a fiatal növények jól átgyökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költözhetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázist körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposzttal. **A legjobb hely:** Nehéz etetőként a növény a mély, tápanyagban gazdag talajban fejlődik a legjobban, jó víztároló képességgel, napos helyen a veteményesben. **Optimális gondozás:** A növénynek rendszeres vízre és tápanyagra van szüksége. Bőségesen öntözze, különösen meleg napokon, de kerülje a vízelfolyást. A rendszeres gyommentesítés és a környező talaj fellazítása magasabb terméshozamot és aromát eredményez. Rendszeresen adjunk a növényeket szerves növényi műtrágyával az ültetés után, és körülbelül két-három héttel a betakarítás előtt. **Télen:** A vetést minden évben meg kell újítani.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

オーガニック　-　カリフラワー　-　ロマネスコ

Brassica oleracea var. Botrytis

印象的なビジュアルのローマンタレットキャベツ　-　香りが良くビタミンCが豊富

ローマのカリフラワーロマネスコは、螺旋状の模様の松ぼっくりのような黄緑色の花蕾を持つイタリアの品種です。ロマネスコは他の一般のカリフラワーと比べて香りがよく、ビタミンとミネラルを多く含んでいます。非常に独
特の形から、ロマネスコはタレットキャベツまたはミナレットキャベツとも呼ばれます。
花蕾の中心が十分に発達して、まだ花が咲いていない状態が収穫時期です。茎と花蕾を切り取り、残りの部分も土壌から抜き取ります。カリフラワーは柔らかくなるまで、冷蔵庫の野菜室で2～3日保存できます。沸騰したお湯に砂糖とレモン汁を加えて茹でると色を保つことができます。通常、カリフラワーは塩水で見栄えを考慮して丸ごと調理されます。もちろん、食べやすい大きさに切って調理することもできます。そうすることで調理時間も短縮され均等に火が通ります。アジア料理では、カリフラワーは短時間で調理して歯ごたえのある状態で楽しみます。また、生のままサラダでも楽しむことができ、カリフラワークリームスープも簡単に作ることができます：　カリフラワー、ジャガイモ、クリームを合わせ、ナツメグで味を調えれば完成です。

自然な場所: ロマネスコはイタリアの都市ローマで栽培されているカリフラワーの品種で、名前はそこから由来します。

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

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

最適なケア: 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: 毎年、種を蒔く必要があります。

SKU: 18661 / BIO - Blumenkohl - Romanesco

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved