



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Raphanus 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 - Репички - френска закуска

Raphanus sativus

Френска порода ряпа със специална форма и цвят

Визуално впечатляващ сорт репички с удължени грудки, които са оцветени в бяло в долната третина. Френската закуска е бързо развиващ се и доказал се летен сорт с мек, ароматен вкус. Репичките принадлежат към семейството на репичките. Малките кръгли червени топчета са най-известните видове, но репичките се предлагат в различни форми и цветове. Репичките не трябва да се оставят в земята повече от 6 седмици, в противен случай те ще загубят типично острия си вкус и ще станат дървесни. Ако растението вече е цъфнало, репичките обикновено вече не са годни за консумация. Репичките трябва да се консумират прясно набрани, тъй като не са подходящи за съхранение. Между другото, кореноплодните зеленчуци като репичките се берат най-добре в късния следобед. Това гарантира най-висока витаминна стойност и най-ниско съдържание на нитрати. Всеки ден проверявайте размера на луковичката на растенията с най-големи листа. Репичките са узрели, когато са с диаметър от два до три сантиметра. След това можете да приберете всички репички с този размер на клубена. Репичките обикновено се консумират сурови в салати. Нарязани са идеални за картофена салата. **Естествено местоположение:** Предполага се, че произходът на ряпата е от Близкия изток или Китай, тъй като там са открити диви форми. **Успешно отглеждане:** Засявайте се на всеки четири седмици, за да приберете реколтата от април до октомври. Последните репички могат да се засяват на открито до началото на септември. Веднага след като земята е без замръзване, можете да засеете репички при температури от около 10 ° C. Засейте в плитки канали с дълбочина 1 см, покрити с малко компост, на разстояние 4 см между семената и 10 см между редовете. Ако семената са засети твърде гъсто, ще се развият само много листа и няма грудки за съхранение. От сеитбата до прибирането на реколтата са необходими около четири до осем седмици. Засявайте отново и отново. По този начин получавате хрупкави, свежи градински репички през целия градински сезон. Можете също да отглеждате репички в прозоречни кутии. **Най-доброто местоположение:** Репичките се нуждаят от много светлина и предпочитат частично сенчести, защитени от вятър места. Най-малко три до четири часа слънце на ден е идеално. **Оптимална грижа:** Поради краткия период на култивиране не са необходими специални мерки за грижа. Въпреки това, поради бързия им растеж, репичките трябва да се поливат достатъчно и равномерно всеки ден, особено в сухо и горещо време. В противен случай клубените ще станат остри и дървесни. Ако предишната култура е добре наторена и почвата е достатъчно разрохкана, репичките не се нуждаят от допълнително торене. **През зимата:** За съжаление през зимата няма репички.



BIO - Radiser - Fransk morgenmad

Raphanus sativus

Fransk radise race med en speciel form og farve

En visuelt slående radisevariant med aflange knolde, der er farvet hvide i den nederste tredjedel. Den franske morgenmad er en hurtigt voksende og bevist sommertype med en mild, aromatisk smag. Radiser tilhører radisefamilien. De små, runde, røde kugler er de mest kendte arter, men radiser findes i mange forskellige former og farver. Radiser bør ikke stå i jorden i mere end 6 uger, ellers mister de deres typisk skarpe smag og bliver træagtige. Hvis planten allerede blomstrer, er radiserne normalt ikke længere spiselige. Radiser bør spises nyhøstede, da de ikke egner sig til opbevaring. Rodfrugter som radiser høstes i øvrigt bedst sidst på eftermiddagen. Dette garanterer den højeste vitaminværdi og det laveste nitrathold. Tjek løgstørrelsen på planterne med de største blade hver dag. Radiserne er modne, når de er to-tre centimeter i diameter. Du kan så høste alle radiser med denne knoldstørrelse. Radiser spises normalt rå i salater. Skåret i skiver, de er ideelle til kartoffelsalat, **Naturlig beliggenhed:** Radisens oprindelse antages at være i det nære østen eller Kina, da vilde former blev fundet der. **Succesfuld dyrkning:** Soen vaklede omkring hver fjerde uge for at høste fra april til oktober. De sidste radiser kan sås udenbørs indtil begyndelsen af september. Så snart jorden er frostfri, kan du så radiser ved temperaturer fra omkring 10°C. Så i 1 cm dybe lavvandede riller bakked med lidt kompost, med en afstand på 4 cm mellem frø og 10 cm mellem rækker. Sås frøene for tæt, udvikles der kun rigeligt med blade og ingen lagerknolde. Det tager omkring fire til otte uger fra såning til høst. Så igen og igen. På den måde får du sprøde, friske haveræddiker gennem hele haveseasonen. Du kan også dyrke radiser i vindueskasser. **Den bedste beliggenhed:** Radiser har brug for meget lys og foretrækker delvist skyggefule, vindbeskyttede steder. Mindst tre til fire timers sol om dagen er ideelt. **Optimal pleje:** På grund af den korte dyrkningsperiode kræves ingen særlige plejeforanstaltninger. Men på grund af deres hurtige vækst bør radiser vandes tilstrækkeligt og jævnt hver dag, især i tørt og varmt vejr. Ellers bliver knoldene skarpe og træagtige. Hvis den tidligere kultur er godt gødet, og jorden er tilstrækkeligt løsnet, behøver radiser ikke yderligere gødsning. **Om vinteren:** Desværre er der ingen radiser om vinteren.



BIO - Radieschen - French Breakfast

Raphanus sativus

Französische Radieschenzüchtung mit besonderer Form und Farbgebung

Eine optisch auffällige Radieschensorte mit länglichen Knollen, die im unteren Drittel weiß gefärbt sind. Die French Breakfast ist eine schnellwüchsige und bewährte Sommervariante von mildem, aromatischem Geschmack. Radieschen gehören zur Familie der Rettiche. Die kleinen, runden, roten Kugeln sind die bekanntesten Arten, aber Rettich gibt es in einer Vielzahl von Formen und Farben. Länger als 6 Wochen sollten Radieschen nicht in der Erde bleiben, da sie sonst ihren typisch scharfen Geschmack verlieren und holzig werden. Geht die Pflanze bereits in die Blüte, sind die Radieschen in der Regel nicht mehr genießbar. Radieschen sollten erntefrisch verzehrt werden, denn sie eignen sich nicht als Lagergemüse. Wurzelgemüse wie Radieschen erntet man am übrigens besten am späten Nachmittag. Das garantiert den höchsten Vitaminwert und den geringsten Nitrattanteil. Kontrollieren Sie täglich bei den Pflanzen mit den größten Blättern die Knollengröße. Mit zwei bis drei Zentimetern Durchmesser sind die Radieschen reif. Sie können dann alle Radieschen mit dieser Knollengröße ernten. Radieschen werden in der Regel roh in Salaten gegessen. Geschnitten eignen sie sich hervorragend für Kartoffelsalat, wo sich ihre scharfe Knackigkeit gut mit der kühlen Kartoffel und Mayonnaise kombinieren lässt. **Naturstandort:** Der Ursprung der Radieschen wird in Vorderasien oder China vermutet, da dort wilde Formen gefunden wurden. **Anzucht:** Säen Sie zeitlich versetzt etwa alle vier Wochen, um von April bis Oktober zu ernten. Die letzten Radieschen können im Freiland noch bis Anfang September ausgesät werden. Sobald der Boden frostfrei ist, kann man Radieschen bei Temperaturen ab etwa 10° C säen. Säen Sie in ein Zentimeter tiefe, flache Rillen, die Sie zuvor mit etwas Kompost unterfüttern und halten Sie einen Abstand von 4 Zentimetern zwischen den Samenkörnern und einen Reihenabstand von 10 Zentimeter ein. Wenn die Samen zu dicht gesät werden, entwickeln sich nur reichlich Blätter und keine Speicherknollen. Von der Aussaat bis zur Ernte dauert es etwa vier bis acht Wochen. Säen Sie immer wieder nach. So erhalten Sie die ganze Gartensaison hindurch knackfrische Gartenradieschen. Sie können Radieschen auch in Balkonkästen anbauen. Befüllen Sie den Blumenkasten hierzu mit BIO-Gemüseerde und säen Sie wie bei der Freilandsaat aus. **Standort:** Radieschen benötigen viel Licht und bevorzugen halbschattige, windgeschützte Standorte. Mindestens drei bis vier Stunden Sonne am Tag sind ideal. **Pflege:** Wegen der kurzen Kulturdauer sind keine besonderen Pflegemaßnahmen erforderlich. Allerdings sollten Radieschen wegen ihres rasanten Wachstums insbesondere bei Trockenheit und Hitze jeden Tag ausreichend und gleichmäßig gegossen werden. Sonst werden die Knollen scharf und holzig. Wenn die Vorkultur gut gedüngt und der Boden ausreichend gelockert ist, benötigen Radieschen keine weitere Düngung. **Im Winter:** Im Winter gibt es leider keine Radieschen.



Organic - Radish - French Breakfast

Raphanus sativus

French radish breed with distinctive shape and colouring

A visually striking radish variety with longish tubers that have a white colouring in the bottom third. French Breakfast is a fast-growing and well-established summer breed with a mild aromatic flavour. The cultivated radish belongs to the family of radishes. The small, round, red tubers make the most famous varieties, but there are many different shapes and colours of radish. The red radish should not be kept in the earth for more than six weeks, as it will lose its typical spicy taste and become woody. As soon as the plant starts to bloom, usually the radish is not good to eat anymore. They should be eaten fresh and are not suited as stored vegetables. Root vegetables like radish are best harvested during the late afternoon to ensure the highest vitamin value and the lowest content of nitrates. Check the size of the tubers daily on the plants with the biggest leaves. If they are about 2 to 3 cm in diameter, the radish would be ripe and you can harvest all tubers of this size. Radish is mostly eaten raw in various salads. When sliced or cut up it is nicely suited for adding to a potato salad where its spicy crunchiness goes well with the cool potato and mayonnaise. **Natural location:** The origin of radish is presumed in the Near East or China, as wild varieties of the plant were found in these regions. **Successful cultivation:** Sow the seeds with a delay about every four weeks to be able to harvest from April until October. The last batch of seeds can be sowed outdoors until the beginning of September. As soon as the soil is free of frost, the radish can be sowed at temperatures of around 10° Celsius and above. Place the seeds in about 1 cm deep, flat furrows that are padded with some organic compost. Leave a space of about 4 cm between the seeds and about 10 cm between the furrows. If the seeds are placed too close to each other the plants will only develop plenty of leaves, but no tubers. From sowing until the harvest it will take between 4 to 8 weeks. Re-seed the radish time and again to get crunchy fresh radish all gardening season long. You might also use flower boxes on the balcony or windowsill for cultivation. Fill the pots or boxes with organic vegetable substrate and sow the seeds in the same way as with outdoor cultivation. **The best location:** Radish needs plenty of light and prefers semi-shaded and wind-sheltered places for cultivation. At least 3 to 4 hours of sunlight would be ideal. **Optimal care:** Due to the rather short cultivation period, no special care is necessary. However, as radish is a rapidly growing plant, it should be watered sufficiently and evenly every day – especially with dry and hot weather. Otherwise, the tubers will become spicy and woody. With the pre-culture adequately enriched with humus and the soil being nicely broke up, the radish will not need additional fertilizer. **In the winter:** Sadly, there will be no radish during the winter.



ORGAANILINE – Redis – Prantsuse hommikusöök

Raphanus sativus

Erilise kuju ja värviga prantsuse redise tõug

Visuaalselt silmatorkav redisesort piklike mugulatega, mille alumine kolmandik on valge värvusega. French Breakfast on kiiresti kasvav ja end tõestanud svine sort, millel on mahe ja aromaadne maitse. Redis kuulub redise perekonda. Väikesed ümmargused punased pallid on kõige tuntumad liigid, kuid redis on erineva kuju ja värviga. Rediseid ei tohi maasse jätta kauemaks kui 6 nädalat, muidu kaotavad nad oma tüüpilise terava maitse ja muutuvad puitunud. Kui taim juba õitseb, pole redis enamasti enam söödav. Rediseid tuleks süüa värskest korjatult, kuna need ei sobi säilitamiseks. Muide, juurvilju, nagu redis, on kõige parem koristada hilisel pärastlõunal. See tagab kõrgeima vitamiinisalduse ja madalaima nitraadisalduse. Kontrollige iga päev suurimate lehtedega taimede suurust. Redis on küps, kui nende läbimõõt on kaks kuni kolm sentimeetrit. Seejärel saate selle mugulasuurusega redised koristada. Redist süüakse tavaliselt toorelt salatites. Viilutatuna sobivad need ideaalselt kartulisalatisse, **Looduslik asukoht:** Redise päritolu arvatakse olevat Lähis-Idas või Hiinas, kuna seal leiti metsikuid vorme. **Edukas kasvatamine:** Aprillist oktoobrini külvata saagikoristus umbes iga nelja nädala tagant. Viimaseid rediseid võib õue külvata kuni septembri alguseni. Niipea, kui maapind on külmavaba, võite rediseid külvata temperatuuril alates umbes 10 °C. Külvake 1 cm sügavustesse madalatesse soontesse, mis on kaetud compostiga, jättes seemnete vahele 4 cm ja ridade vahele 10 cm. Kui seemned on liiga tihedalt külvatud, arenevad ainult rohkelt lehti ja säilitusmugulaid pole. Külvist saagikoristuseeni kulub umbes neli kuni kaheksa nädalat. Külv ikka ja jälle. Nii saad krõbedad värsked aed-redised kogu aiahooaja vältel. Redist saab kasvatada ka aknakastides. **Parim asukoht:** Redis vajab palju valgust ja eelistab osaliselt varjutatud, tuule eest kaitstud kohta. Ideaalne on vähemalt kolm kuni neli tundi päikest päevas. **Optimaalne hooldus:** Lühikese kultiveerimisperioodi tõttu pole erilisi hooldusmeetmeid vaja. Küll aga tuleks rediseid kiire kasvu tõttu iga päev piisavalt ja ühtlaselt kasta, eriti kuiva ja kuumaga. Vastasel juhul muutuvad mugulad teravaks ja puituvad. Kui eelmine kultuur on hästi väetatud ja muld piisavalt kobestatud, ei vaja redis edasist väetamist. **Talvel:** Kahjuks talvel rediseid pole.



LUOMU – Retiisi – Ranskalainen aamiainen

Raphanus sativus

Ranskalainen retiisirotu, jolla on erityinen muoto ja väri

Visuaalselt silmiinpistävä retiisilajike, jossa on pitkänomaiset mukulat, jotka ovat väriltään valkoisia alaosassa. French Breakfast on nopeasti kasvava ja hyväksi havaittu kesälajike, jolla on mieto, aromaattinen maku. Retiisit kuuluvat retiisiheimoon. Pienet, pyöreät, punaiset pallot ovat tunnetuimpia lajeja, mutta retiisit ovat eri muotoisia ja värejä. Retiisit eivät saa olla maassa yli 6 viikkoa, muuten ne menettävät tyypillisen terävän makunsa ja muuttuvat puumaiseksi. Jos kasvi on jo kukkimassa, retiisit eivät yleensä ole enää syötäviä. Retiisit tuleb süüa juuri korjatuna, sillä ne ei vältavalt säilytteen. Muuten, juurekset, kuten retiisit, on parasta korjata myöhään iltapäivällä. Tämä takaa korkeimman vitamiiniarvoni ja alhaimman nitraattipitoisuuden. Tarkista suurinlehtisten kasvien sipulikoiko päivittäin. Retiisit ovat kypsiä, kun ne ovat halkaisijaltaan kahdesta kolmeen senttimetriä. Voit sitten korjata kaikki retiisit tällä mukulakoolla. Retiisit syödään yleensä raakana salaateissa. Viipaloituina ne sopivat ihanteellisesti perunasalaattiin, **Luonnollinen sijainti:** Retiisin alkuperän oletetaan olevan Lähi-idässä tai Kiinassa, koska sieltä löydettiin luonnonvaraisia muotoja. **Onnistunut viljely:** Kylvö porrastettiin noin neljän viikon välein sadonkorjukseen huhtikuusta lokakuuhun. Viimeiset retiisit voidaan kylvää ulkona syyskuun alkuun asti. Heti kun maa on hurreton, voit kylvää retiisiä noin 10 asteen lämpötiloissa. Kylvä 1 cm syviin mataliin uriin, joihin on lisätty hieman kompostia, siementen väliin 4 cm ja rivien väliin 10 cm. Jos siemenet kylvetään liian tiiviisti, syntyy vain runsaasti lehtiä eikä varastomukuloita. Kylvöstä sadonkorjukseen kestää noin neljästä kahdeksaan viikkoa. Kylvä uudestaan ja uudestaan. Näin saat raikkaat, tuoreet puutarharetisiitit koko puutarhakauden ajan. Voit kasvattaa retiisiä myös ikkunalaatikoissa. **Paras sijainti:** Retiisit tarvitsevat paljon valoa ja suosivat osittain varjoisia, tuulelta suojattuja paikkoja. Vähintään kolmesta neljään tuntia aurinkoa päivässä on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Lyhyen viljelyajan vuoksi erityisiä hoitotoimenpiteitä ei tarvita. Nopean kasvunsa vuoksi retiisit tuleb kuitenkin kastella riittävästi ja tasaisesti joka päivä, erityisesti kuivalla ja kuumalla säällä. Muuten mukulat muuttuvat teräväksi ja puumaisiksi. Jos edellinen viljelmä on hyvin lannoitettu ja maaperä on riittävästi löystynyt, retiisit eivät tarvitse lisälannoitusta. **Talvella:** Valittavastal talvella ei ole retiisiä.



BIO – Radis – French breakfast

Raphanus sativus

Elevage de radis français avec une forme et coloration particulière

Une sorte de radis visuellement frappante avec des tubercules oblongues dont le tiers inférieur est blanc. Le French breakfast est une variété estivale à croissance rapide et reconnue par son goût doux et aromatique. Les radis rouges appartiennent à la famille des radis. Les petites sphères rouges sont les genres les plus connues, mais les radis se trouvent en une multitude de formes et de couleurs. Les radis ne doivent pas rester dans le sol pendant plus de 6 semaines, car sinon, ils perdent leur goût piquant typique et deviennent ligneux. Si la plante fleurit déjà, les radis ne sont plus comestibles en général. Les radis doivent être fraîchement récoltés, car ce ne sont pas des légumes qui peuvent être conservés. Il est mieux de récolter les légumes-racines, comme le radis, tard l'après-midi. Ceci garantit le meilleur taux de vitamines et la plus faible quantité de nitrate. Vérifiez la taille des bulbes sur les plantes avec les plus grandes feuilles tous les jours. Les radis sont murs avec un diamètre de deux à trois centimètres. Vous pouvez ensuite récolter tous les radis dont les bulbes font cette taille. Les radis sont généralement mangés crus dans les salades. Les radis coupés sont excellents dans les salades de patates, où son croquant passe bien avec les pommes de terres et la mayonnaise froide. **Emplacement naturel:** L'origine du radis est supposé être en Proche-Orient ou en Chine, car des variétés sauvages ont été trouvées là-bas. **Culture réussie:** Semez environ toutes les quatre semaines pour récolter d'avril jusqu'en octobre. Les derniers radis peuvent encore être semés en plein air jusqu'à début septembre. Le radis peut être semé à des températures d'au moins 10 °C une fois qu'il n'y a pas de gel sur la terre. Semez dans des sillons plats d'un centimètre de profondeur que vous alimentez avec un peu de compost avant et gardez une distance de 4 centimètres entre les graines et de 10 centimètres entre chaque rang. Si les graines sont semées trop proches les unes des autres, seulement de nombreuses feuilles se développent, et aucun bulbe. La période entre l'ensemencement et la récolte dure environ quatre à huit semaines. Resemez toujours ensuite. Comme ça, vous obtenez des radis de jardin croquants pendant toute la saison de jardinage. Vous pouvez aussi cultiver des radis dans des jardinières. Dans ce cas, remplissez les jardinières avec de la terre potagère BIO et semez comme pour l'ensemencement en plein air. **Le meilleur emplacement:** Les radis ont besoin de beaucoup de lumière et préfèrent des emplacements mi-ombragés et protégés du vent. Il leur faut au moins trois à quatre heures de soleil par jour. **Soins optimaux:** En raison de la courte durée de culture, aucune mesure de maintenance particulière n'est requise. Cependant, en raison de leur croissance rapide, notamment en période de sécheresse et de chaleur, les radis doivent être arrosés suffisamment tous les jours. Sinon, les tubercules deviennent tranchants et ligneux. Si la culture précédente est bien fertilisée et la terre est assez assouplie, les radis n'ont pas besoin d'engrais supplémentaire. **En hiver:** Malheureusement, il n'y a pas de radis en hiver.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ – Ραπανάκια – Γαλλικό Πρωινό

Raphanus sativus

Γαλλικό ραπανάκι ράτσας με ιδιαίτερο σχήμα και χρώμα

Μια οπτικά εντυπωσιακή ποικιλία ραπανάκι με επιμήκεις κόνδυλους που έχουν λευκό χρώμα στο κάτω τρίτο. Το γαλλικό πρωινό είναι μια ταχέως αναπτυσσόμενη και δοκιμασμένη καλοκαιρινή ποικιλία με ήπια, αρωματική γεύση. Τα ραπανάκια ανήκουν στην οικογένεια των ραπανιών. Οι μικρές, στρογγυλές, κόκκινες μπάλες είναι τα πιο γνωστά είδη, αλλά τα ραπανάκια έχουν διάφορα σχήματα και χρώματα. Τα ραπανάκια δεν πρέπει να μείνουν στο έδαφος για περισσότερο από 6 εβδομάδες, διαφορετικά θα χάσουν την τυπικά έντονη γεύση τους και θα γίνουν ξυλώδη. Εάν το φυτό είναι ήδη ανθισμένο, τα ραπανάκια συνήθως δεν είναι πλέον βρώσιμα. Τα ραπανάκια πρέπει να τρώγονται φρέσκα, καθώς δεν είναι κατάλληλα για αποθήκευση. Παρεμπιπτόντως, τα ριζώδη λαχανικά όπως τα ραπανάκια συλλέγονται καλύτερα αργά το απόγευμα. Αυτό εγγυάται την υψηλότερη αξία βιταμινών και τη χαμηλότερη περιεκτικότητα σε νιτρικά άλατα. Ελέγχετε το μέγεθος του βολβού των φυτών με τα μεγαλύτερα φύλλα κάθε μέρα. Τα ραπανάκια είναι ώριμα όταν έχουν διάμετρο δύο έως τρία εκατοστά. Στη συνέχεια, μπορείτε να μαζέψετε όλα τα ραπανάκια με αυτό το μέγεθος κόνδυλων. Τα ραπανάκια τρώγονται συνήθως ωμά σε σαλάτες. Σε φέτες, είναι ιδανικά για πατατοσαλάτα, **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση του ραπανιού υποτίθεται ότι είναι στην Εγγύς Ανατολή ή στην Κίνα, αφού εκεί βρέθηκαν άγριες μορφές. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η σπορά κλιμακώνεται περίπου κάθε τέσσερις εβδομάδες για τη συγκομιδή από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο. Τα τελευταία ραπανάκια μπορούν να σπαρθούν σε εξωτερικούς χώρους μέχρι τις αρχές Σεπτεμβρίου. Μόλις το έδαφος είναι απαλλαγμένο από παγετό, μπορείτε να σπείρετε ραπανάκια σε θερμοκρασίες από περίπου 10°C. Σπείρετε σε ρηχά αυλάκια βάθους 1 cm με λίπασμα, με απόσταση 4 cm μεταξύ των σπόρων και 10 cm μεταξύ των σειρών. Εάν οι σπόροι σπαρθούν πολύ πυκνά, θα αναπτυχθούν μόνο πολλά φύλλα και δεν υπάρχουν κόνδυλοι αποθήκευσης. Χρειάζονται περίπου τέσσερις έως οκτώ εβδομάδες από τη σπορά έως τη συγκομιδή. Σπείρε ξανά και ξανά. Με αυτόν τον τρόπο, παίρνετε τραγανά, φρέσκα ραπανάκια κήπου καθ' όλη τη διάρκεια της κηπουρικής. Μπορείτε επίσης να καλλιεργήσετε ραπανάκια σε κουτιά παραθύρων. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Τα ραπανάκια χρειάζονται πολύ φως και προτιμούν μερικώς σκιασμένες, προστατευμένες από τον αέρα τοποθεσίες. Τουλάχιστον τρεις με τέσσερις ώρες ήλιο την ημέρα είναι το ιδανικό. **Βέλτιστη φροντίδα:** Λόγω της μικρής περιόδου καλλιέργειας, δεν απαιτούνται ειδικά μέτρα φροντίδας. Ωστόσο, λόγω της γρήγορης ανάπτυξής τους, τα ραπανάκια πρέπει να ποτίζονται επαρκώς και ομοιόμορφα κάθε μέρα, ειδικά σε ξηρό και ζεστό καιρό. Διαφορετικά οι κόνδυλοι θα γίνουν αχμηρές και ξυλώδεις. Εάν η προηγούμενη καλλιέργεια είναι καλά γονιμοποιημένη και το έδαφος είναι αρκετά χαλαρό, τα ραπανάκια δεν χρειάζονται περαιτέρω λίπασμα. **Το χειμώνα:** Δυστυχώς, δεν υπάρχουν ραπανάκια το χειμώνα.



ORGÁNACHA - raidisí - Bricfeasta na Fraince

Raphanus sativus

Pór raidis na Fraince le cruth agus dath speisialta

Éagsúlacht raidisí radharcach le tiúbair fadaíthe atá daite bán sa tríú fochtair. Is éagsúlacht samhraidh cruthaithe atá ag fás go tapa é Bricfeasta na Fraince le blas éadrom, aramatach. Baineann raidisí leis an teaghlach raidisí. Is iad na liathróidí beaga, babhtha, dearga na speicis is cáiliúla, ach tagann raidisí i raon cruthanna agus dathanna. Níor chóir raidisí a fhágáil sa talamh ar feadh níos mó ná 6 seachtaine, ar shlí eile caillfidh siad a gcuid blas géar de ghnáth agus beidh siad adhmadaigh. Má tá an gléasra faoi bhlaíthe cheana féin, de ghnáth ní bhíonn na raidisí inite a thuilleadh. Ba chóir raidisí a ithe le fómhar úr, toisc nach bhfuil siad oiriúnach le stóráil. Teagmhásach, is fearr glasraí fréamhacha cosúil le raidisí a bhaint go déanach san iarnóin. Ráthaíonn sé seo an luach vitimín is airde agus an cion níotráite is ísle. Seiceáil méid bolgán na bplandaí leis na duilleoga is mó gach lá. Bíonn na raidisí aibí nuair a bhíonn siad idir dhá agus trí ceintiméadar ar trastomhas. Is féidir leat gach raidisí a bhaint ansin leis an méid tiúbair seo. De ghnáth itear raidisí amh i sailleíd. Slisnithe, tá siad iontach do sailleád prátaí, **Suíomh nádúrtha:** Glactar leis go bhfuil bunús an raidisí sa Neasoirtheart nó sa Tsin, ó fuarthas foirmeacha fiáin ann. **Saothrú rathúil:** Cránach tuislithe thart ar gach ceithre seachtaine chun an fómhar ó Aibreán go Deireadh Fómhair. Is féidir na raidisí deiridh a chur lasmuigh go dtí tús mhí Mheán Fómhair. Chomh luath agus a bhíonn an talamh saor ó síoc, is féidir raidisí a chur ag teocht timpeall 10 ° C. Cuir i grooves éadomhain 1 cm domhain le roinnt múirín ar ais, spásáil 4 cm idir síolta agus 10 cm idir sraitheanna. Má chuirtear na síolta ró-dhlúth, ní fhorbróidh ach neart duilleoga agus ní beidh aon tiúbair stórála ann. Tógann sé timpeall ceithre nó ocht seachtaine ó chur go fómhar. Cránach arís agus arís eile. Ar an mbealach seo, gheobhaidh tú raidisí gairdín úr, brioscach le linn an tséasúir garraíodóireachta. Is féidir leat raidisí a fhás i mboscaí fuinneoige freisin. **An suíomh is fearr:** Teastaíonn go leor solais ó raidisí agus is fearr leo áiteanna atá scáthaithe go páirteach agus atá cosanta ag an ngaoth. Tá ar a laghad trí nó ceithre huairde de ghrian in aghaidh an lae iontach. **Cúram is fearr is féidir:** Mar gheall ar an tréimhse cultúir ghearr, níl aon bhearta cúram speisialta ag teastáil. Mar sin féin, mar gheall ar a bhfás tapa, ba chóir raidisí a uisce go leordhóthanach agus go cothrom gach lá, go háirithe i aimsir tirim agus te. Seachas sin beidh na tiúbair géar agus adhmadaigh. Má tá an cultúr roimhe seo toirchithe go maith agus go bhfuil an ithir scaoilte go leor, ní gá toirchiú breise a dhéanamh ar raidisí. **Sa gheimhreadh:** Ar an drochuair, níl aon raidisí sa gheimhreadh.



LÍFRÆNT - Radísur - Franskur morgunverður

Raphanus sativus

Frönsk radísategund með sérstaka lögun og lit

Sjónrænt áberandi radísafbrigði með ílangum hnýði sem eru litaðir hvítir í neðri þriðjungu. Franski morgunmaturinn er ört vaxandi og sannað sumarabrigði með mildu, arómatisku bragði. Radísur tilheyra radísuættinni. Litlu, kringlóttu, rauðu kúlurnar eru þekktustu tegundirnar en radísur eru í ýmsum stærðum og litum. Radísur ættu ekki að vera í jörðu lengur en í 6 vikur, annars missa þær venjulega skarpa bragðið og verða viðarkenndar. Ef plöntan er þegar í blóma eru radísurnar venjulega ekki lengur ætar. Radísur ættu að borða nýpupsbornar, þar sem þær henta ekki til geymslu. Tilviljun er best að uppskera rötargrænmeti eins og radísur síðdegis. Þetta tryggir hæsta vítamíngildi og lægsta nítratinnihald. Athugaðu perustærð plantnanna með stærstu blöðunum á hverjum degi. Radísurnar eru þroskaðar þegar þær eru tveir til þrjár sentimetrar í þvermál. Þú getur síðan uppskera allar radísur með þessari hnýði stærð. Radísur eru venjulega borðaðar hráar í salötum. Niðurskornir, þeir eru tilvalin í kartöflusalat, **Náttúruleg staðsetning:** Uppruni radísunnar er talið vera í Austurlöndum nær eða Kína, þar sem villt form fundust þar. **Árangursrík ræktun:** Gyltið skarðaði á um það bil fjögurra vikna fresti til að uppskera frá apríl til október. Síðustu radísurnar má sá utandyra fram í byrjun september. Um leik og jörð er frostlaus má sá radísunum við hitastig frá um 10°C. Sáði í 1 cm djúpar grunnar gróp sem eru bakaðar með smá moltipu, 4 cm á milli fræja og 10 cm á milli raða. Ef fræinu er sáð of þétt, myndast aðeins nóg af laufum og engin geymsluhnýði. Það tekur um fjórar til átta vikur frá sáningu til uppskeru. Sáði aftur og aftur. Þannig færðu stökkar, ferskar garðradísur allt garðyrkjutímabilið. Þú getur líka ræktað radísur í gluggakassa. **Besta staðsetning:** Radísur þurfa mikla birtu og kjósa að hluta til skyggða, vindverndaða staði. Að minnsta kosti þrjár til fjórar klukkustundir af sól á dag er tilvalið. **Besta umönnun:** Vegna skamms ræktunartíma er ekki þörf á sérstökum umönnunaraðgerðum. Hins vegar, vegna örs vaxtar þeirra, ætti radísur að vökvast nægilega og jafnt á hverjum degi, sérstaklega í þurru og heitu veðri. Annars verða hnýði beitt og viðarkennd. Ef fyrri ræktun er vel frjögvað og jarðvegurinn er nægilega losaður, þurfa radísur ekki frekari frjögvað. **Á veturna:** Því miður eru engar radísur á veturna.



BIO - Ravanello - French Breakfast

Raphanus sativus

Varietá francese di ravanelli con forma e colore speciali

Una varietà di ravanello che si distingue a livello visivo per i tuberi allungati, di colore bianco nella terza parte inferiore. Il French Breakfast è una varietà estiva a crescita rapida, apprezzata per il gusto delicato e aromatico. I ravanelli appartengono alla famiglia delle Crucifere. Le piccole sfere rosse sono le specie più conosciute, ma i ravanelli sono disponibili in una varietà di forme e colori. I ravanelli non devono rimanere nel terreno per più di 6 settimane, altrimenti perdono il loro tipico sapore aspro e diventano legnosi. Se la pianta è già in fiore, generalmente i ravanelli non sono più commestibili. I ravanelli devono essere consumati freschi, perché non sono adatti alla conservazione. Il momento migliore per raccogliere le verdure a radice come i ravanelli è il tardo pomeriggio. Questo garantisce il più alto valore vitaminico e il minor contenuto di nitrati. Controllare la dimensione del tubero ogni giorno, nelle piante con le foglie più grandi. Il ravanello è maturo quando misura due - tre centimetri di diametro. Si possono quindi raccogliere tutti i tuberi di queste dimensioni. I ravanelli vengono solitamente consumati in insalate. Finemente affettati sono perfetti nell'insalata di patate, in cui il loro gusto intenso si sposa bene con le patate fredde e la maionese. **Posizione naturale:** L'origine del ravanello si localizza in Asia Occidentale o in Cina, poiché là è stato trovato in forma selvatica. **Coltivazione riuscita:** Seminate a una distanza di tempo di quattro settimane circa, per raccogliere da aprile ad ottobre. Gli ultimi ravanelli possono essere seminati in campo fino all'inizio di settembre. Una volta che il terreno è al riparo dalle gelate è possibile seminare i ravanelli, a temperature superiori di 10 ° C. Preparare nel terreno scanalature profonde un centimetro e versarvi del concime. Seminare mantenendo una distanza di circa 4 cm tra i semi e circa 10 cm tra le file. Se si semina senza sufficiente spazio, le piante svilupperanno abbondantemente solo le foglie e non i tuberi. Dalla semina alla raccolta sono necessarie dalle quattro alle otto settimane. Ripetere regolarmente la semina: in questo modo si avranno un raccolto costante e ravanelli freschi per tutta la stagione. È possibile anche coltivare i ravanelli in fioriere da balcone. A questo scopo, riempire la fioriera con terra per ortaggi BIO e procedere come nella semina in campo aperto. **La posizione migliore:** I ravanelli hanno bisogno di molta luce e prediligono i luoghi riparati dal vento, a mezz'ombra. Un'esposizione al sole per tre o quattro ore al giorno è l'ideale. **Cura ottimale:** Grazie al rapido tempo di coltivazione non sono necessarie misure speciali di cura. Tuttavia, grazie alla rapida crescita, i ravanelli dovrebbero essere irrigati a sufficienza e in maniera uniforme ogni giorno, specialmente durante i periodi di siccità e di calore. Altrimenti i tuberi saranno speziati e legnosi. Se la pre-coltura è ben concimata e il terreno è sufficientemente poroso, i ravanelli non richiedono ulteriore fertilizzazione. **In inverno:** Purtroppo il ravanello non cresce in inverno.



ORGANSKI - Rotkvice - Francuski doručak

Raphanus sativus

Francuska pasmina rotkvice posebnog oblika i boje

Vizualno upečatljiva sorta rotkvice s izduženim gomoljima koji su u donjoj trećini bijeli. Francuski doručak je brzorastuća i provjerena ljetna sorta blagog, aromatičnog okusa. Rotkvice pripadaju obitelji rotkvice. Male, okrugle, crvene kuglice su najpoznatije vrste, ali rotkvice dolaze u raznim oblicima i bojama. Rotkvice ne smiju stajati u zemlji dulje od 6 tjedana jer će u protivnom izgubiti tipično oštar okus i odrvenjeti. Ako je biljka već u cvatu, rotkvice obično više nisu jestive. Rotkvice treba sijati svježe ubrane jer nisu prikladne za čuvanje. Uzgred, korjenasto povrće kao što je rotkvice najbolje je brati kasno poslijepodne. To jamči najveću vrijednost vitamina i najniži sadržaj nitrata. Svaki dan provjeravajte veličinu lukovica biljaka s najvećim listovima. Rotkvice su zrele kada imaju dva do tri centimetra u promjeru. Tada možete ubrati sve rotkvice s ovom veličinom gomolja. Rotkvice se obično jedu sirove u salatama. Narezani su idealni za krumpir salatu, **Zemlja porijekla:** Pretpostavlja se da je podrijetlo rotkvice Bliski istok ili Kina, jer su tamo pronađeni divlji oblici. **Uspješan uzgoj:** Sijajte oko svaka četiri tjedna kako biste žetvu od travnja do listopada. Zadnje rotkvice mogu se sijati na otvoreno sve do početka rujna. Čim tlo bude bez mraza, rotkvice možete sijati na temperaturama od oko 10°C. Sijte u 1 cm duboke plitke utore podložene kompostom, s razmakom 4 cm između sjemenki i 10 cm između redova. Ako je sjeme pregusto posijano, razvit će se samo puno lišća, a ne i skladišni gomolji. Od sjetve do berbe potrebno je oko četiri do osam tjedana. Sijati opet i opet. Na taj način dobivate hrskave, svježe vrtno rotkvice tijekom cijele vrtno sezone. Također možete uzgajati rotkvice u prozorskim kutijama. **Najbolja lokacija:** Rotkvice trebaju puno svjetla i preferiraju djelomično zasjenjena mjesta zaštićena od vjetra. Idealno je barem tri do četiri sata sunca dnevno. **Optimalna njega:** Zbog kratkog razdoblja kulture nisu potrebne posebne mjere njege. No, zbog brzog rasta rotkvice treba svakodnevno dovoljno i ravnomjerno zalijevati, osobito po suhom i vrućem vremenu. Inače će gomolji postati oštri i drvenasti. Ako je prethodna kultura dobro pognojena i tlo dovoljno prorađeno, rotkvice nije potrebno dodatno gnojiti. **U zimi:** Zimi, nažalost, nema rotkvice.



BIOLOGISKI - Redīsi - Franču brokastis

Raphanus sativus

Franču redīsu šķirne ar īpašu formu un krāsu

Vizuāli pārsteidzoša redīsu šķirne ar iegareniem bumbuļiem, kuru apakšējā trešdaļā ir balta krāsa. French Breakfast ir ātri augoša un pārbaudīta vasaras šķirne ar maigu, aromātisku garšu. Redīsi pieder pie redīsu dzimtas. Mazās, apaļās, sarkanās bumbuļas ir vispazīstamākās sugas, bet redīsiem ir dažādas formas un krāsas. Redīsus nedrīkst atstāt zemē ilgāk par 6 nedēļām, pretējā gadījumā tie zaudēs savu raksturīgo aso garšu un kļūs kokaini. Ja augs jau zied, redīsi parasti vairs nav ēdami. Redīsi jāēd tikko novākti, jo tie nav piemēroti uzglabāšanai. Starp citu, sakņu dārzenus, piemēram, redīsus, vislabāk novākt vēlā pēcpusdienā. Tas garantē visaugstāko vitamīnu vērtību un zemāko nitrātu saturu. Katru dienu pārbaudiet sīpola izmēru augiem ar lielākajām lapām. Redīsi ir gatavi, kad to diametrs ir divi līdz trīs centimetri. Pēc tam jūs varat novākt visus redīsus ar šāda izmēra bumbuļiem. Redīsus parasti ēd neapstrādātus salātos. Sagriežti, tie ir ideāli piemēroti kartupeļu salātiem, **Dabiska vieta:** Tiek pieņemts, ka redīsu izcelsme ir Tuvajos Austrumos vai Ķīnā, jo tur tika atrastas savvaļas formas. **Veiksmīga audzēšana:** Sēj apmēram ik pēc četrām nedēļām, lai novāktu no aprīļa līdz oktobrim. Pēdējos redīsus ārā var sēt līdz septembra sākumam. Tiklīdz zeme ir nesasalusi, redīsus varat sēt temperatūrā no aptuveni 10°C. Sējiet 1 cm dziļās seklās rievās ar kompostu, atstājot 4 cm atstarpi starp sēklām un 10 cm starp rindām. Ja sēklas ir iesētas pārāk blīvi, veidosies tikai daudz lapu un netiks uzglabāti bumbuļi. No sēšanas līdz ražas novākšanai paiet apmēram četras līdz astoņas nedēļas. Sēj atkal un atkal. Tādā veidā jūs iegūstat kraukšķīgus, svaigus dārza redīsus visu dārza darbu sezonu. Redīsus var audzēt arī logu kastēs. **Labākā atrašanās vieta:** Redīsiem ir nepieciešams daudz gaismas, un tie dod priekšroku daļēji ēnainām, no vēja aizsargātām vietām. Vismaz trīs līdz četras stundas saules dienā ir ideāli. **Optimāla aprūpe:** Īsā kultivēšanas perioda dēļ nav nepieciešami īpaši kopšanas pasākumi. Taču to straujās augšanas dēļ redīsi katru dienu ir jālaista pietiekami vienmērīgi, īpaši sausā un karstā laikā. Pretējā gadījumā bumbuļi kļūs asi un kokaini. Ja iepriekšējā kultūra ir labi apaugļota un augsne ir pietiekami irdināta, redīsi vairs nav jāmēslo. **Ziemā:** Diemžēl ziemā redīsu nav.



EKOLOGISKI - Ridikēļi - Prancūziski pusryčiai

Raphanus sativus

Ypatingos formas ir spalvos prancūzisku ridikēļu veislē

Vizuāli jspūdinga ridikēļu veislē su pailgais gumbais, kuriu apatinis trečdalis yra baltos spalvos. Prancūziski pusryčiai – tai greitai auganti ir pasīteisinusi vasarinē veislē, pasižyminti švelniu, aromatingu skoniu. Ridikēļi priekšroku ridikēļu šeimai. Maži, apvalūs, raudoni rutuliuškai yra labiausiai žinomos rūšys, tačiau ridikēļi būna įvairių formų ir spalvų. Ridikēļi negalima palikti žemėje ilgiau nei 6 savaites, kitaip jie praras tipišką aštrų skonį ir sumedēs. Jei augalas jau žydi, ridikēļi dažniausiai nebevalgomi. Ridikēļius reikia valgyti ką tik nuskindus, nes jie netinkami laikyti. Beje, šaknines daržoves, tokias kaip ridikai, geriausia skinti vėlyvą popietę. Tai garantuoja didžiausią vitaminių vertę ir mažiausią nitrātų kiekį. Kasdien tikrinkite didžiausius lapus turinčių augalų svogūnelių dydį. Ridikēļiai sunoksta, kai yra dviejų-trijų centimetrų skersmens. Tada galite nuimti visus ridikēļius su tokio dydžio gumbais. Ridikēļiai dažniausiai valgomi žali salotose. Supjaustyti, jie idealiai tinka bulvių salotoms, **Natūrali vieta:** Manoma, kad ridikēlių kilmė yra Artimuosiuose Rytuose arba Kinijoje, nes ten buvo aptikta laukinių formų. **Sėkmingas auginimas:** Sėjama maždaug kas keturias savaites, kad nuimtų derlių nuo balandžio iki spalio. Paskutinius ridikēlius lauke galima sėti iki rugsėjo pradžios. Kai tik žemė neužšąla, ridikēļius galite sėti esant maždaug 10°C temperatūrai. Sėkite į 1 cm gylio seklus griovelius, užpiltus kompostu, 4 cm tarp sėklų ir 10 cm tarp eilių. Jei sėklos pasėtos per tankiai, išsivystys tik daug lapų ir nebus laikomų gumbų. Nuo sėjos iki derliaus nuėmimo praeina maždaug keturios – aštuonios savaitės. Sėti vėl ir vėl. Tokiu būdu gausite traškius, šviežius sodo ridikēļius per visą sodo sezoną. Ridikēļius galite auginti ir langų dėžėse. **Geriausia vieta:** Ridikēliams reikia daug šviesos ir jie renkasi iš dalies pavėsyje esančias, nuo vėjo apsaugotas vietas. Mažiausiai trys keturios valandos saulės per dieną yra ideali. **Optimali priežiūra:** Dėl trumpo kultivavimo laikotarpio specialių priežiūros priemonių nereikia. Tačiau dėl spartaus augimo ridikēļius reikia gausiai ir tolygiai laistyti kasdien, ypač esant sausam ir karštam orui. Priešingu atveju gumbai taps aštrūs ir sumedėję. Jei ankstesnė kultūra gerai patręšta ir dirva pakankamai supurenta, ridikēlių tręšti nebereikia. **Ziemą:** Deja, ridikēlių žiemą nebūna.



ORGANIČI - Ravanell - Kolazzing Franciž

Raphanus sativus

Razza tar-ravanell Franciža b'forma u kulur spečjali

Varjetà ta 'ravanell li tolqot vizwalment b'tuberi tawwali li huma kkuluriti abjad fit-terz t'isfel. Il-Breakfast Franciž huwa varjetà tas-sajf li qed tikber malajr u ppruvata b'toghma ħafifa u aromatika. Ir-ravanell jappartjeni għall-familja tar-ravanell. Il-blalen zġhar, tondi u ħomor huma l-aktar speçi magħrufa, iżda r-ravanell jiġi f'varjetà ta' 'form u kuluri. Ir-ravanell m'għandux jiġhalla fl-art għal aktar minn ġimgħat 6, inkella jitilfu t-toghma tipikament qawwija tagħhom u jsiru injam. Jekk l-impjant ikun diġà fjur, ir-ravanell generalment ma jibqax jittiekel. Ir-ravanell għandu jittiekel maħsud frisk, peress li m'humieħ adattati għall-ħażna. Incidentalment, ħxejjek bl-għeruq bħal ravanell jinħasdu l-aħjar tard wara nofsinħar. Dan jiggarrantixxi l-ogħla valur ta' 'vitamina u l-inqas kontenut ta' nitrat. Iċċekkja d-daqs tal-bozza tal-pjanti bl-akbar weraq kuljum. Ir-ravanell huma misjura meta jkunu fid-dijametru ta' 'zewġ sa tliet centimetri. Imbagħad tista' taħsad ir-ravanell kollu b'dan id-daqs tat-tuberu. Ir-ravanell normalment jittiekel nej fl-insalati. Imqatta, huma ideali għall-insalata tal-patata, **Post naturali:** L-origini tar-ravanell hija preżunta li tinsab fil-Lvant Qarib jew fiċ-Ċina, peress li hemm instabu forum selvaġġi. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Ħanżira mqasma madwar kull erba 'ġimgħat għall-ħsad minn April sa Ottubru. L-aħħar ravanell jista' jinżera' barra sal-bidu ta' Settembru. Hekk kif l-art tkun ħielsa mill-ġlata, tista' 'tizra' r-ravanell f'temperaturi minn madwar 10 ° C. Ħanżil fi skanalaturi baxxi ta' 1 cm fond appoġġjati b'xi kompost, spazjar 4 cm bejn iż-żerriegħa u 10 cm bejn ir-ringieli. Jekk iż-żrieragħ jinżerghu b'mod dens wisq, se jivviluppaw biss ħafna weraq u l-ebda tuberu tal-ħażna. Huwa jieħu madwar erba 'sa tmien ġimgħat miż-zriġħ sal-ħsad. Zerġħa għal darb'oħra u għal darb'oħra. B'dan il-mod, ikollok ravanell tal-ġnien iqarmeċ u frisk matul l-istaġun tal-ġardinagġ. Tista' 'wkoll tikber ir-ravanell f'kaxxi tat-twieqi. **L-aħjar post:** Ir-ravanell jeħtieġ ħafna dawl u jippreferi postijiet parzjalment sfumati u protetti mir-riħ. Mill-inqas tlieta sa erba 'siġħat ta' xemx kuljum hija ideali. **Kura ottimali:** Minħabba l-perjodu qasir ta' 'kultura, m'hemmx bżonn ta' miżuri ta' 'kura speċjali. Madankollu, minħabba t-tkabbir m'għagġel tagħhom, ir-ravanell għandu jissaqqi biżżejjed u b'mod uniformi kuljum, speċjalment f'temp niexef u sħun. Inkella t-tuberi se jsiru jaqtgħu u injam. Jekk il-kultura ta' 'qabel tkun fertilizzata sew u l-ħamrija tkun maħlula biżżejjed, ir-ravanell m'għandux bżonn aktar fertilizzazzjoni. **Fix-xitwa:** Sfortunatament, m'hemm l-ebda ravanell fix-xitwa.



Bio - Radijs - Frans Ontbijt

Raphanus sativus

Franse radijs teelt met een bijzondere vorm en kleur

Een visueel opvallende radijssoort met langwerpige knollen die in het onderste derde deel wit zijn. The French Breakfast is een snelgroeiende en beproefde zomersoort met een milde, aromatische smaak. Radijs behoort tot de radijsfamilie. De kleine, ronde, rode bolletjes zijn de meest bekende soorten, maar radijsjes zijn er in allerlei vormen en kleuren. Radijsjes mogen niet langer dan 6 weken in de grond blijven, anders verliezen ze hun typische scherpe smaak en worden ze houtachtig. Als de plant al in bloei staat, zijn de radijsjes meestal niet meer eetbaar. Radijsen moeten vers worden gegeten, aangezien ze niet geschikt zijn voor opslag. Knolgewassen zoals radijs worden overigens het beste in de late namiddag geoogst. Dit garandeert de hoogste vitamine-waarde en het laagste nitraatgehalte. Controleer dagelijks de knolmaat van de planten met de grootste bladeren. Met een diameter van twee tot drie centimeter zijn de radijsjes rijp. Je kunt dan alle radijsjes met die knolmaat oogsten. Radijs wordt meestal rauw gegeten in salades. Gesneden zijn ze ideaal voor aardappelsalade, **Natuurlijke locatie:** De oorsprong van de radijs ligt vermoedelijk in het Midden-Oosten of China, omdat daar wilde vormen werden gevonden. **Succesvolle teelt:** Zaaien ongeveer elke vier weken om te oogsten van april tot oktober. De laatste radijsjes kunnen tot begin september buiten gezaaid worden. Zodra de grond vorstvrij is, kunt u radijs zaaien bij een temperatuur van rond de 10 ° C. Zaai in een centimeter diepe, ondiepe groeven die je eerder hebt bekleed met een beetje compost en houd een afstand van 4 centimeter tussen de zaden en een rijafstand van 10 centimeter. Als de zaden te dicht worden gezaaid, ontstaan alleen overvloedige bladeren en geen bewaar knollen. Het duurt ongeveer vier tot acht weken van zaaien tot oogsten. Blijf opnieuw zaaien. Zo krijgt u het hele tuinseizoen krokante, verse tuinradijsjes. U kunt radijs ook in bloembakken planten. **De beste locatie:** Radijsen hebben veel licht nodig en geven de voorkeur aan gedeeltelijk schaduwrijke, beschutte locaties. Ideaal is minimaal drie tot vier uur zon per dag. **Optimale verzorging:** Vanwege de korte teelttijd zijn er geen speciale zorgmaatregelen nodig. Vanwege hun snelle groei moeten radijsen echter elke dag voldoende en gelijkmatig worden bewaterd, vooral bij droogte en hitte. Anders worden de knollen scherp en houtachtig. Als de voorkweek goed bemest is en de grond voldoende losgemaakt is, hebben radijs geen verdere bemesting nodig. **In de winter:** Helaas zijn er in de winter geen radijsjes.



ØKOLOGISK - Reddiker - Fransk frokost

Raphanus sativus

Fransk reddik rase med en spesiell form og farge

En visuelt slående reddikvariant med langstrakte knoller som er farget hvite i nedre tredjedel. Den franske frokosten er en raskt voksende og velprøvd sommervariant med en mild, aromatisk smak. Reddiker tilhører reddikfamilien. De små, runde, røde kulene er den mest kjente arten, men reddiker finnes i en rekke former og farger. Reddiker bør ikke stå i bakken i mer enn 6 uker, ellers vil de miste sin typisk skarpe smak og bli treaktige. Hvis planten allerede blomstrer, er reddikene vanligvis ikke lenger spiselige. Reddik bør spises nyhøstet, da de ikke egner seg til lagring. Rotgrønnsaker som reddiker høstes forøvrig best sent på ettermiddagen. Dette garanterer den høyeste vitaminverdien og det laveste nitratinholdet. Sjekk pærestørrelsen på plantene med de største bladene hver dag. Reddikerne er modne når de er to til tre centimeter i diameter. Du kan da høste alle reddiker med denne knollstørrelsen. Reddik spises vanligvis rå i salater. Skiver, de er ideelle for potetsalat, **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til reddiken antas å være i det nære østen eller Kina, siden ville former ble funnet der. **Vellykket dyrking:** Purken vaklet omtrent hver fjerde uke for å høste fra april til oktober. De siste reddikene kan sås utendørs frem til begynnelsen av september. Så snart bakken er frostfri, kan du så reddiker ved temperaturer fra rundt 10°C. Så i 1 cm dype grunne riller bakket med litt kompost, med en avstand på 4 cm mellom frø og 10 cm mellom rader. Hvis frøene sås for tett, vil det kun utvikles rikelig med blader og ingen lagringsknoller. Det tar omtrent fire til åtte uker fra såing til høsting. Så igjen og igjen. På denne måten får du sprø, friske hagereddik gjennom hele hagesesongen. Du kan også dyrke reddiker i vinduskasser. **Den beste beliggenheten:** Reddik trenger mye lys og foretrekker delvis skyggefulle, vindbeskyttede steder. Minst tre til fire timer med sol om dagen er ideelt. **Optimal omsorg:** På grunn av den korte kulturperioden er det ikke nødvendig med spesielle pleietiltak. Men på grunn av deres raske vekst, bør reddiker vannes tilstrekkelig og jevnt hver dag, spesielt i tørt og varmt vær. Ellers blir knollene skarpe og treaktige. Hvis den forrige kulturen er godt gjødslet og jorda er tilstrekkelig løsnet, trenger ikke reddiker ytterligere gjødsling. **Om vinteren:** Dessverre er det ingen reddiker om vinteren.



Bio - Rzodkiewki - Śniadanie

Raphanus sativus

Uprawa rzodkiewki francuskiej o wyjątkowym kształcie i kolorze

Efektowna wizualnie odmiana rzodkiewki z podłużnymi bulwami o białym zabarwieniu w dolnej części. French Breakfast to szybko rosnąca i ugrunтовana letnia rasa o łagodnym aromatycznym smaku. Uprawiana rzodkiewka należy do rodziny rzodkiewek. Małe, okrągłe, czerwone bulwy to najbardziej znane odmiany, ale rzodkiewki występują w wielu różnych kształtach i kolorach. Czerwonej rzodkiewki nie należy trzymać w ziemi dłużej niż sześć tygodni, ponieważ straci ona swój typowy korzenny smak i stanie się drzewna. Gdy tylko roślina zacznie kwitnąć, rzodkiewki nie nadaje się już do jedzenia. Powinny być spożywane na świeżo i nie nadają się do przechowywania warzyw. Warzywa korzeniowe, takie jak rzodkiewka, najlepiej zbierać późnym popołudniem, aby zapewnić najwyższą wartość witamin i najniższą zawartość azotanów. Codziennie sprawdzaj wielkość bulw na roślinach o największych liściach. Jeśli mają około 2-3 cm średnicy, rzodkiewka jest dojrzała i można zbierać wszystkie bulwy tej wielkości. Rzodkiewka jest najczęściej spożywana na surowo w różnych salatkach. Pokrojony lub pokrojony w plastry doskonale nadaje się do dodania do sałatki ziemniaczanej, gdzie jej ostra chrupkość dobrze komponuje się z chłodnym ziemniakiem i majonezem. **Naturalne położenie:** Pochodzenie rzodkiewki przypisuje się na Bliskim Wschodzie lub w Chinach, ponieważ w tych regionach znaleziono dzikie odmiany rośliny. **Udana uprawa:** Nasiona należy wysiewać z opóźnieniem co około cztery tygodnie, aby umożliwić zbiory od kwietnia do października. Ostatnią partię nasion można wysiewać na zewnątrz do początku września. Gdy tylko gleba jest wolna od szronu, rzodkiewkę można wysiewać w temperaturze około 10 ° Celsjusza i wyżej. Umieść nasiona w płaskich bruzdach o głębokości około 1 cm, wysiewanych organicznym kompostem. Pozostaw około 4 cm odstępu między nasionami i około 10 cm między bruzdami. Jeśli nasiona zostaną umieszczone zbyt blisko siebie, na roślinach pojawi się tylko dużo liści, ale bez bulw. Od siewu do zbiorów potrwa od 4 do 8 tygodni. Rzodkiewkę należy wysiewać raz po raz, aby uzyskać chrupiącą świeżą rzodkiewkę przez cały sezon ogrodnicy. Możesz również użyć skrzynek na kwiaty na balkonie lub parapacie do uprawy. **Najlepsza lokalizacja:** Rzodkiewka potrzebuje dużo światła i preferuje miejsca półcieniste i osłonięte od wiatru do uprawy. Idealnie byłoby co najmniej 3 do 4 godzin światła słonecznego. **Optymalna pielęgnacja:** Ze względu na dość krótki okres uprawy nie jest wymagana żadna szczególna pielęgnacja. Ponieważ jednak rzodkiewka jest rośliną szybko rosnącą, należy ją codziennie podlewać dostatecznie i równomiernie - zwłaszcza przy suchej i upalnej pogodzie. W przeciwnym razie bulwy staną się pikantne i drzewne. Przy odpowiednim wzbogaceniu prekultury w próchnicę i ładnie rozdrobnionej glebie rzodkiew nie będzie potrzebowała dodatkowego nawozu. **W zimę:** Niestety w zimie rzodkiewki nie będzie.



ORGÂNICO - Rabanetes - Café da Manhã Francês

Raphanus sativus

Raça de rabanete francês com forma e cor especiais

Uma variedade de rabanete visualmente impressionante com tubérculos alongados que são coloridos de branco no terço inferior. O café da manhã francês é uma variedade de verão de rápido crescimento e comprovada, com sabor suave e aromático. Os rabanetes pertencem à família dos rabanetes. As pequenas bolas redondas e vermelhas são as espécies mais conhecidas, mas os rabanetes vêm em uma variedade de formas e cores. Os rabanetes não devem ser deixados no solo por mais de 6 semanas, caso contrário, perderão o sabor picante típico e ficarão amadeirados. Se a planta já estiver florescendo, os rabanetes geralmente não são mais comestíveis. Os rabanetes devem ser consumidos recém-colhidos, pois não são adequados para armazenamento. Aliás, vegetais de raiz, como rabanetes, são melhor colhidos no final da tarde. Isso garante o maior valor vitamínico e o menor teor de nitrato. Verifique o tamanho do bulbo das plantas com as folhas maiores todos os dias. Os rabanetes estão maduros quando atingem dois a três centímetros de diâmetro. Você pode então colher todos os rabanetes com este tamanho de tubérculo. Rabanetes são geralmente consumidos crus em saladas. Fatiadas, são ideais para salada de batata. **Localização natural:** Supõe-se que a origem do rabanete esteja no Oriente Próximo ou na China, já que formas selvagens foram encontradas lá. **Cultivo bem sucedido:** A porca cambaleava a cada quatro semanas para colher de abril a outubro. Os últimos rabanetes podem ser semeados ao ar livre até o início de setembro. Assim que o solo estiver livre de gelo, você pode semear rabanetes em temperaturas de cerca de 10 ° C. Semear em sulcos rasos de 1 cm de profundidade apoiados com algum composto, espaçando 4 cm entre sementes e 10 cm entre fileiras. Se as sementes forem semeadas muito densamente, apenas muitas folhas se desenvolverão e nenhum tubérculo de armazenamento. Demora cerca de quatro a oito semanas desde a semeadura até a colheita. Semear de novo e de novo. Desta forma, você obtém rabanetes frescos e crocantes durante toda a temporada de jardinagem. Você também pode cultivar rabanetes em floreiras. **A melhor localização:** Os rabanetes precisam de muita luz e preferem locais parcialmente sombreados e protegidos do vento. Pelo menos três a quatro horas de sol por dia é o ideal. **Cuidado ideal:** Devido ao curto período de cultura, não são necessários cuidados especiais. No entanto, devido ao seu rápido crescimento, os rabanetes devem ser regados de forma suficiente e uniforme todos os dias, especialmente em climas secos e quentes. Caso contrário, os tubérculos ficarão afiados e lenhosos. Se a cultura anterior for bem adubada e o solo suficientemente solto, os rabanetes não precisam de mais adubação. **No inverno:** Infelizmente, não há rabanetes no inverno.



Ecologic - Ridichi - Mic Dejun Francez

Raphanus sativus

Cultură de ridiche franceză cu o formă și culoare deosebite

Un tip de ridiche vizual izbitor cu tuberculi alungiti care sunt albi în treimea inferioară. Micul dejun francez este un soi de vară cu creștere rapidă și dovedit, cu un gust ușor și aromatic. Ridichile aparțin familiei de ridiche. Bilele mici, rotunde, roșii sunt cele mai cunoscute tipuri, dar ridichile vin într-o varietate de forme și culori. Ridichile nu ar trebui să rămână în pământ mai mult de 6 săptămâni, altfel își vor pierde gustul tipic ascuțit și vor deveni lemnoase. Dacă planta este deja în floare, ridichile nu mai sunt de obicei comestibile. Ridichile trebuie consumate proaspăt recoltate, deoarece nu sunt potrivite pentru depozitare. De altfel, legumele de rădăcină, cum ar fi ridichi, sunt cel mai bine recoltate după-amiaza târziu. Acest lucru garantează cea mai mare valoare vitamínică și cel mai mic conținut de nitrați. Verificați dimensiunea tuberculului plantelor cu cele mai mari frunze în fiecare zi. Cu un diametru de doi până la trei centimetri, ridichile sunt coapte. Apoi puteți recolta toate ridichile cu acea dimensiune a tuberculului. Ridichile se consumă de obicei crude în salate. Când sunt tăiate, sunt ideale pentru salata de cartofi. **Locație naturală:** Se crede că originea ridichiului se află în Orientul Mijlociu sau China, deoarece s-au găsit forme sălbatice acolo. **Cultivare de succes:** Semănați aproximativ la fiecare patru săptămâni pentru a recolta din aprilie până în octombrie. Ultimele ridichi pot fi semănați în aer liber până la începutul lunii septembrie. De îndată ce solul nu este înghețat, puteți semăna ridichi la temperaturi de aproximativ 10 ° C. Semănați în caneluri adânci, adânci de un centimetru, pe care le-ați captușit anterior cu puțin compost și păstrați o distanță de 4 centimetri între semințe și o distanță de rând de 10 centimetri. Dacă semințele sunt semănați prea dens, se vor dezvolta doar frunze abundente și nu vor exista tuberculi de depozitare. Durează aproximativ patru până la opt săptămâni de la însămânțare până la recoltare. Continuați să semănați. În acest fel, veți primi ridichi de grădină proaspete și clare pe tot parcursul sezonului de grădinărit. De asemenea, puteți planta ridichi în cutii de ferestre. **Cea mai bună locație:** Ridichile au nevoie de multă lumină și preferă locații parțial umbrite, adăpostite. Cel puțin trei până la patru ore de soare pe zi sunt ideale. **Îngrijire optimă:** Datorită timpului scurt de cultivare, nu sunt necesare măsuri speciale de îngrijire. Cu toate acestea, datorită creșterii lor rapide, ridichile trebuie udate suficient și uniform în fiecare zi, în special în secetă și căldură. În caz contrar, tuberculii vor fi ascuțiți și lemnoși. Dacă precultura este bine fertilizată și solul este suficient de slăbit, ridichile nu mai au nevoie de fertilizare suplimentară. **În iarnă:** Din păcate nu există ridichi iarna.



Ekologiskt - Rädisor - Fransk Frukost

Raphanus sativus

Fransk rädisa odling med en speciell form och färg

En visuellt slående typ av rädisa med långsträckta knölar som är vita i den nedre tredjedelen. Den franska frukosten är en snabbt växande och beprövad sommarsort med en mild, aromatisk smak. Rädisor tillhör rädisfamiljen. De små, runda, röda bollarna är de mest kända typerna, men rädisor finns i olika former och färger. Rädisor bör inte stanna i marken längre än 6 veckor, annars förlorar de sin typiskt skarpa smak och blir tråga. Om växten redan blommar är rädisorna vanligtvis inte längre ätbara. Rädisor bör ätas nyligen skördade, eftersom de inte är lämpliga för förvaring. Förresten skördas rotfrukter som rädisor bäst på sen eftermiddag. Detta garanterar det högsta vitaminvärdet och det lägsta nitratinnehållet. Kontrollera knölens storlek på växterna med de största bladen varje dag. Med en diameter på två till tre centimeter är rädisorna mogna. Du kan sedan skörda alla rädisor med den knölstorleken. Rädisor äts vanligtvis råa i sallader. När de skärs är de perfekta för potatissallad, **Naturligt läge:** Rädisornas ursprung antas vara i Mellanöstern eller Kina, eftersom vilda former hittades där. **Framgångsrik odling:** Så så ungefär var fjärde vecka för att skörda från april till oktober. De sista rädisorerna kan sås utomhus fram till början av september. Så snart jorden är frostfri kan du sådda rädisor vid temperaturer på cirka 10 ° C. Så i en centimeter djupa, grunda spår som du tidigare har fodrat med lite kompost och håll ett avstånd på 4 centimeter mellan fröna och ett radavstånd på 10 centimeter. Om fröna sås för tätt utvecklas endast rikliga löv och inga förvaringsknölar. Det tar ungefär fyra till åtta veckor från sådd till skörd. Fortsätt sådd igen. På detta sätt får du skarpa, fräscha rädisor under hela trädgårdsperioden. Du kan också plantera rädisor i fönsterlådor. **Den bästa platsen:** Rädisor behöver mycket ljus och föredrar delvis skuggade, skyddade platser. Minst tre till fyra soltimmar om dagen är perfekta. **Optimal vård:** På grund av den korta odlingstiden krävs inga speciella värdåtgärder. Men på grund av sin snabba tillväxt bör rädisor vattnas tillräckligt och jämnt varje dag, särskilt i torra och värme. Annars är knölar skarpa och tråga. Om förkulturen är väl befruktad och jorden lossas tillräckligt behöver rädisor inte ytterligare befruktning. **På vintern:** Tyvärr finns det inga rädisor på vintern.



BIO - Redkovky - Francúzske raňajky

Raphanus sativus

Francúzske plemeno redkovky so špeciálnym tvarom a farbou

Vizuálne nápadná odroda redkovky s predĺženými hlúzami, ktoré sú v spodnej tretine sfarbené na bielo. Francúzske raňajky sú rýchlo rastúca a osvedčená letná odroda s jemnou, aromatickou chuťou. Redkovky patria do čelade redkovkovitých. Najznámejším druhom sú malé okrúhle červené gulôčky, no redkovky majú rôzne tvary a farby. Redkovky by sa nemali nechávať v zemi dlhšie ako 6 týždňov, inak stratia svoju typickú ostrú chuť a zdrevnatejú. Ak už rastlina kvitne, redkovky už väčšinou nie sú jedlé. Redkovky by sa mali konzumovať čerstvo zozbierané, pretože nie sú vhodné na skladovanie. Mimochodom, koreňová zelenina, ako je redkovka, sa najlepšie zbiera neskoro populudní. To zaručuje najvyššiu hodnotu vitamínov a najnižší obsah dusičnanov. Každý deň skontrolujte veľkosť cibule rastlín s najväčšími listami. Redkovky sú zrelé, keď majú priemer dva až tri centimetre. Potom môžete zberať všetky redkovky s touto veľkosťou hlúz. Redkovky sa zvyčajne konzumujú surové v šalátoch. Nakrájané sú ideálne do zemiakového šalátu, **Prirodzená poloha:** Predpokladá sa, že pôvod redkovky je na Blízkom východe alebo v Číne, pretože sa tam našli divoké formy. **Úspešná kultivácia:** Zasiať striedavo každé štyri týždne, aby sa zberalo od apríla do októbra. Posledné redkovky je možné vysievať vonku do začiatku septembra. Akonáhle je pôda bez mrazu, môžete redkovky vysievať pri teplotách okolo 10°C. Vysievajte do 1 cm hlbokých plytkých žliabkov podložených trochu kompostu, pričom medzi semenami je vzdialenosť 4 cm a medzi riadkami 10 cm. Ak sa semená vysievajú príliš nahusto, vyvinie sa iba veľa listov a žiadne skladovacie hlúzy. Od sejby po zber trvá asi štyri až osem týždňov. Zasiať znova a znova. Týmto spôsobom získate čerstvé, čerstvé záhradné redkovky počas celej záhradkárskej sezóny. Redkovky môžete pestovať aj v okenných debničkách. **Najlepšie umiestnenie:** Redkovky potrebujú veľa svetla a uprednostňujú čiastočne zatienené, vetru chránené stanovišťa. Ideálne sú aspoň tri až štyri hodiny slnka denne. **Optimálna starostlivosť:** Vzhľadom na krátke obdobie kultivácie nie sú potrebné žiadne špeciálne opatrenia starostlivosti. Redkovky však pre ich rýchly rast treba dostatočne a rovnomerne polievať každý deň, najmä v suchom a horúcom počasí. V opačnom prípade budú hlúzy ostré a zdrevnatejú. Ak je predchádzajúca kultúra dobre oplodnená a pôda je dostatočne prekypená, redkovky nepotrebujú ďalšie hnojenie. **V zime:** Bohužiaľ, v zime nie sú žiadne redkovky.



BIO - Redkvice - Francoski zajtrk

Raphanus sativus

Pasma francoske redkve s posebno obliko in barvo

Vizualno vpadljiva sorta redkve s podolgovatimi gomolji, ki so v spodnji tretjini obarvani belo. Francoski zajtrk je hitro rastoča in preverjena poletna sorta z blagim, aromatičnim okusom. Redkvice spadajo v družino redkvic. Majhne okrogle rdeče kroglice so najbolj znane vrste, redkvice pa so različnih oblik in barv. Redkvice ne smejo stati v zemlji več kot 6 tednov, sicer bodo izgubile tipično oster okus in olesenele. Če rastlina že cveti, redkvice običajno niso več užitne. Redkvice je treba uživati sveže nabrane, saj niso primerne za shranjevanje. Mimogrede, korenasto zelenjavo, kot je redkvica, je najbolje pobirati pozno popoldne. To zagotavlja najvišjo vrednost vitaminov in najnižjo vsebnost nitrata. Vsak dan preverite velikost čebulic rastlin z največjimi listi. Redkvice so zrele, ko imajo premer dva do tri centimetre. Nato lahko pobere vse redkvice s to velikostjo gomolja. Redkvice običajno uživamo surove v solatah. Narezani so idealni za krompirjevo solato, **Naravni habitat:** Izvor redkvice naj bi bil na Blížnjem vzhodu oziroma na Kitajskem, saj so tam našli divje oblike. **Navodila za gojenje:** Od aprila do oktobra posejete približno vsake štiri tedne. Zadnje redkvice lahko sejemo na prosto do začetka septembra. Takoj, ko so tla brez zmrzali, lahko sejemo redkvice pri temperaturah okoli 10°C. Sejemo v 1 cm globoke plitve ure, podložene z nekaj komposta, z razmikom 4 cm med semeni in 10 cm med vrstami. Če je seme posejano pregosto, se bo razvilo le obilo listov in ne gomoljev za shranjevanje. Od setve do žetve mine približno štiri do osem tednov. Sejte znova in znova. Na ta način dobite hrustljivo, svežo vrtno redkvico skozi celotno vrtnarsko sezono. Redkvice lahko gojite tudi v okenskih zabojih. **Najboljša lokacija:** Redkvice potrebujejo veliko svetlobe in imajo raje delno zasenčene, pred vetrom zaščitene lege. Idealne so vsaj tri do štiri ure sonca na dan. **Optimalna nega:** Zaradi kratkega obdobja kulture niso potrebni posebni ukrepi nege. Zaradi hitre rasti pa moramo redkvice vsak dan dovolj in enakomerno zalivati, še posebej v suhem in vročem vremenu. V nasprotnem primeru bodo gomolji postali ostri in olesneli. Če je prejšnja kultura dobro pognojena in je zemlja dovolj zrahljana, redkvice ne potrebujejo nadaljnega gnojenja. **V zimskem času:** Na žalost pozimi ni radiča.



Ecológico - Rábano - Desayuno francés

Raphanus sativus

Cultivo del rábano francés con forma y colorido especiales

Una variedad de rábano ópticamente conspicuo, con tubérculos alargados que son blancos en el tercio inferior. El desayuno francés es una variedad de verano de rápido crecimiento y probado sabor suave y aromático. Las bolas pequeñas, redondas y rojas son las más conocidas, pero los rábanos se cultivan en una gran variedad de formas y colores. Los rábanos no deben permanecer en el suelo más de 6 semanas, de lo contrario pierden su sabor picante típico y se vuelven leñosos. Si la planta está en flor, los rábanos ya no suelen ser comestibles. Los rábanos deben consumirse frescos de la cosecha, ya que no son aptos para el almacenamiento. Por cierto, las hortalizas de raíz como los rábanos se cosechan mejor al final de la tarde. Esto garantiza el mayor valor vitamínico y el menor contenido de nitratos. Compruebe el tamaño del tubérculo de las plantas con las hojas más grandes diariamente. Con un diámetro de dos a tres centímetros, los rábanos están maduros. Después podrá cosechar todos los rábanos con este tamaño de tubérculo. Los rábanos se comen generalmente crudos en ensaladas. Cuando se cortan, son ideales para ensaladas de patata, donde su textura crujiente se puede combinar fácilmente con la patata fresca y la mayonesa. **Ubicación natural:** Se supone que el origen de los rábanos se encuentra en el Cercano Oriente o en China, donde se encontraron formas silvestres. **Cultivo exitoso:** Siembre a intervalos de aproximadamente cada cuatro semanas para cosechar de abril a octubre. Los últimos rábanos se pueden sembrar al aire libre hasta principios de septiembre. Tan pronto como el suelo esté libre de heladas, los rábanos pueden sembrarse a temperaturas superiores a los 10 ° C. El suelo estará entonces libre de heladas. Sembrar en surcos poco profundos de un centímetro de profundidad, previamente revestidos con un poco de compost, y mantener una distancia de 4 centímetros entre las semillas y una distancia entre hileras de 10 centímetros. Si las semillas se siembran demasiado cerca, sólo se desarrollan hojas abundantes pero ningún tubérculo. Se necesitan entre cuatro y ocho semanas desde la siembra hasta la cosecha. Sembrar una y otra vez. De esta manera usted recibe rábanos frescos y crujientes durante toda la temporada. También puede cultivar rábanos en jardineras. Llene la jardinera con tierra vegetal orgánica y siembre como para la siembra al aire libre. **La mejor ubicación:** Los rábanos necesitan mucha luz y prefieren lugares de sol y sombra, y protegidos del viento. Lo ideal es un mínimo de tres a cuatro horas de sol al día. **Cuidado óptimo:** Debido al corto período de cultivo, no se requieren medidas especiales de cuidado. Sin embargo, debido a su rápido crecimiento, los rábanos deben ser regados suficiente y uniformemente todos los días, especialmente cuando están en ambientes secos y calurosos. De lo contrario, los tubérculos se vuelven picantes y leñosos. Si el cultivo está bien fertilizado y el suelo suficientemente suelto a la hora de la siembra, los rábanos no necesitan más fertilización. **En el invierno:** Desafortunadamente no hay rábanos en invierno.



BIO - Ředkvičky - Francouzská snídaně

Raphanus sativus

Francouzské plemeno ředkvičky se zvláštním tvarem a barvou

Vizuálně nápadná odrůda ředkvičky s podlouhlými hlízami, které jsou ve spodní třetině zbarveny bíle. Francouzská snídaně je rychle rostoucí a osvědčená letní odrůda s jemnou aromatickou chutí. Ředkvičky patří do čeledi ředkvičky. Nejznámějším druhem jsou malé kulaté červené kuličky, ale ředkvičky mají různé tvary a barvy. Ředkvičky by neměly být ponechány v zemi déle než 6 týdnů, jinak ztratí svou typicky ostrou chuť a zduřevnatí. Pokud rostlina již kvete, ředkvičky již většinou nejsou jedlé. Ředkvičky by se měly jíst čerstvě sklizené, protože nejsou vhodné ke skladování. Mimochodem, kořenová zelenina, jako je ředkvička, je nejlepší sklízet v pozdních odpoledních hodinách. To zaručuje nejvyšší hodnotu vitamínů a nejnižší obsah dusičnanů. Každý den kontrolujte velikost cibule rostlin s největšími listy. Ředkvičky jsou zralé, když mají průměr dva až tři centimetry. S touto velikostí hlíz pak můžete sklízet všechny ředkvičky. Ředkvičky se obvykle konzumují syrové v salátech. Nakrájené jsou ideální do bramborového salátu, **Přirozená poloha:** Původ ředkvičky se předpokládá na Blízkém východě nebo v Číně, protože tam byly nalezeny divoké formy. **Úspěšné pěstování:** Prasnice střídavě asi každé čtyři týdny sklízet od dubna do října. Poslední ředkvičky je možné vysévat venku až do začátku září. Jakmile je půda bez mrazu, můžete ředkvičky vysévat při teplotách kolem 10°C. Vysévejte do 1 cm hlubokých mělkých drážek podložených trochou kompostu se vzdáleností 4 cm mezi semeny a 10 cm mezi řádky. Pokud jsou semena zasetá příliš hustě, vyvine se pouze dostatek listů a žádné skladovací hlízy. Od výsevu po sklizeň uplyne asi čtyři až osm týdnů. Zasít znovu a znovu. Tímto způsobem získáte křupavé, čerstvé zahradní ředkvičky po celou zahradnickou sezónu. Ředkvičky můžete pěstovat i v okenních truhlících. **Nejlepší umístění:** Ředkvičky potřebují hodně světla a preferují částečně zastíněné, před větrem chráněné stanoviště. Ideální jsou alespoň tři až čtyři hodiny slunce denně. **Optimální péče:** Vzhledem ke krátké kultivační době nejsou vyžadována žádná zvláštní péče. Ředkvičky by se však kvůli jejich rychlému růstu měly zalévat dostatečně a rovnoměrně každý den, zejména v suchém a horkém počasí. Jinak hlízy ostří a zduřevnatí. Pokud je předchozí kultura dobře pohnojena a půda dostatečně prokypřená, ředkvičky již další přihnojování nepotřebují. **V zimě:** Bohužel v zimě nejsou ředkvičky.



ORGANİK - Turp - Fransız Kahvaltısı

Raphanus sativus

Özel bir şekil ve rengine sahip Fransız turp cinsi

Alt üçte biri beyaz renkli uzun yumrulara sahip, görsel olarak çarpıcı bir turp çeşididir. Fransız Kahvaltısı, hafif, aromatik bir tada sahip, hızla büyüyen ve kendini kanıtlamış bir yaz çeşididir. Turp, turp ailesine aittir. Küçük, yuvarlak, kırmızı toprak en iyi bilinen türlerdir, ancak turpların çeşitli şekil ve renkleri vardır. Turplar 6 haftadan fazla yerde bırakılmamalıdır, aksi takdirde tipik keskin tatlarını kaybederler ve odunsu hale gelirler. Bitki zaten çiçek açmışsa, turplar genellikle artık yenilebilir değildir. Turplar saklanmaya uygun olmadıkları için taze toplanmış olarak tüketilmelidir. Bu arada, turp gibi kök sebzeler en iyi öğleden sonra hasat edilir. Bu, en yüksek vitamin değerini ve en düşük nitrat içeriğini garanti eder. En büyük yapraklı bitkilerin ampul boyutunu her gün kontrol edin. Turplar iki ila üç santimetre çapında olduklarında olgunlaşırlar. Daha sonra bu yumru büyüklüğündeki tüm turpları hasat edebilirsiniz. Turp genellikle salatalarda çiğ olarak yenir. Dilimlenmiş, patates salatası için ideal, **Doğal konum:** Turpun orijininin Yakın Doğu veya Çin olduğu varsayılmaktadır, çünkü orada yabani formlar bulunmuştur. **Başarılı yetiştirme:** Sow, Nisan'dan Ekim'e kadar her dört haftada bir hasat için sendeledi. Son turplar eylül ayının başına kadar açık havada ekilebilir. Zemin buz tutmaz hale gelir gelmez, yaklaşık 10°C'den itibaren sıcaklıklarda turp ekilebilirsiniz. Tohumlar arasında 4 cm ve sıralar arasında 10 cm boşluk bırakarak, bir miktar kompostla desteklenen 1 cm derinliğindeki sıg oluklara ekin. Tohumlar çok sık ekilirse, yalnızca bol miktarda yaprak gelişir ve saklama yumruları olmaz. Ekimden hasata kadar yaklaşık dört ila sekiz hafta sürer. Tekrar tekrar ekin. Bu şekilde, bahçecilik sezonu boyunca çitir çitir, taze bahçe turpları elde edersiniz. Turpları pencere kutularında da yetiştirebilirsiniz. **En iyi konum:** Turplar çok fazla ışığa ihtiyaç duyar ve kısmen gölgeli, rüzgar korumalı yerleri tercih eder. Günde en az üç ila dört saat güneş idealdir. **Optimum bakım:** Kültür süresinin kısa olması nedeniyle özel bir bakım önlemine gerek yoktur. Ancak hızlı büyümeleri nedeniyle turplar, özellikle kuru ve sıcak havalarda her gün yeterince ve eşit şekilde sulanmalıdır. Aksi takdirde yumrular keskin ve odunsu hale gelir. Önceki kültür iyi gübrelenirse ve toprak yeterince gevşetilirse, turpların daha fazla gübrelemeye ihtiyacı yoktur. **Kışın:** Ne yazık ki kışın turp yok.



BIO - Retek - Francia reggeli

Raphanus sativus

Különleges formájú és színű francia reték fajta

Vizuálisan feltűnő retékfajta hosszúkás gumókkal, amelyek alsó harmadában fehér színűek. A French Breakfast egy gyorsan növekvő és bevált nyári fajta, enyhe, aromás ízzel. A reték a reték családjába tartozik. A kicsi, kerek, piros golyók a legismertebb fajok, de a reték változatos formában és színben kapható. **Természetes elhelyezkedés:** A reték eredete a Közel-Keletről vagy Kínából származik, mivel ott találtak vadon élő formákat. **Sikeres termesztés:** A kocák körülbelül négyhetente lépcsőzetesen szüretelnek áprilistól októberig. Az utolsó retket szeptember elejéig lehet a szabadba vetni. Amint a talaj fagymentes, már 10°C körüli hőmérsékleten vethet retket. Vesse be 1 cm mély, sekély barázdákba, némi komposztal alátámasztva, a magok között 4 cm, a sorok között pedig 10 cm távolság legyen. Ha a magokat túl sűrűn vetjük el, akkor csak sok levél fejlődik, és nincs tárológumó. A vetéstől a betakarításig körülbelül négy-nyolc hét telik el. Vess újra és újra. Így ropogós, friss kerti retket kap a kerti szezon során. A retket ablakládában is termesztethetsz. **A legjobb hely:** A reteknek sok fényre van szükségük, és a részlegesen árnyékos, szélvédett helyeket részesítik előnyben. Naponta legalább három-négy óra napsütés az ideális. **Optimális gondozás:** A rövid tenyésztési időszak miatt nincs szükség különleges gondozási intézkedésekre. A retket azonban gyors növekedésük miatt minden nap kellően és egyenletesen kell öntözni, különösen száraz és meleg időben. Ellenkező esetben a gumók élesek és fásodnak. Ha az előző tenyésztés jól trágyázott és a talaj kellően fellazult, akkor a reteknek nincs szükségük további műtrágyázásra. **Télen:** Sajnos télen nincs reték.

• • • • •



オーガニック - ラディッシュ - フレンチブラックファスト

Raphanus sativus

独特の色と形のフレンチ・ラディッシュ

長い根茎の下、三分の一が白い見た目が印象的な品種です。フレンチブラックファストは、穏やかな香りを持ち、勢いよく成長する夏の定番の品種です。これはダイコン属に属します。小さくて丸みのある赤い根茎が最も有名な品種ですが、その他多くのラディッシュの形や色は様々です。辛味を失い木質化してしまうので、6週間以上は地中に保存しないでください。通常、開花後のラディッシュはもう食べないほうがよいでしょう。ラディッシュは保存には適しませんので、新鮮なうちに食べてください。ラディッシュのような根菜は最もビタミンを含み硝酸塩の含有量が低い遅い午後に収穫するのが良いでしょう。一番大きな葉が付いている、根茎のサイズを毎日チェックしてください。根茎の大きさが直径2~3cmになったら、熟したサインなので収穫できます。ラディッシュは生でサラダに加えて楽しめます。スライスして、ポテトサラダに加えるとスパイシーでカリカリとした歯ごたえがじゃがいもとマヨネーズによく合います。

自然な場所: ラディッシュは野生種が見つかった近東、中国が原産であると考えられます。

栽培成功:

4週間ごとに種を蒔くと、4月~10月まで収穫できます。屋外に最後の種を蒔くのは、9月上旬までに行ってください。土壌に霜がなくなったら、温度が10°Cの環境で種を蒔くことができます。種をオーガニック堆肥を入れた深さ約1cmの平らな畝に植えます。10cm間隔の畝に4cm間隔で種を蒔きます。種を植えるのが近すぎると、葉ばかりが茂り根茎は成長しません。播種から収穫まで4~8週間です。種を蒔く時期をずらすと、シーズンを通してカリカリした食感のラディッシュを収穫できます。また、鉢やコンテナを利用してベランダで栽培することもできます。鉢やコンテナに野菜用オーガニック用土を入れ、屋外の場合と同じように栽培します。

最高のロケーション:

ラディッシュはたくさんの日光を必要とし、半日陰で防風された場所を好みます。最低でも一日に3~4時間、日光に当てるのが理想的です。

最適なケア:

栽培期間が短いので、特に気をつけることはありません。しかし、ラディッシュは急速に成長するので、毎日しっかりと水を与える事が大切です。
- 特に気温が高く乾燥した天候の場合。水が足りないと、辛味が増し木質化します。栽培の準備段階で十分な腐植土と土壌がしっかりと耕されていれば、追肥は必要ありません。

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 18427 / BIO - Radieschen - French Breakfast