



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Brassica rapa

	 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 - Колраби - миланско лилаво

Brassica rapa

Сладко-орехов вкус - висок добив и дълъг срок на годност

Плоските, покрити с лилаво корени на щама Milan Purple Top са лесни за отглеждане и могат да станат доста високи, без да станат дървесни. Много вкусните, сладки и меки корени се консумират пресни или варени като картофи. Зелените също са питателни и вкусни. Колраби има леко сладък и орехов вкус. Грудките дължат финия си вкус на съдържащите се в тях сяра и синапено масло. Зеленчуци колраби със сметанов сос, билки като магданоз или кервиз и картофи са популярни. Но грудката има много добър вкус и като говеч или лазаня с ниско съдържание на въглехидрати. Колрабито е особено ароматно, когато се консумира сурово. Салата от колраби с репички или моркови и сурови зеленчуци с дип от кисело мляко е истинска витаминозна бомба. Като основно ястие можете да панирате колрабите и да ги изпържите като шницел. Усъвършенствайте супи и салати с нежните сърцевини или ги пригответе като спанак с щипка лимонов сок. Едрите листа колраби могат да се използват и за руладини. **Естествено местоположение:** Предполага се, че произхождат от колраби е в средиземноморската зона. Сега Германия е един от основните райони на растеж в Европа. **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 покрит 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 - Kålraabi - Milan Lilla

Brassica rapa

Sød nøddesmag - højt udbytte og lang holdbarhed

De flade, lilla-dækkede rødder fra Milan Purple Top-stammen er nemme at dyrke og kan vokse sig ret høje uden at blive træagtige. De meget velsmagende, søde og milde rødder spises friske eller kogte som kartofler. Det grønne er også nærende og lækkert. Kålraabi smager lidt sødt og nøddeagtigt. Knoldene skylder deres fine smag til de svovl- og sennepsolier, de indeholder. Kålraabigrøntsager med cremet sauce, krydderurter som persille eller kørvel og kartofler er populære. Men knolden smager også rigtig godt som gryde eller lav-kulhydrat lasagne. Kålraabi er særligt aromatisk, når den spises rå. Kålraabisalat med radiser eller gulerødder og rågrøntsager med yoghurt-dip er en rigtig vitaminbombe. Som hovedret kan du panere kålraabi og steger dem som schnitzel. Forfin supper og salater med de mere hjertebløde eller tilbered dem som spinat med et skvæt citronsaft. Store kålraabilblade kan også bruges til roulader. **Naturlig beliggenhed:** Oprindelsen af kålraabi antages at være i Middelhavsområdet. Tyskland er nu et af de vigtigste vækstområder i Europa. **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 udbønds fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rødderne er omkring en centimeter dækket af jord og understøt 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 løsnings 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 - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Süßlich nussiger Geschmack - Ertragreich und lange lagerfähig

Die flachen, violett gedeckten Wurzeln der Sorte Milan Purple Top sind leicht zu züchten und können ziemlich groß wachsen, ohne holzig zu werden. Die sehr schmackhaften, süßen und milden Wurzeln werden frisch gegessen oder wie Kartoffeln gekocht. Das Grün ist ebenfalls nahrhaft und lecker. Kohlrabi schmecken leicht süßlich-nussig. Diesen feinen Geschmack verdanken die Knollen den enthaltenen Schwefel- und Senfölen. Beliebt ist Kohlrabigemüse mit einer cremigen Soße, Kräutern wie Petersilie oder Kerbel und Kartoffeln. Aber auch als Auflauf oder Low Carb-Lasagne schmeckt die Knolle sehr gut. Besonders aromatisch ist Kohlrabi als Rohkost. Kohlrabisalat mit Radieschen oder Möhren und Rohkost mit Joghurtdipp ist eine wahre Vitamin-Bombe. Als Hauptspeise können Sie Kohlrabi panieren und als Kohlrabischnitzel braten. Mit den zarten Herzblättern verfeinern Sie Suppen und Salate oder bereiten Sie mit einem Schuss Zitronensaft ähnlich wie Spinat zu. Große Kohlrabilblätter können auch für Rouladen verwendet werden. **Naturstandort:** Vermutet wird jder Ursprung der Kohlrabi im Mittelmeerraum. Deutschland zählt heute zum Hauptanbaugebiet in Europa. **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 Wurzelsatz 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 - Turnip - Milan Purple

Brassica rapa

Sweetish nutty taste - high-yielding and storable

Milan Purple is a cabbage turnip variety with flat, purple-coloured roots. Its cultivation is easy and it can grow quite big without getting woody. The very aromatic, sweetish and mild roots can be eaten fresh or cooked like potatoes. The green parts of the plant are nutritious and edible as well. Turnip has a light sweetish nutty taste. This fine aroma stems from the sulphur and mustard seed essences in the tuber. Cabbage turnip is often served with a creamy sauce, herbs like parsley or chervil and potatoes. It is also well suited and delicious in casseroles or a low-carb lasagne. Cabbage turnip is especially aromatic when used as a raw vegetable. A turnip salad with radishes or carrots and raw vegetables with a yogurt-dip make a real vitamin boost. For preparing turnip as a main dish, you can coat it with breadcrumbs and fry like a turnip-cutlet. Its fine heart leaves can be used for refining soups and salads, or prepared somewhat like spinach with a dash of lemon juice. Large cabbage turnip leaves can also be used for preparing roulades. **Natural location:** The origin of cabbage turnip is believed to be the Mediterranean region. Today, Germany is one of the main cultivation areas in Europe. **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.



ORGAANILINE - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Magus pähkline maitse – kõrge saagikus ja pikk säilivusaeg

Milano Purple Top tüve lamedaid lillaka kattega juuri on lihtne kasvatada ja need võivad kasvada üsna kõrgeks, ilma et nad puituks. Väga maitstavad, magusad ja mahedad juurikaid süüakse värselt või keedetult nagu kartuleid. Rohelised on ka toitvad ja maitstavad. Kohlrabi maitse on kergelt magus ja pähkline. Mugulad võlgnevad oma peene maitse tänu neis sisalduvale väävi- ja sinepiõile. Populaarsed on Kohlrabi-köögiviljad kreemja kastmega, maitsetaimed, nagu petersell või kirss, ja kartul. Aga mugul maitseb väga hästi ka pajaroana või vähese süsivesikusisaldusega lasanjena. Kohlrabi on eriti aromaatsne, kui seda süüa toorelt. Kohlrabi salat redise või porgandiga ja toored juurviljad jogurtidipiga on tõeline vitamiinipomm. Pearoana võid paneerida nuikapsast ja praadida neid šnitsliks. Viimistlege suppe ja salateid õrnade südamelehtedega või valmistage neid nagu spinatit sügavasele kookoskiust substraati või orgaanilist köögiviljamulda. Pärast idanemist jätkake 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, toitaineerikkas mullas, millel on hea veekogumisvõime, päikesepaistelises kohas köögiviljaplatsil. **Optimaalne hooldus:** Taim vajab regulaarset vett ja toitaineid. Kastke rohkesti, 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:** Külv tuleks igal aastal uuendada.



LUOMU - kyssäkaali - Milan Purple

Brassica rapa

Makea pähkinäinen maku - korkea saanto ja pitkä säilyvyys

Milan Purple Top -kannan litteät, purppurapeitteiset juuret ovat helppoja kasvattaa ja voivat kasvaa melko korkeiksi puustumatta. Erittäin maukkaat, makeat ja miedot juuret syödään tuoreena tai kypsennettynä kuin perunat. Vihreät ovat myös ravitseevia ja herkullisia. Kohlrabi maistuu hieman makealta ja pähkinäiseltä. Mukuloiden hieno maku johtuu niiden sisältämistä rikki- ja sinappiöljyistä. Suosittuja ovat kyssäkaalivihannekset kermaisella kastikkeella, yrttejä, kuten persiljaa tai kirveliä ja perunaa. Mutta mukula maistuu erittäin hyvältä myös vuokaan tai vähähiilihydraattisena lasagnena. Kyssäkaali on erityisen aromaattinen raakana syötynä. Kyssäkaalisalaatti retsiillä tai porkkanoilla ja raakoja vihanneksia jogurtidipin kera on todellinen vitamiinipommi. Pääruokana voit leivota kyssäkaalia ja paistaa ne šnitselinä. Jalostaa keittoja ja salaatteja herkillä sydänlehdillä tai valmistaa ne pinaatin tapaan ripaus sitruunamehua. Rulladeiksi voidaan käyttää myös suuria kyssäkaalin lehtiä. **Luonnollinen sijainti:** Kyssäkaalin alkuperän oletetaan olevan Välimeren alueelta. Saksa on nyt yksi tärkeimmistä kasvualueista Euroopassa. **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 ulkoon toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusväliäsydelle niin syväle, että juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleiviivaa 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-rave - Violet de Vienne

Brassica rapa

Goût de noix sucré - Rentable et peut être conservé pendant longtemps

Les racines plates et violettes du violet de Vienne sont faciles à cultiver et peuvent devenir assez longues sans devenir ligneuses. Les racines très savoureuses et douces sont mangées fraîches ou cuites comme des pommes de terre. Le vert est aussi nutritif et délicieux. Le chou-rave a un goût doux de noisette. Ce goût fin est dû aux huiles de soufre et au sénéve contenus dans les tubercules. Le chou-rave est aimé avec une sauce crémeuse, des herbes comme le persil ou le cerfeuil et des pommes de terres. Les bulbes sont aussi très bonnes en gratin ou dans une lasagne low carb. Le chou-rave est particulièrement aromatique en tant que cruditité. La salade au chou-rave avec des radis ou des carottes et des crudités avec un dip au yaourt est une vraie bombe à vitamines. Comme plat principal, vous pouvez paner du chou-rave et le rôtir comme une escalope de chou-rave. Vous pouvez raffiner des soupes et des salades avec les feuilles centrales tendres ou vous pouvez préparer les feuilles avec un coup de jus de citron comme pour l'épinard. Les grandes feuilles de chou-rave peuvent aussi être utilisées pour des roulades. **Emplacement naturel:** Le chou-rave est probablement originaire du bassin méditerranéen. L'Allemagne fait partie de son aire de culture principale en Europe. **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 semis 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 remercieront 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.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ - Κολραμπί - Milan Purple

Brassica rapa

Γλυκιά γεύση ξηρών καρπών - υψηλή απόδοση και μεγάλη διάρκεια ζωής

Οι επίπεδες, καλυμμένες με μοβ ρίζες του στελέχους Milan Purple Top αναπτύσσονται εύκολα και μπορούν να ψηλώσουν αρκετά χωρίς να γίνουν ξυλώδεις. Οι πολύ νόστιμες, γλυκές και ήπιες ρίζες τρώγονται φρέσκες ή μαγειρεμένες όπως οι πατάτες. Τα χόρτα είναι επίσης θρεπτικά και νόστιμα. Το κολραμπί έχει ελαφρώς γλυκιά και ξηρή γεύση. Οι κόνδυλοι οφείλουν τη λεπτή γεύση τους στα θειούχα και μουστάρδα έλαια που περιέχουν. Τα λαχανικά κολραμπί με κρεμώδη σάλτσα, τα βότανα όπως ο μαϊντανός ή το μοσχοκάρυδο και οι πατάτες είναι δημοφιλή. Αλλά ο κόνδυλος έχει επίσης πολύ καλή γεύση ως κατσαρόλα ή λαζάνια με χαμηλούς υδατάνθρακες. Το κολραμπί είναι ιδιαίτερα αρωματικό όταν τρώγεται ωμό. Η σαλάτα Kohlrabi με ραπανάκια ή καρότα και ωμά λαχανικά με ντιπ γιαουρτιού είναι μια πραγματική βόμβα βιταμινών. Ως κυρίως πιάτο, μπορείτε να ψήσετε κολραμπί και να το τηγανίσετε ως σνίτσελ. Βελτιώστε τις σούπες και τις σαλάτες με τα τρυφερά φύλλα καρδιάς ή ετοιμάστε τα όπως το σπανάκι με λίγο χυμό λεμονιού. Μεγάλα φύλλα κολραμπιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για ρουλάδες. **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση του κολραμπιού εικάζεται ότι είναι στην περιοχή της Μεσογείου. Η Γερμανία είναι πλέον μια από τις κύριες αναπτυσσόμενες περιοχές στην Ευρώπη. **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 ευδοκίμει 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. Πιότιζε αφθονία, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση. 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.



ORGÁNACHA - Kohlrabi - Corcra Milano

Brassica rapa

Blas milis nutty - toradh ard agus seilfré fada

Tá fréamhacha cothroma corcra-clúdaithe an strain Milan Purple Top éasca le fás agus féadann siad fás ard go leor gan a bheith adhmaid. Ithetar na fréamhacha an-bhlasta, milis agus éadroma úra nó bruite mar phrátaí. Tá na greens cothaitheach agus delicious freisin. blas Kohlrabi beagán milis agus nutty. Bíonn blas míne ar na tiúbair de bharr na n-olaí sulfair agus mustaird atá iontu. Tá glasraí Kohlrabi le anlann uachtar, luibheanna cosúil le peirsil nó chervil agus prátaí tóir. Ach bíonn blas an-mhaith ar an tiúbair freisin mar lasagne casserole nó carb-iseal. Bíonn Kohlrabi go háirithe aramatach nuair a itheann sé amh. Is fíorbhuama vitimín é sailéad Kohlrabi le raidisí nó cairéid agus glasraí amha le snámh iógart. Mar phríomhchúrsa, is féidir leat kohlrabi a arán agus iad a fhriochadh mar schnitzel. Déan anraithí agus sailéid a scagadh leis na duilleoga croí tairisceana nó ullmhaigh iad mar spionáiste le dash de sú líomóide. Is féidir duilleoga móra kohlrabi a úsáid le haghaidh roulades freisin. **Suíomh nádúrtha:** Glactar leis gur sa Mheánmhuir atá bunús an kohlrabi. Tá an Ghearmáin anois ar cheann de na príomhréimsí fáis san Eoraip. **Saothrú rathúil:** 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 Aussaat mit Kompost. **An suíomh is fearr:** Mar fhíothálaí trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gcothaithigh le toileadh 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 uisceadán. 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 - kálrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Sætt hnetubragð - mikil uppskera og langt geymsluþol

Auðvelt er að rækta flatar, fjöluþálar rætur af Milan Purple Top stofninum og geta orðið nokkuð háar án þess að verða viðarkenndar. Mjög bragðgóðu, sætu og mildu ræturnar eru borðaðar ferskar eða soðnar eins og kartöflur. Grænmetið er líka næringarríkt og ljúffengt. Kohlrabi bragðast órlítið sætt og hnetukennt. Hnýðinir eiga sinn fína bragð að þakka brennisteins- og sinnepsolíuna sem þeir innihalda. Vinsælt er kálrabi grænmeti með rjómasósu, kryddjurtum eins og steinseltu eða kervell og kartöflum. En hnýðið bragðast líka mjög vel sem pottréttur eða lágkolvetna lasagne. Kohlrabi er sérstaklega ilmandi þegar það er borðað hrátt. Kohlrabisalat með radísum eða gulrótum og hrágrænmeti með jógúrtþýfu er algjör vítamínbomba. Í aðalrétt er hægt að brauða kálrabí og steikja sem snitsel. Hreinsaðu súpur og salöt með blíðu hjartalafunum eða undirbúið þau eins og spínat með ögn af sítrónusafa. Einnig er hægt að nota stór kálrabi lauf í rúllur. **Náttúruleg staðsetning:** Gert er ráð fyrir að uppruni kálrabis sé á Miðjarðarhafssvæðinu. Þýskaland er nú eitt helsta ræktunarsvæði Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindvernduðum köldum ramma með lopapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríku gluggakistu frá janúar til mars. Gróðursettu þrjú korn um það bil eins sentimetrar djúpt í undirlagi kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold fyrir hverja gróðursetningarholu. Eftir spírun, skildu aðeins eftir sterkustu unglöntuna. Síðan líða fjórar til sex vikur frá sáningu þar til græðlingurinn er tilbúinn til gróðursetningar. Kjöríð spírunarhitastig er 15 til 20 gráður á Celsius. Um leið og ungur plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandyra upp úr lok máli, þegar ekki verður lengur næturfrostr. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentimetrar gróðursetningarfarlægð svo djúpt að rötartotinn er um einn sentimetr þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með moldu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fóðrari þrífst plöntan best í djúpum næringarríku jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríku 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 grænmetisaburð 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 - Cavolo rapa - Milan Purple

Brassica rapa

Sapore dolce di nocciola - alta resa e lunga conservazione

Le radici appiattite e ricoperte di viola della varietà Milan Purple Top sono facili da coltivare e possono diventare piuttosto grandi, senza divenire legnose. Le radici molto saporite, dolci e delicate vengono consumate fresche o cotte come le patate. Anche la parte verde è nutriente e deliziosa. Il cavolo rapa ha un sapore leggermente dolciastro-nocciolato: deve questo sottile sapore agli oli contenuti, di zolfo e senape. Il cavolo rapa è apprezzato con salse a base di panna, erbe come il prezzemolo o il cerfoglio e le patate. Ma anche stufato, o utilizzato per preparare una lasagna a basso contenuto di carboidrati, questo tubero ha un sapore molto buono. Il cavolo rapa è particolarmente aromatico se consumato crudo. L'insalata di cavolo rapa con ravanelli o carote e altre crudité con salsa allo yogurt è una vera bomba vitaminica. Per prepararlo come piatto principale, si può impanare il cavolo rapa e cucinarlo come una cotoletta. Con le foglie delicate del cuore si possono rifinire zuppe e insalate, oppure prepararle con una spruzzata di succo di limone in modo simile agli spinaci. Le grandi foglie di cavolo rapa possono essere utilizzate anche per preparare involtini. **Posizione naturale:** L'origine del cavolo rapa si colloca probabilmente nella regione mediterranea. La Germania è oggi una delle principali aree di diffusione in Europa. **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. Conciare 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 - Keleraba - Milano ljubičasta

Brassica rapa

Slatki orašasti okus - visok prinos i dugi rok trajanja

Ravno, ljubičasto prekriveno korijenje vrste Milan Purple Top lako se uzgaja i može narasti prilično visoko, a da ne odrvene. Vrlo ukusno, slatko i blago korijenje jede se svježe ili kuhano kao krumpir. Zelenje je također hranjivo i ukusno. Koleraba je blago slatkog i orašastog okusa. Svoj fini okus gomolji duguju ulju sumpora i gorušice koje sadrže. Popularno je povrće od korabice s kremastim umakom, začinsko bilje poput peršina ili čebulice i krumpir. Ali gomolji je također vrlo dobrog okusa kao složenac ili lazanje s niskim udjelom ugljikohidrata. Koleraba je posebno aromatična kada se jede sirova. Salata od korabice s rotkvicama ili mrkvom i sirovim povrćem s umakom od jogurta prava je vitaminska bomba. Kao glavno jelo korabice možete pohati i pržiti kao šniclu. Oplemenite juhe i salate nježnim listovima srca ili ih pripremite poput špinata s malo limunova soka. Veliki listovi korabice mogu poslužiti i za rolade. **Zemlja porijekla:** Pretpostavlja se da je podrijetlo korabice područje Sredozemlja. Njemačka je sada jedno od glavnih područja rasta u Europi. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okviru zaštićenom od vjetrova s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na suncanoj 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 poducite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na suncanom 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.



BIOLOĢISKIE - Kolrābji - Milānas violets

Brassica rapa

Salda riekstu garša - augsta raža un ilgs glabāšanas laiks

Milānas Purple Top celma plakanās, purpursarkanās saknes ir viegli audzējamas un var izaudēt diezgan garas, nekļūstot koksnes. Ļoti garšīgās, saldās un maigās saknes ēd vaļīgas vai vārtās kā kartupeļus. Arī zaļumi ir barojoši un garšīgi. Kolrābju garša ir nedaudz salda un riekstu garša. Bumbuļu izcila garša ir saistīta ar tajos esošajām sēra un sinepju eļļām. Populāri ir kolrābju dārzeni ar krēmīgu mērci, garšaugi, piemēram, pētersīļi vai ķirbji, un kartupeļi. Bet bumbuļi ļoti labi garšo arī kā kastrolis vai lazanja ar zemu ogļhidrātu saturu. Kolrābji ir īpaši aromātiski, ja tos ēd neapstrādātus. Kolrābju salāti ar redīsiem vai burkāniem un neapstrādāti dārzeni ar jogurta mērci ir īsta vitamīnu bumba. Kā pamatēdienu varat cept kolrābjus un cept tos kā šniceli. Izsmalciniet zupas un salātus ar maigajām sirds lapām vai pagatavojiet tos kā spinātus ar citrona sulas šķipsniņu. Rulādēm var izmantot arī lielas kolrābju lapas. **Dabiska vieta:** Tiek pieņemts, ka kolrābju izcelsme ir Vidusjūras reģionā. Vācija tagad ir viena no galvenajām augšanas vietām Eiropā. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktim 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 augsni. Pēc dīgšanas atstāiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sešas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, paiet četras līdz sešas nedēļas. Ideālā dīgšanas 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 dārzenu 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 dārzenu mēslojumu pēc stādīšanas un apmēram divas līdz trīs nedēļas pirms ražas novākšanas. **Ziemā:** Sēja jāatjauno katru gadu.



EKOLOĢISKAS - Kolrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Saldus riešutų skonis – didelis derlius ir ilgas galiojimo laikas

Plokščias, purpurine danga padengtas Milan Purple Top padermēs šaknis lengva uzauginti, jos gali uzaugti gana aukstos nesumedējē. Labai skanios, saldžios ir švelnais šaknis valgomos šviežios arba virtos kaip bulvės. Žalumynai taip pat yra maistingi ir skanūs. Kolrabi skonis šiek tiek saldus ir riešutinis. Gumbai turi puikų skonį dėl juose esančio siero ir garstyčių aliejaus. Populiarios kolrabi daržovės su kreminiu padažu, žolelėmis, tokiomis kaip petražolės ar vyšnios, bulvės. Tačiau stiebagumbiai labai skanūs ir kaip užkepėlė ar mažai angliavandenių turinti lazanja. Kolrabi yra ypač aromatingi, kai valgomi žali. Kolrabi salotos su ridikėliais ar morkomis ir žalios daržovės su jogurtiniu padažu – tikra vitaminų bomba. Kaip pagrindinį patiekalą galite kepti kaliaropes ir kepti kaip šnicelį. Rafinuokite sriubas ir salotas su švelniais širdies lapeliais arba paruoškite jas kaip špinatus su šlakeliu citrinos sulčių. Ruliniams galima naudoti ir didelius kaljaro lapus. **Natūrali vieta:** Manoma, kad kaliaropių kilmė yra Viduržemio jūros regione. Vokietija dabar yra viena iš pagrindinių augančių vietovių Europoje. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms nakts 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 nebegalį kilti naktinių šalų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetru sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetrą padengtas žeme, o sodinimą pabruokite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalas yra sunkus tiekėjas, jis geriausiai klesti giliai, 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. Reguliarius piktžolių šalinimus ir aplinkinės dirvos purenimas apdovanoja augalus didesniu derliumi ir aromatu. Reguliariai po pasodinimo ir likus maždaug dviem ar trimis savaitėmis iki derliaus nuėmimo, augalus maitinkite organinėmis daržovių trąšomis. **Ziemą:** Sėją reikia atnaujinti kasmet.



ORGANIČI - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Togħma helwa tal-ġeww - rendiment għoli u ħajja twila fuq l-ixkaffa

L-għeruq ċatti u miksija bil-vjola tar-razza Milan Purple Top huma faċli biex jikbru u jistgħu jikbru pjuttost għoljin mingħajr ma jsiru injam. L-għeruq fit-togħma ħafna, helwin u ħfief jittiekle friski jew imsajrin bħall-patata. Il-hodor huma wkoll nutrittivi u Delicious. Kohlrabi togħma kemmxejn helwa u tal-ġeww. It-tuberi għandhom it-togħma fina tagħhom għaż-żjut tal-kubrit u tal-mustarda li fihom. Hxejjex Kohlrabi bi zalza krema, hxejjex aromatiċi bħal tursin jew cherwil u patata huma popolari. Iżda t-tuberu għandu wkoll togħma tajba ħafna bħala casserole jew lasagne b'kontenut baxx ta' 'karboidrati. Il-Kohlrabi huwa partikolarment aromatiċu meta jittiekel nej. L-insalata tal-Kohlrabi bir-ravanell jew il-karrotti u l-ħaxix nej bi dip tal-jogurt hija bomba ta' vitamina reali. Bħala platt ewlieni, tista' taħsad il-kohlrabi u taqlihom bħala schnitzel. Irfina sopop u insalati bil-weraq tal-qalb teneri jew ippreparahom bħall-inspaci b'daxx meraq tal-lumi. Weraq kbar tal-kohlrabi jistgħu jintużaw ukoll għal roulades. **Post naturali:** L-orijini tal-kohlrabi hija preżunta li tinsab fiż-żona tal-Mediterran. Il-Germanja issa hija waħda miż-żoni ewlenin li qed jikbru fl-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista' 'tikber il-pjanti f'qafas kiesaħ protett mir-riħ b'għatu suf għal iljieli għata jew fi qsari fuq it-tieqa xemxija minn Jannar sa Marzu. Pjanta tliet qmuh madwar centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġeww jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tat-tħawwil. Wara l-germinazzjoni, halli biss l-aktar nebbieta b'saħħitha. Imbagħad jieħu erba' sa sitt ġimghat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-tħawwil. It-temperatura ideali tal-germinazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti žgħar għandhom l-għeruq sew mill-ħamrija, jistgħu jimxu barra mill-aħħar ta' 'Mejju, meta ma jkunx jista' jseħħ aktar għata bil-lejl. Hallahom b'distanza ta' tħawwil ta' 40 sa 50 centimetru tant fil-fond li l-baži ta' l-għeruq hija madwar centimetru miksija bil-ħamrija u enfasisza t-tħawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** Bħala alimentatriċi tqil, l-impjant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrijenti b'kapaciżta tajba ta' 'ħażna ta' ilma f'post xemxi fil-garza tal-hxejjex. **Kura ottimali:** L-impjant jeħtieġ ilma u nutrijenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi granet shan, 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 oġġla. Ipprovi lill-pjanti b'fertilizzant veġetali organiku regolament wara t-tħawwil u sa madwar ġimghat sa tliet ġimghat qabel il-ħsad. **Fix-xitwa:** Iż-żriegħ għandu jiġġedded kull sena.



Bio - Koolrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Zoete nootachtige smaak - hoge opbrengst en lange houdbaarheid

De platte, paars bedekte wortels van de Milan Purple Top-soort zijn gemakkelijk te kweken en kunnen behoorlijk hoog worden zonder houtachtig te worden. De zeer smakelijke, zoete en milde wortels worden vers gegeten of gekookt als aardappelen. De groenten zijn ook voedsaam en heerlijk. Koolrabi smaakt licht zoet en nootachtig. De knollen danken deze fijne smaak aan de zwavel- en mosterdolie die ze bevatten. Koolrabi-groenten zijn populair bij een romige saus, kruiden zoals peterselie of kervel en aardappelen. Maar de knol smaakt ook erg goed als ovenschotel of als koolhydraatarme lasagne. Koolrabi is bijzonder aromatisch als rauw voedsel. Koolrabisalade met radijsjes of wortelen en rauwkost met yoghurt dip is een echte vitaminebom. Als hoofdgerecht kun je koolrabi bakken en bakken als koolrabischnitzel. Je kunt soepen en salades verrijken met de malse hartblaadjes of ze bereiden met een scheutje citroensap, vergelijkbaar met spinazie. Grote koolrabiladeren kunnen ook worden gebruikt voor rollades. **Natuurlijke locatie:** Aangenomen wordt dat de koolrabi afkomstig is uit het Middellandse Zeegebied. Duitsland is tegenwoordig een van de belangrijkste teeltgebieden in Europa. **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 plantagat 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.



ØKOLOGISK - Kålraabi - Milan Lilla

Brassica rapa

Søt nøttesmak - høyt utbytte og lang holdbarhet

De flate, lilla-dekkede røttene til Milan Purple Top-stammen er enkle å dyrke og kan vokse seg ganske høye uten å bli treaktige. De svært smakfulle, søte og milde røttene spises ferske eller kokte som poteter. Grønnsakene er også næringsrike og deilige. Kålraabi smaker litt søtt og nøtteaktig. Knollene skyldes sin fine smak til svovel- og sennepsoljene de inneholder. Kålraabigrønnsaker med kremet saus, urter som persille eller kjørell og poteter er populære. Men knollen smaker også veldig godt som gryte eller lavkarbo lasagne. Kålraabi er spesielt aromatisk når den spises rå. Kålraabisalat med reddiker eller gulrøtter og rågrønnsaker med yoghurt-dipp er en skikkelig vitaminbombe. Som hovedrett kan du panere kålraabi og steke som schnitzel. Forfin supper og salater med de møre hjertebladene eller tilbered dem som spinat med en dæsj sitronsaft. Store kålraabi-blader kan også brukes til rulader. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til kålraabi er antas å være i middelhavsområdet. Tyskland er nå et av de viktigste vekstområdene i Europa. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekk for frostnetter eller i pletter 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 til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Såing bør fornyes hvert år.



Bio - Kalarepa - Milan Purple

Brassica rapa

Sødkli orzechowy smak - wysoka wydajność i długi okres przydatności do spożycia

Milan Purple to odmiana rzepy kapuścianej o płaskich, fioletowych korzeniach. Uprawa jest łatwa i może rosnąć dość duże bez drzewistości. Bardzo aromatyczne, słodkawe i łagodne korzenie można jeść na świeżo lub gotować jak ziemniaki. Zielone części rośliny są również pożywne i jadalne. Rzepa ma lekko słodkawe-orzechowy posmak. Ten delikatny aromat pochodzi z esencji siarki i nasion gorczyczy w bulwie. Rzepę z kapusty często podaje się z kremowym sosem, ziołami takimi jak pietruszka czy trybula i ziemniakami. Świetnie nadaje się również do zapiekanek lub niskowęglowodanowej lasagne. Rzepa kapuściana jest szczególnie aromatyczna, gdy jest stosowana jako surowe warzywo. Sałatka z rzepy z rzodkiewką lub marchewką i surowymi warzywami z dipem jogurtowym to prawdziwy zastrzyk witamin. Aby przygotować rzepę jako danie główne, można ją obtoczyć bułką tartą i smażyć jak kotlet z rzepy. Jego drobne liście serca można wykorzystać do uszlachetniania zup i sałatek lub przygotować trochę jak szpinak z odrobiną soku z cytryny. Do przyrządzania rolad można również wykorzystać duże liście kapusty. **Naturalne położenie:** Uważa się, że rzepa kapusta pochodzi z regionu śródlądowego. Dziś Niemcy są jednym z głównych obszarów upraw w Europie. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć uprawę od stycznia do marca w osłoniętej od wiatru zimnej ramie z polarem na mroźne noce lub w doniczkach na parapecie. Posadź trzy nasiona na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub organicznym podłożu roślinnym. Po wykielkowaniu możesz przekłuci sadzonki pozostawiając tylko najsilniejszą. Po wysianiu potrzeba około czterech do sześciu tygodni, zanim sadzonki rozwiną się prawidłowo. Idealna do kielkowania 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. Podlewać obficie, szczególnie w upalne dni, ale unikaj gromadzenia się wody. Od czasu do czasu pielnie 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 zbiorom. **W zimą:** Roślinę należy wysiewać co roku.



ORGÂNICO - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Sabor adocicado de nozes - alto rendimento e longa vida útil

As raízes planas e cobertas de roxo da cepa Milan Purple Top são fáceis de cultivar e podem crescer bastante sem se tornarem lenhosas. As raízes muito saborosas, doces e suaves são comidas frescas ou cozidas como batatas. As verduras também são nutritivas e deliciosas. A couve-rábano tem um sabor levemente adocicado e de nozes. Os tubérculos devem seu bom gosto aos óleos de enxofre e mostarda que contêm. Legumes de couve-rábano com molho cremoso, ervas como salsa ou cerefólio e batatas são populares. Mas o tubérculo também fica muito bom como caçarola ou lasanha com baixo teor de carboidratos. A couve-rábano é particularmente aromática quando comida crua. Salada de couve-rábano com rabanetes ou cenouras e vegetais crus com molho de iogurte é uma verdadeira bomba de vitaminas. Como prato principal, você pode empanar couve-rábano e fritá-los como schnitzel. Refine sopas e saladas com as folhas tenras do coração ou prepare-as como espinafre com uma pitada de suco de limão. Folhas grandes de couve-rábano também podem ser usadas para rocamboles. **Localização natural:** Supõe-se que a origem da couve-rábano esteja na área do Mediterrâneo. A Alemanha é agora uma das principais áreas de cultivo na Europa. **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 - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Gust dulce de nuci - randament ridicat și termen lung de valabilitate

Rădăcinile plate, acoperite cu mov, ale tulpinii Milan Purple Top sunt ușor de cultivat și pot crește destul de înalte, fără a deveni lemnoase. Rădăcinile foarte gustoase, dulci și blânde se consumă proaspete sau fierte ca cartofii. Verdele este, de asemenea, nutritiv și delicios. Gustul de rau este ușor dulce și nuci. Tuberculi dau rezistență acest gust fin uleiurilor de sulf și mustar pe care le conțin. Sunt populare legumele de coajă cu sos cremos, ierburi precum pătrunjelul sau chervilul și cartofii. Dar tuberculul are și un gust foarte bun ca o caserolă sau lasagna cu conținut scăzut de carbohidrați. Raia este deosebit de aromată ca aliment crud. Salata de coli cu ridichi sau morcovi și legume crude cu iaurt este o adevărată vitamină bombă. Ca fel principal, puteți să coaceți rău și să-l prăjiți ca știțel. Puteți rafina supele și salatele cu frunzele fragede ale inimii sau le puteți prepara cu un strop de suc de lămâie similar cu spanacul. Frunzele mari de rau pot fi folosite și pentru rulade. **Locație naturală:** Se presupune că kohlrabiul își are originea în regiunea mediteraneană. Germania este una dintre principalele zone în creșterea din Europa de astăzi. **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 însemănțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingeă 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:** Semănătură trebuie făcut anual.



Ekologiskt - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Söt nöttaktig smak - hög avkastning och lång hållbarhet

De platta, lila-täckta rötterna av Milan Purple Top-stammen är lätta att odla och kan växa ganska långa utan att bli tråga. De mycket välsmakande, söta och milda rötterna äts färska eller kokta som potatis. Greenerna är också näringsrika och läckra. Kålrabi smakar lite söt och nötig. Knölna är skyldiga den fina smaken till svavel- och senapsoljor som de innehåller. Kohlrabi grönsaker med en krämig sås, örter som persilja eller körvel och potatis är populära. Men knölen smakar också mycket bra som en gryta eller lågkolhydratlasagne. Kålrabi är särskilt aromatisk som rå mat. Kohlrabi sallad med rådisor eller morötter och råa grönsaker med yoghurt dopp är en riktig vitamin bomb. Som huvudrätt kan du bräda kålrabi och steka den som kålrabbschnitzel. Du kan förfina soppor och sallader med de ömma hjärtbladen eller förbereda dem med ett streck citronsaft som liknar spenat. Stora kårabbblad kan också användas för roulader. **Naturligt läge:** Det antas att kårabben har sitt ursprung i Medelhavsområdet. Tyskland är ett av de viktigaste växande områdena i Europa idag. **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 groningen, låt bara den starkaste plantan stå. Det tar sedan fyra till sex veckor från sådd till plantering 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 - Kaleráb - Milan Purple

Brassica rapa

Sladká oriešková chuť - vysoký výnos a dlhá trvanlivosť

Ploché, fialovo pokryté korene kmeňa Milan Purple Top sa ľahko pestujú a môžu rásť pomerne vysoko bez toho, aby zdrevnateli. Veľmi chutné, sladké a jemné korene sa konzumujú kŕmstvé alebo varené ako zemiaky. Zelení sú tiež výživné a chutné. Kaleráb chuť jemne sladko a orieškovito. Hľuzy vďaka svojej jemnej chuti síre a horčičným olejom, ktoré obsahujú. Oblúbená je kalerábová zelenina so smotanovou omáčkou, bylinky ako petržlenová vňať či žerucha a zemiaky. Ale hľuza chuť veľmi dobre aj ako kastról alebo nízkosacharidové lasagne. Kaleráb je obzvlášť aromatický, keď sa konzumuje surový. Kalerábový šalát s redkovicami či mrkvou a surovou zeleninou s jogurtovým dipom je skutočná vitamínová bomba. Ako hlavný chod si môžete opekať kaleráb a vyprážať ich ako rezeň. Dolaďte polievku a šaláty jemnými srdiečkovými lístkami alebo ich pripravte ako špenát s trochu citrónovej šťavy. Veľké listy kalerábu sa dajú použiť aj na rolády. **Prirodzená poloha:** Pôvod kalerábu sa predpokladá v oblasti Stredozemného mora. Nemecko je teraz jednou z hlavných pestovateľských oblastí v Európe. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flísovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináčoch na snežnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasadte tri zrná 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 vzdialenejšiu výsadbu 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zaspaný zeminou a výsadbu podtrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké kŕmidlo sa rastline najlepšie darí v hľbokej pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na snežnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmačaniu. 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 - Koleraba - Milansko vijolična

Brassica rapa

Sladek okus po orehih - visok donos in dolg rok trajanja

Ravne, vijoličaste korenine vrste Milan Purple Top je enostavno gojiti in lahko zrastejo precej visoko, ne da bi olesenele. Zelo okusne, sladke in blage korenine uživamo sveže ali kuhane kot krompir. Tudi zelenje je hranljivo in okusno. Koleraba ima rahlo sladek in oreščkov okus. Svoj fin okus gomolji dolgujejo žeplovemu in gorčičnemu olju, ki ga vsebujejo. Prijubljen je zelenjava iz kolerabe s smetanovo omako, zelišča, kot sta peteršilj ali čebulica, in krompir. Toda gomolj je zelo dobrega okusa tudi kot enolončnica ali laganja z nizko vsebnostjo ogljikovih hidratov. Koleraba je še posebej aromatična, če jo uživamo surovo. Solata iz kolerabice z redkovicami ali korenjem in surovo zelenjavo z jogurtovim pomakom je prava vitaminska bomba. Kot glavno jed lahko kolerabo paniramo in ocvremo kot šnicle. Juhe in solate obogatite z nežnimi srčnimi listi ali jih pripravite kot špinačo s kančkom limoninega soka. Velike kolerabine liste lahko uporabimo tudi za rulade. **Naravni habitat:** Izvor kolerabe naj bi bil v Sredozemlju. Nemčija je zdaj eno glavnih rastočih območij v Evropi. **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 - Colirrábano - Púrpura de Milán

Brassica rapa

Dulce sabor a nuez - buena cosecha y almacenable durante buen tiempo

Las raíces planas, cubiertas de color violeta de la variedad Milan Purple Top, son fáciles de cultivar y pueden crecer bastante grandes sin que se vuelvan leñosas. Las raíces, muy sabrosas, dulces y suaves, se comen frescas o cocidas como las patatas. El verde también es nutritivo y delicioso. El sabor del colirrábano es ligeramente dulce y a nuez. Los tubérculos deben estar finos para los aceites de azufre y mostaza que contienen. El colirrábano con una salsa cremosa, hierbas como el perejil o el perifollo y las patatas son populares. Pero el tubérculo también sabe muy bien añadido a una cazuela o lasaña baja en carbohidratos. El colirrábano es particularmente aromático como verdura cruda. La ensalada de col con rábanos o zanahorias y verduras crudas con salsa de yogur, es una verdadera bomba de vitaminas. Como plato principal se puede rehogar y freírlo en forma de tiras rebosadas. Con las tiernas hojas del corazón se refinan las sopas y ensaladas o se preparan con un chorrito de zumo de limón, de forma a similar a la espinaca. Las hojas grandes de colirrábano también se pueden utilizar para cocinar carne enrollada tipo Rouladen. **Ubicación natural:** Se supone que el colirrábano es originario de la región mediterránea. Hoy en día, Alemania es una de las principales regiones productoras de Europa. **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 entre 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.



BIO - Kedlubny - Milan Purple

Brassica rapa

Sladká oříšková chuť – vysoký výnos a dlouhá trvanlivost

Ploché, fialově pokryté kořeny kmene Milan Purple Top se snadno pěstují a mohou růst poměrně vysoko, aniž by zdřevnatěly. Velmi chutné, sladké a jemné kořeny se konzumují čerstvé nebo vařené jako brambory. Zelení je také výživné a chutné. Kedlubny chutnají lehce sladce a oříškově. Hlízy vděčí za svou jemnou chuť síře a hořčičnému oleji, který obsahují. Oblíbená je kedlubnová zelenina se smetanovou omáčkou, bylinky jako petržel nebo kerblík a brambory. Hlíza ale chutná velmi dobře i jako kastrol nebo nízkosacharidové lasagne. Kedlubny jsou zvláště aromatické, když se konzumují syrové. Kedlubnový salát s ředkvičkami nebo mrkví a syrovou zeleninou s jogurtovým dipem je opravdová vitamínová bomba. Jako hlavní chod si můžete chléb kedlubny a smažit je jako řízek. Polévky a saláty doladíte jemnými lístky srdce nebo je připravíte jako špenát s trochou citronové šťávy. Na rolády se dají použít i velké listy kedlubny. **Přírozená poloha:** Původ kedlubny se předpokládá v oblasti Středozezemního moře. Německo je nyní jednou z hlavních pěstitelských oblastí v Evropě. **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 zasadíte 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. Sázíte je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhnete kompostem. **Nejllepší 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 plevelů 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 - Alabaş - Milano Moru

Brassica rapa

Tatlı fındık tadı - yüksek verim ve uzun raf ömrü

Milan Purple Top türünün düz, mor kaplı köklerinin büyümesi kolaydır ve odunsu hale gelmeden oldukça uzayabilir. Çok lezzetli, tatlı ve hafif kökler taze yenir veya patates gibi pişirilir. Yeşillikler de besleyici ve lezzetlidir. Alabaş tadı biraz tatlı ve çatlaktır. Yumrular güzel tatlarını içerdikleri kükürt ve hardal yağlarına borçludur. Kremalı soslu alabaş sebzeler, maydanoz veya frenk maydanozu gibi otlar ve patates popülerdir. Ancak yumru aynı zamanda bir güveç veya düşük karbonhidratlı lazanya kadar lezzetlidir. Alabaş çiğ yendiğinde özellikle aromatikdir. Turplu veya havuçlu alabaş salatası ve yoğurt soslu çiğ sebzeler gerçek bir vitamin bombasıdır. Ana yemek olarak alabaşları fırınlayıp şnitzel gibi kızartabilirsiniz. Çorbaları ve salataları narin kalp yapraklarıyla rafine edin veya biraz limon suyu katılmış ıspanak gibi hazırlayın. Büyük alabaş yaprakları da nağmeleme için kullanılabilir. **Doğal konum:** Alabaşların menşinin Akdeniz bölgesinde olduğu varsayılmaktadır. Almanya şu anda Avrupa'nın ana büyüyen bölgelerinden biri. **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 yabancı 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 – Karalábé – Milánói lila

Brassica rapa

Édes, diós íz - magas hozam és hosszú eltarthatóság

A Milan Purple Top törzs lapos, lila borítású gyökerei könnyen nevelhetők, és meglehetősen magasra nőhetnek anélkül, hogy fásodnának. A nagyon ízletes, édes és enyhé gyökereket frissen vagy főzve fogyasztják, mint a burgonyát. A zöldek is táplálóak és finomak. A karalábé íze enyhén édes és diós. A gumók finom ízűek a bennük található kén- és mustárolajnak köszönhetően. **Természetes elhelyezkedés:** A karalábé feltehetően a Földközi-tenger térségéből származik. Németország ma Európa egyik legjelentősebb növekedési területe. **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 átgökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költöztethetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázis körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposztal. **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 vízellenséget. 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.

: : : : :



オーガニック - カブ - ミラノパープル

Brassica rapa

甘味がありナッツの風味 - 高収量で保存がきく

ミラノパープルは平な形で紫色の球茎を持つコールラビの品種です。簡単に栽培でき、木質化せずにかなり大きくなります。香りが良く甘味があるマイルドな球茎は生でも、じゃがいもの様に調理しても美味しいです。緑色の部分は栄養価が高く食べることもできます。ほのかな甘みがありナッツの様な風味です。この香りは球茎に含まれている硫黄とマスタードシードエッセンスによるものです。コールラビは一般的にクリームソースと一緒にパセリやチャイブのハーブやじゃがいもと調理されます。煮込み料理や低炭水化物のラザニアにも適しています。コールラビは新鮮な生の状態で最も香りを楽しむことができます。ダイコン、ニンジンその他の生野菜とヨーグルトディップを添えたサラダはビタミンたっぷりです。メインディッシュとして楽しむには、パン粉をつけてカツレツのように揚げます。葉軸はスープやサラダにして楽しみ、またレモン汁をかけてハウレン草のように調理することもできます。大きな葉はルラードに使うことができます。

自然な場所:

コールラビの原産は地中海地域であると考えられています。現在では、ドイツがヨーロッパの主要な栽培地域のひとつです。

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1cm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°C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1cmほど用土を被せます。苗は40~50cm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: 18711 / BIO - Kohlrabi - Milan Purple