



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Brassica oleracea var. gemmifera

	 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 - Брюкселско зеле - Гронингер

Brassica oleracea var. gemmifera

Сладки тръпчиви зеленчуци на тиган от бивша испанска Холандия

Groninger е надежден и продуктивен сорт, който дава големи, плътни и сладки на вкус кълнове. На дръжките, високи от 80 до 100 сантиметра, в пазвите на листата се образуват кръгли и твърди рози. Брюкселското зеле е най-вкусно след първата слана, когато малко сладко замени горчивото. Идеалното време за прибиране на реколтата е през ноември и декември. Винаги измивайте брюкселското зеле непосредствено преди готвене. И изрежете стъблото на кръст, за да се изпече равномерно. Брюкселското зеле ще изсъхне след три дни в хладилника. Но можете да го бланширате и замразите. След това продължава шест до девет месеца. Най-простите препарати позволяват собствения му вкус да влезе в сила. Можете просто да го хвърлите в масло, да го залеее с кафяво масло и да подправите с индийско орехче. Цветчетата могат да се нарязват, нарязват, задушават, приготвят на пара, варят, сервират сурови или гратинирани. Брюкселското зеле върви добре с печено месо като пържола, шницел, птиче, агнешко или дивеч. Но също и пържени като предястие. **Естествено местоположение:** Първите доказателства за отглеждането на брюкселско зеле могат да бъдат намерени през 1587 г. в тогавашната испанска Холандия, сега Белгия. **Успешно отглеждане:** Можете да отглеждате растенията в защитена от вятър студена рамка с външно покритие за мразовити нощи или в саксии на слънчев перваз на прозореца от януари до март. Засадете три зърна на около един сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва за всяка дупка за засаждане. След покълването оставете само най-силния разсад. След това отнема четири до шест седмици от сеитбата до разсада, готов за засаждане. Идеалната температура за покълване е от 15 до 20 градуса по Целзий. Веднага щом младите растения се вкоренят добре в почвата, те могат да се изнесат на открито от края на май, когато вече няма да има нощни слани. Засадете ги на разстояние за засаждане от 40 до 50 сантиметра, така че кореновата основа да е около един сантиметър покрита с пръст и подчертайте засаждането с компост. **Най-доброто местоположение:** Като тежък хранител, растението процъфтява най-добре в дълбока, богата на хранителни вещества почва с добър капацитет за съхранение на вода на слънчево място в зеленчуковата площ. **Оптимална грижа:** Растението се нуждае от редовна вода и хранителни вещества. Поливайте обилно, особено в горещите дни, но избягвайте преовлажняване. Редовното отстраняване на плевелите и разрохкването на околната почва възнаграждават растенията с по-висок добив и аромат. Осигурявайте на растенията органичен зеленчуков тор редовно след засаждане и до около две до три седмици преди прибиране на реколтата. **През зимата:** Брюкселското зеле е двугодишно, но обикновено се отглежда по-добре като едногодишно. Ако цветчетата не се приберат, те поникват на кълнове през пролетта след зимен сън, които цъфтят през лятото.



BIO - Rosenkål - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Søde tærte pandestegte grøntsager fra det tidligere spanske Holland

Groninger er en pålidelig og produktiv sort, der producerer store, tætte og sødt smagende spirer. På stilkene, der er 80 til 100 centimeter høje, dannes de runde og faste roser i bladaksen. Rosenkål smager bedst efter den første frost, hvor lidt sødt har erstattet det bitre. Det ideelle høsttidspunkt er i november og december. Vask altid rosenkål lige før tilberedning. Og skær stilken i en krydsform, så den koger jævnt. Rosenkål vil visne efter tre dage i køleskabet. Men du kan blanchere den og fryse den. Så varer det seks til ni måneder. De enkleste tilberedninger tillader sin egen smag at komme til sin ret. Du kan blot smide det i smør, hælde brunt smør over det og smag til med muskatnød. Bukkerne kan hakkes, snittes, staves, dampes, koges, serveres bløt eller gратineret. Rosenkål passer godt til stegt kød som bøf, schnitzel, fjerkræ, lam eller vildt. Men også stegt som forret, **Naturlig beliggenhed:** Det første bevis på dyrkningen af rosenkål kan findes i 1587 i det, der dengang var de spanske Nederlande, nu Belgien. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke planterne i en vindbeskyttet kold ramme med fleecetræk til frostnætter eller i potter på en solrig vindueskarm fra januar til marts. Plant tre korn cirka en centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehul. Efter spiring efterlader du kun den stærkeste frøplante. Derefter går der fire til seks uger fra såning til frøplanten er klar til udplantning. Den ideelle spiretemperatur er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge planter har rodet godt igennem jorden, kan de bevæge sig udendørs fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rodbunden er omkring en centimeter dækket af jord og understreg plantningen med kompost. **Den bedste beliggenhed:** Som tungfoder trives planten bedst i dyb, næringsrig jord med god vandlagringskapacitet på et solrigt sted i grøntsagspladsen. **Optimal pleje:** Planten har brug for regelmæssigt vand og næringsstoffer. Vand rigeligt, især på varme dage, men undgå vandfyldning. Regelmæssig fjernelse af ukrudt og løsning af den omgivende jord belønner planterne med et højere udbytte og aroma. Giv planterne organisk vegetabilsk gødning regelmæssigt efter plantning og op til omkring to til tre uger før høst. **Om vinteren:** Rosenkål er toårig, men er generelt bedre dyrket som etårig. Hvis blomsterne ikke høstes, spirer de til spirer om foråret efter dvalen, som bærer blomster om sommeren.



BIO - Rosenkohl - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Süßlich herbes Pfannengemüse aus den ehemaligen Spanischen Niederlanden

Groninger ist eine zuverlässige und produktive Sorte, die große, dicht gefüllte und süß schmeckende Sprossen hervorbringt. An den 80 bis 100 Zentimeter hohen Strünken bilden sich in den Blattachsen die runden und festen Rosen aus. Rosenkohl schmeckt am besten nach dem ersten Frost, wenn ein wenig Süße das Bittere verdrängt hat. Ideale Erntezeit ist im November und Dezember. Waschen Sie Rosenkohl immer erst kurz vor dem Kochen. Und schneiden Sie den Strunk kreuzförmig ein, damit er gleichmäßig gar wird. Nach drei Tagen im Kühlschrank wird Rosenkohl welk. Aber man kann ihn blanchieren und einfrieren. Dann hält er sechs bis neun Monate. Die einfachsten Zubereitungen lassen seinen Eigengeschmack am besten zur Geltung kommen. Sie können ihn einfach in Butter schwenken, mit brauner Butter übergießen und mit Muskat würzen. Die Röschen können gehackt, geschnitten, gedünstet, gedämpft, gekocht, roh oder überbacken serviert werden. Rosenkohl passt hervorragend zu gebratenem Fleisch wie Steak, Schnitzel, Geflügel Lamm oder Wild. Aber auch als Vorspeise frittiert, als Suppe oder zu Salat ist der Rosenkohl immer wieder eine Überraschung. **Naturstandort:** Erste Belege für den Anbau von Rosenkohl finden sich im Jahr 1587 in den damaligen Spanischen Niederlanden, dem heutigen Belgien. **Anzucht:** Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost. **Standort:** Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet. **Pflege:** Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdbereichs 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:** Rosenkohl ist zweijährig, wird in der Regel aber besser einjährig kultiviert. Werden die Röschen nicht abgeerntet, treiben sie nach Überwinterung im Frühjahr zu Sprossen aus, die im Sommer Blüten tragen.



Organic - Brussels Sprout - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Sweet-harshly pan-fried vegetable from the former Spanish Netherlands

Groninger is productive and reliable variety that produces big, densely full sprouts with a sweet aromatic taste. The round and firm buds grow from the leaf axles on the 80 to 100 cm long stalks. The Brussels Sprouts provide the best flavour after the first frost when a little bit of sweetness has set in and displaced the initial bitterness. November and December would be the ideal time for harvesting. Always wash the sprouts shortly before cooking and cut a small cross in the stalks to ensure that they are evenly cooked. Brussels Sprouts can be stored in the fridge for about three days before they start to wither. However, you may also blanch the sprouts and freeze them, that way, they can be stored six to nine months. The most simple preparations bring out the best original taste in the Brussels Sprouts. You may simply pan the sprouts in butter, sprinkle with browned butter and refine with nutmeg. The buds can be served chopped, sliced, sauteed, steamed, cooked, raw or gratinated. Brussels Sprout goes very well with roasted meat, like steak, cutlet, poultry, lamb and venison. It can also make a nice surprise when fried as an appetizer, as soup or with a salad. **Natural location:** The first written reference on the cultivation of Brussels Sprout in Europe dates back to 1587 in the former Spanish Netherlands what is now Belgium. **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:** Brussels Sprout is a biennial plant, but usually cultivated perennial. If you don't harvest the buds they will hibernate and develop to new sprouts in spring that will carry flowers in the summer.



ORGAANILINE - rooskapsas - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Magusad hapukad pannil praetud köögiviljad endisest Hispaania Hollandist

Groninger on usaldusväärne ja produktiivne sort, mis annab suuri, tihedaid ja magusa maitsega idusid. Vartel, mille kõrgus on 80–100 sentimeetrit, moodustuvad lehtede kaenlasse ümarad ja tugevad roosid. Rooskapsas maitseb kõige paremini pärast esimest külma, mil mõru on asendanud veidi magusat. Ideaalne saagikoristusaeg on novembris ja detsembris. Pese rooskapsas alati vahetult enne küpsetamist. Ja lõika vars ristküjuliseks, et see ühtlaselt küpsaks. Rooskapsas närbub pärast kolme päeva külmkapis seismist. Kuid võite selle blanšeerida ja külmutada. Seejärel kestab see kuus kuni üheksa kuud. Lihtsamad valmistised lasevad oma maitset välja tulla. Võid selle lihtsalt võiga sisse visata, pruuni võiga peale valada ja muskaatpähkliga maitsestada. Õisikuid võib tükeldada, viilutada, hautada, aurutada, keeta, serveerida toorelt või gratineeritud. Rooskapsas sobivad hästi röstitud lihaga, nagu praad, šnitsel, linnuliha, lambaliha või ulukiliha. Aga eelroaks ka praetuna, **Looduslik asukoht:** Esimesed tõendid rooskapsa kasvatamise kohta leidub 1587. aastal tollases Hispaania Madalmaades, praeguses Belgias. **Edukas kasvatamine:** Fliiskatttega tuulekaitse külmas raamis võid taimi kasvatada pakaselisteks öödeks või pottides päikeselisel aknalaua jaanuarist märtsini. Istutage iga istutusauku jaoks kolm terna umbes ühe sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või orgaanilist köögiviljamulda. Pärast idanemist jätke alles ainult tugevaim seemik. Seejärel kulub külvist istutusvalmis seemikuni neli kuni kuus nädalat. Ideaalne idanemistemperatuur on 15–20 kraadi Celsiuse järgi. Niipea, kui noortaimed on mullast hästi läbi juurdunud, saavad nad öö kolida alates mai lõpust, mil öökülmade 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, toitaineerikas mullas, millel on hea veekogumismõime, 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:** Rooskapsas on kaheaastased taimed, kuid üldiselt on neid parem kasvatada üheaastaste taimedena. Kui õisikuid ei koristata, tärkavad nad kevadel pärast talveunne idudeks, mis suvel õitsevad.



LUOMU - ruusukaali - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Makeita kirpeitä pannupaistettuja vihanneksia entisest Espanjan Alankomaista

Groninger on luotettava ja tuottava lajike, joka tuottaa suuria, tiheitä ja makean makuisia versoja. Varsin, jotka ovat 80–100 senttimetriä korkeita, muodostuvat pyöreät ja kiinteät ruusut lehtien kainaloihin. Ruusukaali maistuu parhaimmalta ensimmäisen pakkasen jälkeen, kun karvas on korvannut hieman makeaa. Ihanteellinen sadonkorjuuaika on marras-joulukuun. Pese ruusukaali aina juuri ennen kypsennystä. Ja leikkaa varsi ristiin, jotta se kypsyy tasaisesti. Ruusukaali kuivuu kolmen päivän kuluessa jääkaapissa. Mutta voit valkaista sen ja pakastaa sen. Sitten se kestää kuudesta yhdeksään kuukautta. Yksinkertaisimmat valmistukset antavat oman maun tulla omikseen. Voit yksinkertaisesti heittää sen voin joukkoon, kaada päälle ruskeaa voita ja mausta muskottipähkinällä. Kukkoja voi pilkkoa, viipaloida, hauduttaa, höyryttää, keittää, tarjoilla raakana tai gratinoituna. Ruusukaali sopii hyvin paahdetun lihan, kuten pihvin, šnitselin, siipikarjan, lampaan tai riistan kanssa. Mutta myös paistettuna alkupalaksi, **Luonollinen sijainti:** Ensimmäiset todisteet ruusukaalin viljelystä löytyvät vuonna 1587 silloisesta Espanjan Alankomaista, nykyisestä Belgiasta. **Onnistunut viljely:** Voit kasvattaa kasveja tuulelta suojatussa kylmässä kehikössä, jossa on fleecepäällinen pakkasilta tai ruukuissa aurinkoisella ikkunalaudalla tammikuusta maaliskuuhun. Istuta kolme jyvää noin sentin syvyyteen kookoskiustusubstraattiin tai luomukasvimaahan jokaista istutusreikää kohti. Itämisen jälkeen jätä vain vahvin taimi. Kylvöstä istutusvalmiisiin taimiin kuluu sitten neljästä kuuteen viikkoa. Ihanteellinen itämisilämpötila on 15–20 astetta. Heti kun nuoret kasvit ovat juurtuneet hyvin maaperän läpi, ne voivat siirtyä ulkona toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusetäisyydelle niin syväälle, että juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleiviivaa istutus kompostilla. **Paras sijainti:** Raskaana syyttäjänä kasvi viihtyy parhaiten syvässä, ravinteikas maaperässä, jossa on hyvä veden varastointikyky aurinkoisessa paikassa vihanneksipaikalla. **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:** Ruusukaalit ovat kaksivuotisia, mutta niitä on yleensä parempi viljellä yksivuotisina. Jos kukkia ei korjata, ne versovat keväällä lepotilan jälkeen versoiksi, jotka kukkivat kesällä.



BIO - Chou de Bruxelles - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Légume poêlé doux et amer venant des anciens Pays Bas espagnols

Le Groninger est un type fiable et productive qui produit des pousses denses avec un goût doux. Les roses rondes et fermes se forment dans les aisselles des feuilles sur les troncs de 80 à 100 cm de haut. Le chou de Bruxelles est le plus délicieux après le premier gel, lorsque le doux a légèrement évincé l'amer. Le temps de récolte idéal est en novembre et en décembre. Lavez toujours le chou de Bruxelles peu avant la cuisson et coupez le tronc en forme de croix pour qu'il cuise uniformément. Le chou de Bruxelles flétrit dans le réfrigérateur au bout de trois jours, mais il peut être blanchi et gelé. Dans ce cas, il peut être conservé pendant six à neuf mois. Les préparations les plus simples mettent son goût intrinsèque le plus en valeur. Vous pouvez simplement le mettre dans du beurre, ajouter du beurre noisette et épicer avec de la muscade. Les bouquets peuvent être servis hachés, coupés, à la vapeur, cuits, crus ou gratinés. Le chou de Bruxelles passe très bien avec la viande rôtie, comme le steak, l'escalope, la volaille, l'agneau ou le gibier. Le chou de Bruxelles est souvent une surprise lorsqu'il est servi en entrée, qu'il soit frit, dans une soupe ou dans une salade. **Emplacement naturel:** Les premiers documents pour la culture du chou de Bruxelles se trouvent en 1587 aux Pays-Bas espagnols de l'époque, soit la Belgique actuelle. **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 le 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:** Le chou frisé rouge est bisannuel, mais il est mieux de le cultiver tous les ans en général. Si les bouquets ne sont pas récoltés, les bourgeons poussent en printemps après l'hivernage. Ces bourgeons portent des pétales en été.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ - Λαχανάκια Βρυξελλών - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Γλυκά τάρτα τηγανητά λαχανικά από την πρώην ισπανική Ολλανδία

Το Groninger είναι μια αξιόπιστη και παραγωγική ποικιλία που παράγει μεγάλα, πυκνά και γλυκά βλαστάρια. Στους μίσχους, που έχουν ύψος 80 έως 100 εκατοστά, σχηματίζονται τα στρογγυλά και σφιχτά τριαντάφυλλα στις μαχαλές των φύλλων. Τα λαχανάκια Βρυξελλών έχουν καλύτερη γεύση μετά τον πρώτο παγετό, όταν λίγο γλυκό έχει αντικαταστήσει το πικρό. Η ιδανική περίοδος συγκομιδής είναι το Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο. Πάντα να πλένετε τα λαχανάκια Βρυξελλών λίγο πριν τα μαγειρέψετε. Και κόβουμε το κοτσάνι σε σχήμα σταυρού για να ψηθεί ομοιόμορφα. Τα λαχανάκια Βρυξελλών θα μαραθούν μετά από τρεις μέρες στο ψυγείο. Μπορείτε όμως να το αποψρίσετε και να το καταψύξετε. Μετά διαρκεί έξι έως εννέα μήνες. Οι απλούστερες προετοιμασίες επιτρέπει στην δική του γεύση να έρθει από μόνη της. Μπορείτε απλά να το ρίξετε σε βούτυρο, να το περιχύσετε με καφέ βούτυρο και να το αλατοπιπιδώσετε με μοσχοκάρυδο. Τα μπουκαλάκια μπορούν να τημαχιστούν, να τημαχιστούν σε φέτες, να μαγειρευτούν, στον ατμό, να βράσουν, να σεβριριστούν ωμά ή γκραντινισμένα. Τα λαχανάκια Βρυξελλών συνδυάζονται υπέροχα με ψητό κρέας όπως μπριζόλα, σνίτσελ, πουλερικά, αρνί ή κυνήγι. Αλλά και τηγανητό ως ορεκτικό. **Φυσιική τοποθεσία:** Τα πρώτα στοιχεία της καλλιέργειας των λαχανικών Βρυξελλών βρίσκονται το 1587 στην τότε Ισπανική Ολλανδία, τώρα στο Βέλγιο. **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 καρδίας 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 μετακινήθούν 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. Ποτίστε άφθονα, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφύγετε την υπερχύση. 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:** Τα λαχανάκια Βρυξελλών είναι διετές, αλλά γενικά καλλιεργούνται καλύτερα ως μονοετή. Εάν τα άνθη δεν συγκομίζονται, φυτρώνουν σε βλαστούς την άνοιξη μετά τη χειμάρια νάρκη, που ανθίζουν το καλοκαίρι.



ORGÁNACHA - sprouts na Bruiséile - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Glasraí pan-friochta toirtín milse ó iar-Ísiltír na Spáinne

Is éagsúlacht iontaofa agus táirgiúil é Groninger a tháirgeann sprouts móra, dlúth agus milis. Ar na gais, atá 80 go 100 ceintiméadar ar airde, foirmíonn na rósaí cruinn agus daingean i axils na duille. Is fearr a bhíonn blas ar sprouts na Bruiséile tar éis an chéad sioc, nuair a chuirtear beagán milis in ionad an searbh. Is é an t-am fómhar idéalach i mí na Samhna agus mí na Nollag. Nígh sprouts na Bruiséile i gcónaí díreach roimh chócaireacht. Agus gearrtha an gas i gcruth tras ionas go gcócaráil sé go cothrom. Beidh sprouts Bhruiséile wilt tar éis trí lá sa chuiseoir. Ach is féidir leat é a blanch agus é a reo. Ansin maireann sé sé go naoi mí. Ceadaióinn na hullmhúcháin is simplí a blas féin teacht isteach ina chuid féin. Is féidir leat im a chaitheamh go simplí, im donn a dhoirtheadh air agus cnó cóc a shéasú. Is féidir na florets a ghearradh, a slisnithe, a stewed, a steamed, a bruite, a sheirbheáil amh nó grátáilte. Téann sprouts na Bruiséile go maith le feoil rósta cosúil le steak, schnitzel, éanlaith chlóis, uaineoil nó cluiche. Ach freisin friochta mar tosaithe, **Suíomh nádúrtha:** Tá an chéad fhianaise ar shaothrú sprouts na Bruiséile le fáil i 1587 san Ísiltír Spáinneach tráth, an Bheilg anois. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na plandaí a fhás i bhfráma fuar cosanta ag an ngaoth le clúdach lomra le haghaidh oícheanta sioc nó i bpotai ar fhuinneog griannmhar ó Eanáir go Márta. Cuir trí ghráin thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith snáithín cnó cóc nó in ithir ghlasraí orgánacha do gach poll plandála. Tar éis pheacadh, fág ach an siológ is láidre. Tógann sé ceithre nó sé seachtaine ansin ó chur go dtí an siológ réidh le cur. Is é an teocht pheacadh idéalach ná 15 go 20 céim Celsius. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga fréamhaithe go maith tríd an ithir, is féidir leo bogadh lasmuigh ó dheireadh mhí na Bealtaine, nuair nach féidir le frosts oíche níos mó a bheith ann. Déan iad a phlandáil le fad plandála de 40 go 50 ceintiméadar chomh domhain go bhfuil an bonn fréimhe thart ar aon ceintiméadar clúdaithe le hithreach agus cuir béim ar an bplandáil le múirín. **An suíomh is fearr:** Mar fhriothálaí trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gothaithigh le toilleadh maith stórála uisce in áit ghriannmhar 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 scaoilteadh 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:** Is bláthanna débhlantúla iad sprouts na Bruiséile, ach is fearr a shaothraítear iad mar bhilanta de ghnáth. Mura mbaintear na florets, fásann siad sprouts san earrach tar éis geimhridh, a iompraíonn bláthanna sa samhradh.



LÍFRÆNT - Rósakál - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Ljúft súrt pönnusteikt grænmeti frá fyrrum spænska Hollandi

Groninger er áreiðanlegt og afkastamikill afbrigði sem framleiðir stóra, þétta og sæta bragðspíra. Á stönglunum, sem eru 80 til 100 sentimetrar á hæð, myndast kringlóttar og stífar rósirnar í blaðöxunum. Rósakál bragðast best eftir fyrsta frostið, þegar smá sætt hefur komið í stað beiskju. Kjörinn uppskerutími er í nóvember og desember. Þvoið rósakálið alltaf rétt fyrir eldun. Og skerði stilkinn i krossform þannig að hann eldist jafnt. Rósakál mun visna eftir þrjá daga í kæli. En þú getur blanchað það og fryst það. Síðan tekur það sex til níu mánuði. Einfaldasta undirbúningurinn leyfir eigin bragði að koma til sín. Þú getur einfaldlega kastað því í smjör, hellt brúnu smjóri yfir og kryddað með múskaði. Hægt er að saxa, sneiða, steikja, gufa, sjóða, bera fram hráa eða grátinera. Rósakál fer vel með steiktu kjöti eins og steik, snitsel, alifuglakjöti, lambakjöti eða villibráð. En líka steikt sem forréttur, **Náttúruleg staðsetning:** Fyrstu vísbendingar um ræktun rósakál er að finna árið 1587 í því sem þá var spænska Holland, nú Belgíu. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindvernduðum köldum ramma með lopapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríkum 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. Kjörði spírunarhastig er 15 til 20 gráður á Celsius. Um leið og ungar plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandyrar upp úr lok máí, þegar ekki verður lengur næturfrostr. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentimetrar gróðursetningarfjarlægð svo djúpt að rötartotinn er um einn sentimetr þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með moldu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fódarari þrífst plöntan best í djúpum næringarríkum jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríkum stað í grænmetisblettinum. **Besta umönnun:** Plöntan þarf reglulega vatn og næringarefni. Vökvaðu ríkulega, sérstaklega á heitum dögum, en forðastu vatnslosun. Regluleg illgresihreinsun og losun jarðvegsins í kring umbuna plöntunum með meiri uppskeru og ilm. Gefðu plöntunum lífrænan grænmetisáburað reglulega eftir gróðursetningu og allt að um það bil tveimur til þremur vikum fyrir uppskeru. **Á veturna:** Rósakál er tvíæringur, en er almennt betur ræktaður sem einær. Ef blómin eru ekki uppskorin spíra þeir í spíra á vorin eftir vetrardvala, sem bera blóm á sumrin.



BIO - Cavoletti di Bruxelles - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Verdure dolci saltate in padella dall'ex area spagnola dei Paesi Bassi

Il Groninger è una varietà affidabile e produttiva, che sviluppa germogli grandi, pieni e dal sapore dolce. Sulle ascelle dei gambi, alti da 80 a 100 centimetri, crescono le rose rotonde e sode. I cavoletti di Bruxelles hanno un sapore migliore dopo il primo gelo, quando un po' di dolcezza si integra alla nota amara. Il tempo di raccolta ideale è nei mesi di novembre e dicembre. Lavare sempre i cavoletti di Bruxelles appena prima della cottura. Praticare sul gambo un taglio a forma di croce, per cuocerli in maniera uniforme. I cavoletti di Bruxelles si seccano dopo tre giorni in frigorifero, ma si possono congelare dopo averli sbollentati. Congelati si conservano da sei a nove mesi. Le preparazioni più semplici esaltano al meglio il loro gusto. Si possono semplicemente saltare nel burro, oppure condire con burro marrone e insaporire con noce moscata. I fiori possono essere tagliati, macinati, stufati, cotti al vapore, bolliti, cotti al forno o serviti crudi. I cavoletti di Bruxelles si abbinano bene con carni arrosto o fritte come bistecche, cotolette, agnello o selvaggina. Ma anche preparati fritti come antipasto, in una zuppa o in insalata, i cavoletti di Bruxelles sono sempre una sorpresa. **Posizione naturale:** Le prime prove della coltivazione dei cavoletti di Bruxelles si sono riscontrate nel 1587 negli ex Paesi Bassi spagnoli, l'attuale Belgio. **Coltivazione riuscita:** Da gennaio a marzo, le piante si possono coltivare in una struttura riparata con una copertura in pile per le notti gelide, oppure in vasi su un davanzale soleggiato. Collocare tre semi per buco, profondo circa un centimetro, in un substrato di fibra di cocco o in terra per ortaggi BIO. Dopo la germinazione, selezionare solo le piantine più forti. Dalla semina alla piantina pronta per il trapianto sono necessarie dalle quattro alle sei settimane. La temperatura di germinazione ideale è tra 15° e 20° C. Non appena le giovani piante avranno radicato bene il pane di terra potranno essere trapiantate all'aperto, comunque dalla fine di maggio, quando non si verificano più gelate notturne. Trapiantarle a una distanza da 40 a 50 centimetri fra loro, abbastanza profonda da ricoprire le radici di terra per circa un centimetro, poi nutrire la coltivazione con il compost. **La posizione migliore:** Come pianta che necessita di molti nutrienti, il broccolo prospera meglio su terreni profondi e ricchi di sostanze nutritive, con una buona ritenzione idrica e collocato in un punto soleggiato dell'orto. **Cura ottimale:** La pianta ha bisogno di regolari somministrazioni di acqua e sostanze nutritive. Innaffiare abbondantemente, specialmente nelle giornate calde, evitando ristagni d'acqua. La rimozione regolare delle erbe infestanti e il dissodamento del terreno circostante favoriscono una maggiore resa e aroma nelle piante. Concimare regolarmente le piante con fertilizzante per ortaggi BIO, da dopo la semina fino a circa due o tre settimane prima del raccolto. **In inverno:** I cavoletti di Bruxelles sono biennali, ma di norma si preferisce coltivarli una volta all'anno. Se le rose non vengono raccolte, in primavera sbocciano di nuovo dopo lo svernamento, con i germogli che portano fiori in estate.



ORGANSKI - prokulica - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Slatkasto kiselo povrće prženo u tavi iz bivše španjolske Nizozemske

Groninger je pouzdana i produktivna sorta koja daje velike, guste klice slatkog okusa. Na stabljikama, visokim od 80 do 100 centimetara, u pazušcima listova stvaraju se okrugle i čvrste ružice. Rosenkohl schmeckt am besten nach dem ersten Frost, wenn ein wenig Süße das Bittere verdrängt hat. Ideale Erntezeit ist im November und Dezember. Waschen Sie Rosenkohl immer erst kurz vor dem Kochen. Und schneiden Sie den Strunk kreuzförmig ein, damit er gleichmäßig gar wird. Nach drei Tagen im Kühlschrank wird Rosenkohl welk. Aber man kann ihn, blanchieren und einfrieren. Dann hält er sechs bis neun Monate. Die einfachsten Zubereitungen lassen seinen Eigengeschmack am besten zur Geltung kommen. Sie können ihn einfach in Butter schwenken, mit brauner Butter übergießen und mit Muskat würzen. Die Röschen können gehackt, geschnitten, gedünstet, gedämpft, gekocht, roh oder überbacken serviert werden. Rosenkohl passt hervorragend zu gebratenem Fleisch wie Steak, Schnitzel, Geflügel, Lamm oder Wild. Aber auch als Vorspeise frittiert, als Suppe oder zu Salat ist der Rosenkohl immer wieder eine Überraschung. **Zemlja porijekla:** Prvi dokazi o uzgoju prokulice mogu se naći 1587. godine u tadašnjoj španjolskoj Nizozemskoj, sadašnjoj Belgiji. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okvirov zaštićenom od vjetra s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na sunčanoj prozorskoj dasci od siječnja do ožujka. Posadite tri zrna duboko oko jedan centimetar u supstrat od kokosovih vlakana ili organsko tlo za povrće za svaku rupu za sadnju. Nakon nicanja ostavite samo najjaču sadnicu. Zatim je potrebno četiri do šest tjedana od sjetve do sadnice spremne za sadnju. Idealna temperatura za klijanje je 15 do 20 stupnjeva Celzijusa. Čim se mlade biljke dobro ukorijene kroz tlo, mogu se premjestiti na otvoreno od kraja svibnja, kada više ne može doći do noćnih mrazova. Sadite ih na razmak sadnje od 40 do 50 centimetara tako duboko da korijen korijena bude oko jedan centimetar prekriven zemljom, a sadnju podvucite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na sunčanom mjestu u povrtnjaku. **Optimalna njega:** Biljka treba redovitu vodu i hranjiva. Zalijevajte obilno, osobito za vrućih dana, ali izbjegavajte natapanje. Redovitim uklanjanjem korova i rahljenjem okolnog tla biljke se nagrađuju većim urodом i aromom. Biljkama dajte organsko gnojivo za povrće redovito nakon sadnje i otprilike dva do tri tjedna prije žetve. **U zimi:** Prokulice su dvogodišnje biljke, ali općenito ih je bolje uzgajati kao jednogodišnje biljke. Ako se cvjetići ne uberu, u proljeće nakon hibernacije izniknu u klice koje ljeti daju cvjetove.



BIOLOGISKI - Briseles kăposti - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Saldie pīrāgi pannā cepti dārzeni no bijušās Spānijas Nīderlandes

Groninger ir uzticama un produktīva šķirne, kas ražo lielus, blīvus un saldus garšas asņus. Uz kātiem, kas ir 80 līdz 100 centimetrus augsti, lapu padusēs veidojas apaļas un stingras rozes. Briseles kăposti vislabāk garšo pēc pirmajam salnām, kad rūgto nomainījies nedaudz salds. Ideāls ražas novākšanas laiks ir novembrī un decembrī. Vienmēr nomazgājiet Briseles kăpostus tieši pirms gatavošanas. Ar sagrieztu kâti krusta formā, lai tas vienmērīgi izceptos. Briseles kăposti novist pēc trim dienām ledusskapī. Bet jūs varat to blanšet un sasaldēt. Tad tas ilgst sešus līdz deviņus mēnešus. Vienkāršākie preparāti ļauj savai gaumei izpausties. Varat to vienkārši iemest sviestā, apļiet ar brūnu sviestu un garšot ar muskatiekstu. Ziedus var sasmalcināt, sagriezt šķēlītēs, sautēt, tvaicēt, vārīt, pasniegt neapstrādātus vai rīvētus. Briseles kăposti lieliski sader ar grauzdētu gaļu, piemēram, steiku, šniceli, mājputnu gaļu, jēra gaļu vai medījumu. Bet arī cepts kā starteris. **Dabiska vieta:** Pirmās liecības par Briseles kăpostu audzēšanu ir atrodamas 1587. gadā toreizējā Spānijas Nīderlandē, tagadējā Beļģijā. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktīm vai podos uz saulainas palodzes no janvāra līdz martam. Katrai stādīšanas bedrei iestādiet trīs graudus apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Pēc dīgšanas atstājiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sēšanas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, pāiet 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 pārkāta 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 ierīdāšana 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:** Briseles kăposti ir divgadīgi augi, taču parasti tos labāk kultivēt kā viengadīgus. Ja ziedi netiek novākti, tie pavasarī pēc ziemas guļas izdīgst par dīgstiem, kas vasarā zied.



EKOLOGISKAS - Briuselio kopūstai - Groningeris

Brassica oleracea var. gemmifera

Saldžios pyrago keptuvėje keptos daržovės iš buvusios Ispanijos Nyderlandų

Groninger yra patikama ir produktyvi veislė, kuri išaugina didelius, tankius ir saldaus skonio daigus. Ant stiebelių, kurių aukštis siekia 80–100 centimetrų, lapų pažastyse susiformuoja apvalios ir tvirtos rožės. Briuselio kopūstai skaniausi po pirmųjų šalų, kai kartaus pakeičia šiek tiek saldumo. Idealus derliaus nuėmimo laikas yra lapkričio ir gruodžio mėnesiai. Visada nuplaukite Briuselio kopūstus prieš pat gamindami. O kotelį supjaustykite kryžiaus forma, kad iškeptų tolygiai. Briuselio kopūstai svyruoja po trijų dienų šaldytuve. Bet jūs galite jį blanšuoti ir užšaldyti. Tada tai trunka nuo šešių iki devynių mėnesių. Paprasčiausi preparatai leidžia įgauti savo skonį. Galite tiesiog išmesti jį svieste, užpilti rudojo sviestu ir pagardinti muskato riešutu. Žiedynus galima įpjautyti, supjaustyti griežinėliais, troškinti, virti, virti, patiekti žalius arba tarkuotus. Briuselio kopūstai puikiai dera su kepta mėsa, tokia kaip kepsnys, šniceliai, paukštiena, ėriena ar žvėriena. Bet taip pat keptas kaip užkandis. **Natūrali vieta:** Pirmuosius Briuselio kopūstų auginimo įrodymus galima rasti 1587 m. tuometinėje Ispanijos Nyderlanduose, dabartinėje Beļģijoje. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms naktims arba vazonuose ant saulėtos palangės sausio – kovo mėnesiais. Pasodinkite tris grūdus maždaug vieno centimetru gylėje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių dirvą kiekvienai sodinimo duobei. Po sudygimo palikite tik stipriausią daigą. Tada nuo sėjos iki sodinimui paruošto sodinuko užtrunka nuo keturių iki šešių savaičių. Ideali dygimo temperatūra yra 15–20 laipsnių Celsijaus. Kai tik jauni augalai gerai įsišaknija per dirvą, nuo gegužės pabaigos, kai nebegali kilti naktinių šalų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetrų sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetrą padengtas žeme, o sodinimą pabrinkite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalai yra sunkus tiekėjas, jis geriausiai klesti giliai, maistingų medžiagų turinčiame dirvožemyje, kuriame gerai sulauko vandenį saulėje 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. **Žiemą:** Briuselio kopūstai yra dvimečiai augalai, tačiau paprastai geriau auginami kaip vienmečiai augalai. Jei žiedynai nenuskindami, iš jų pavasarį po žiemos miego išdygsta daigai, kurie vasarą žydi.



ORGANIČI - Brussels sprouts - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Ħxejjex moqli b'tart helu mill-ex Olanda Spanjola

Groninger hija varjetā affidabbli u produktiva li tipproduci sprouts kbar, densi u b'toghma helwa. Fuq iz-zkuk, li huma 80 sa 100 centimetru għoli, il-ward tond u sod jifforma fl-axils tal-weraq. Brussels sprouts toghma ahjar wara l-ewwel għata, meta ftit helu ha post il-morr. Iz-żmien ideali tal-hsad huwa f'Novembru u Dicembru. Dejjem ahsej Brussels sprouts ezatt qabel it-tisjir. U aqta 'iz-zokk f'forma ta' salib sabieħ issajjar indaq. Il-Brussels sprouts jidbier wara tliet ijiem fil-frigħ. Imma tista' tħalljahha u tiffriżaha. Imbagħad idum minn sitta sa disa' xhur. L-aktar preparazzjonijiet semplici jippermettu li t-toghma tagħha tidhol fiha. Tista' 'sempliment titfa' fil-butir, ferra l-butir kannella fuqu u hawwad bin-noċemuskata. Il-florets jistgħu jiġu mqattgħin, imqatta', stewed, steamed, mghollija, servuti nejjin jew gratinata. Il-Brussels sprouts imorru tajjeb mal-laħam inkaljat bħal steak, schnitzel, tjur, ħarf jew kaċċa. Imma moqli wkoll bħala starter. **Post naturali:** L-ewwel evidenza tal-kultivazzjoni tal-Brussels sprouts tinsab fl-1587 f'dik li dak iż-żmien kienet l-Olanda Spanjola, illum il-Beļģju. **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 qmuħ madwar centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-gewż jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tat-thawwil. Wara l-germinazzjoni, halli biss l-aktar nebbieta b'saħħiħha. Imbagħad jieħu erba' sa sitt gimghat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-thawwil. It-temperatura ideali tal-germinazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti zġħar 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' 'thawwil ta' 40 sa 50 centimetru tant fil-fond li l-baži ta' l-għeruq hija madwar centimetru miksija bil-ħamrija u enfasizza t-thawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** Bħala alimentatriċi tqil, l-impiant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrijenti b'kapaciħa tajba ta' 'ħaźna ta' ilma f'post xemxi fil-garża tal-ħxejjex. **Kura ottimali:** L-impiant jeħtieġ ilma u nutrijenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi granet shan, imma evita li jxaqleb l-ilma. It-tneħħija regolari tal-ħaxix ħaźin u l-illaxkar tal-ħamrija tal-madwar jippremjaw lill-pjanti b'rendiment u aroma oġħa. Ipprovi lill-pjanti b'fertilizzant veġetali organiku regolament wara t-thawwil u sa madwar ġimagħtejn sa tliet gimghat qabel il-hsad. **Fix-xitwa:** Il-Brussels sprouts huma biennali, izda ġeneralment huma kkultivati ahjar bħala annwali. Jekk il-fjoritura ma jinħasdux, dawn jinbtu fi sprouts fir-rebbiegħa wara l-ibernazzjoni, li jagħtu fjuri fis-sajf.



Bio - Spruitjes - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Zoete en zure roerbakgroenten uit voormalig Spaans Nederland

Groninger is een betrouwbaar en productief ras dat grote, dichte, zoet smakende spruiten produceert. De ronde stevige rozen worden gevormd in de bladoksels van de 80 tot 100 centimeter hoge stengels. Spruitjes smaken het lekkerst na de eerste vorst, wanneer een beetje zoet de bitterheid heeft vervangen. De ideale oogsttijd is in november en december. Was spruitjes altijd vlak voor het koken. En snijd de steel in een kruisvorm zodat deze gelijkmatig gaart. Spruitjes verwelken na drie dagen in de koelkast. Maar je kunt het blancheren en invriezen. Daarna duurt het zes tot negen maanden. De eenvoudigste bereidingen laten zijn eigen smaak tot zijn recht komen. Je kunt het gewoon in boter gooien, er bruine boter overheen gieten en op smaak brengen met nootmuskaat. De roosjes kunnen worden gehakt, gesneden, gestoofd, gestoomd, gekookt, rauw geserveerd of gegratineerd. Spruitjes passen goed bij georoosterd vlees zoals biefstuk, schnitzel, gevogelte, lam of wild. Maar ook gebakken als voorgerecht. **Natuurlijke locatie:** Het eerste bewijs van de teelt van spruitjes is te vinden in 1587 in het toenmalige Spaanse Nederland, nu België. **Succesvolle teelt:** U kunt de planten in een beschutte koude bak met een fleecedoo plaats voor ijzige nachten van januari tot maart of in potten op een zonnige vensterbank. Zet drie korrels per plantgat ongeveer een centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Laat na het ontkiemen alleen de sterkste zaailing staan. Het duurt dan vier tot zes weken van zaaien tot zaailingen planten. De ideale kiemtemperatuur is 15 tot 20 graden Celsius. Zodra de jonge planten de grond goed hebben geworteld, kunnen ze vanaf eind mei naar het veld, als er geen nachtvorst meer kan optreden. Plant ze met een plantafstand van 40 tot 50 centimeter zo diep dat de wortels ongeveer een centimeter bedekt zijn met aarde en voed de plant met compost. **De beste locatie:** Als zware consument gedijt de plant het beste op diepe, voedselrijke gronden met een goede wateropslag op een zonnige plek in de moestuin. **Optimale verzorging:** De plant heeft regelmatig water en voedingsstoffen nodig. Geef royaal water, vooral op warme dagen, maar vermijd wateroverlast. Regelmatige verwijdering van onkruid en loslaten van de omringende grond geven de planten een hogere opbrengst en aroma. Geef de planten na het verplanten en tot twee à drie weken voor de oogst regelmatig biologische groentemest. **In de winter:** Spruitjes zijn twee jaar oud, maar worden meestal beter gekweekt als eenjarige. Als de roosjes niet worden geoogst, zullen ze na overwintering in de lente tot spruiten ontkiemen, die in de zomer bloemen zullen produceren.



ØKOLOGISK - rosenkål - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Søte, sylrlige pannestekte grønnsaker fra det tidligere spanske Nederland

Groninger er en pålitelig og produktiv variant som produserer store, tette og søtsmakende spirer. På stilkene, som er 80 til 100 centimeter høye, dannes de runde og faste rosene i bladaksene. Rosenkål smaker best etter den første frosten, når litt søtt har erstattet det bitre. Den ideelle høstetiden er i november og desember. Vask alltid rosenkål rett før tilberedning. Og kutt stilkene i korsform slik at den koker jevnt. Rosenkål vil visne etter tre dager i kjøleskapet. Men du kan blanchere den og fryse den. Da varer det seks til ni måneder. De enkleste tilberedningene lar sin egen smak komme til sin rett. Du kan ganske enkelt slenge den i smør, helle brunt smør over og smake til med muskatnøtt. Florettene kan hakkes, skjæres i skiver, stues, dampes, kokes, serveres rå eller gratineres. Rosenkål passer godt til stekt kjøtt som biff, schnitzel, fjærfe, lam eller vilt. Men også stekt som forrett, **Naturlig belighhet:** Det første beviset på dyrking av rosenkål kan bli funnet i 1587 i det som da var de spanske Nederlandene, nå Belgia. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetekk 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 beligheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil to til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Rosenkål er toårig, men dyrkes generelt bedre som ettårig. Hvis buketten ikke høstes, spirer de til spirer om våren etter dvalemodus, som bærer blomster om sommeren.



Bio - Brukselka - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Smażone na słodko i kwaśne warzywa z dawnej hiszpańskiej Holandii

Groninger to wydajna i niezawodna odmiana, która daje duże, gęsto pełne kielki o słodko-aromatycznym smaku. Okrągłe i mocne paki wyrastają z osi liści na łodygach o długości od 80 do 100 cm. Brukselka zapewnia najlepszy smak po pierwszych przymrozkach, kiedy weszła odrobina słodyczy i zastąpiła początkową goryczkę. Listopad i grudzień to idealny czas na zbiory. Kielki zawsze myj krótko przed gotowaniem i pokrój mały krzyż w szypułkach, aby upewnić się, że są równomiernie ugotowane. Brukselki można przechowywać w lodówce przez około trzy dni, zanim zaczną wędznąć. Możesz jednak także blanszować kielki i zamrażać je, dzięki czemu będą przechowywane od sześciu do dziewięciu miesięcy. Najprostsze przetwory wydobytą najlepszy oryginalny smak brukselki. Możesz po prostu ugotować kielki na maśle, posypać brązowym masłem i uszlachetnić gałką muszkatołową. Paki można podawać posiekane, pokrojone w plastery, smażyć, gotować na parze, gotowane, surowe lub zapiekane. Brukselka bardzo dobrze komponuje się z pieczonym mięsem, jak stek, kotlet, drób, jagnięcina i dziczyzna. Smażony jako przystawka, jako zupa lub do salatek może sprawić miłą niespodziankę. **Naturalne położenie:** Pierwsza pisemna wzmianka o uprawie brukselki w Europie pochodzi z 1587 r. W byłej hiszpańskiej Holandii, czyli obecnie w Belgii. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć uprawę od stycznia do marca w osłoniętej od wiatru zimnej ramie z polem na mroźne noce lub w doniczce na parapiecie. Posadź trzy nasiona na dół na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub organicznym podłożu roślinnym. Po wykłkowaniu możesz przekłuć sadzonki pozostawiając tylko najsilniejszą. Po wysianiu potrzeba około czterech do sześciu tygodni, zanim sadzonki rozwiną się prawidłowo. Idealna do kiełkowania byłaby temperatura pomiędzy 15 ° a 20 ° Celsjusza. Począwszy od końca maja, kiedy nie ma już mroźnych nocy, a gdy tylko sadzonki dobrze ukorzeni 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, żyznej 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 pielienie 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 zbiorami. **W zime:** Brukselka jest rośliną dwuletnią, ale zwykle uprawianą byliną. Jeśli nie zbierzesz pąków, będą one hibernować i rozwijać się wiosną w nowe kielki, które latem będą nosić kwiaty.



ORGÂNICO - Couve de Bruxelas - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Legumes fritos adocicados da antiga Holanda espanhola

Groninger é uma variedade confiável e produtiva que produz brotos grandes, densos e de sabor doce. Nas hastes, com 80 a 100 centímetros de altura, as rosas redondas e firmes se formam nas axilas das folhas. As couves-de-bruxelas têm um sabor melhor depois da primeira geada, quando um pouco de doce substituiu o amargo. A época ideal de colheita é em novembro e dezembro. Sempre lave as couves de Bruxelas antes de cozinhar. E corte o talo em forma de cruz para que cozinhe por igual. As couves-de-bruxelas murçam depois de três dias na geladeira. Mas você pode esquentar e congelar. Então dura de seis a nove meses. As preparações mais simples permitem que o seu próprio sabor se destaque. Você pode simplesmente jogá-lo na manteiga, despejar manteiga marrom sobre ele e temperar com noz-moscada. As florzinhas podem ser picadas, fatiadas, estufadas, cozidas no vapor, cozidas, servidas cruas ou gratinadas. As couves de Bruxelas combinam bem com carnes assadas, como bife, schnitzel, aves, borrego ou caça. Mas também frito como entrada. **Localização natural:** A primeira evidência do cultivo de couve de Bruxelas pode ser encontrada em 1587 no que era então a Holanda espanhola, agora Bélgica. **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, leve 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:** As couves de Bruxelas são bienais, mas geralmente são melhor cultivadas como anuais. Se as florzinhas não forem colhidas, elas brotam na primavera após a hibernação, que dão flores no verão.



Ecologic - Varza De Bruxelles - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Legume amestecate dulci și tarte din fostele Țări olandeze spaniole

Groninger este un soi fiabil și productiv care produce muguri mari, densi, cu gust dulce. Trandafirii rotunzi și fermi se formează în axile frunzelor tulpinilor înalte de 80 până la 100 de centimetri. Varza de Bruxelles are cel mai bun gust după primul îngheț, când puțină dulceață a înlocuit amarăciunea. Momentul ideal de recoltare este în noiembrie și decembrie. Spălați întotdeauna varza de Bruxelles chiar înainte de a găti. Și tăiați tulpina în formă de cruce, astfel încât să se gătească uniform. Varza de Bruxelles se va ofili după trei zile la frigider. Dar o puteți blanch și îngheța. Apoi durează șase până la nouă luni. Cele mai simple preparate permit propriului gust să vină în al său. Puteți să-l aruncați pur și simplu în unt, să turnați unt maro peste el și să condimentați cu nucșoară. Floretele pot fi tocate, tăiate, tocate, aburite, fierte, servite crude sau gratinate. Varza de Bruxelles se potrivește bine cu carnea prăjită precum friptura, șnițelul, pâsarile de curte, mielul sau vânatul. Dar, de asemenea, prăjit ca început. **Locație naturală:** Primele dovezi ale cultivării varza de Bruxelles se găsesc în 1587 în ceea ce era atunci Olanda spaniolă, acum Belgia. **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 înșorit. Puneți trei boabe pe orificiu de plantare adâncime de aproximativ un centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. După germinare, lăsați să rămână doar cel mai puternic răsad. Apoi durează patru până la șase săptămâni de la însămânțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingea pământului, se pot muta pe câmp de la sfârșitul lunii mai, când înghețurile nocturne nu mai pot apărea. Plantați-le cu o distanță de plantare de 40 până la 50 de centimetri atât de adâncă încât rădăcinile sunt acoperite cu aproximativ un centimetru de sol și hrăniți plantarea cu compost. **Cea mai bună locație:** Ca mare consumator, planta se dezvoltă cel mai bine pe soluri adânci, bogate în substanțe nutritive, cu o capacitate bună de stocare a apei într-un loc înșorit 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:** Varza de Bruxelles are doi ani, dar de obicei este mai bine cultivată anual. Dacă floricelele nu sunt recoltate, vor răsări în muguri după iernarea primăverii, care va produce flori vara.



Ekologiskt - Brysselkål - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Söta och sylriga stekgrönsaker från tidigare spanska Nederländerna

Groninger är en pålitlig och produktiv sort som producerar stora, täta, sötsmakande groddar. De runda och fasta rosorna bildas i bladaxlarna på de 80 till 100 centimeter höga stjälkarna. Brysselkål smakar bäst efter den första frosten, när lite sötma har ersatt bitterheten. Den perfekta skördetiden är i november och december. Tvätta alltid groddar precis innan du lagar mat. Och skär stjälken i en korsform så att den kokar jämnt. Efter tre dagar i kylskåpet kommer rosenkål att vissna. Men du kan blanchera det och frysa det. Sedan varar det sex till nio månader. De enklaste beredningarna låter sin egen smak komma till sin rätt. Du kan helt enkelt kasta det i smör, hålla brunt smör över det och krydda med muskotnöt. Blommorna kan hackas, skäras, stuvras, ängas, kokas, serveras råa eller gratinerade. Brysselkål passar bra med stekt kött som biff, schnitzel, fjäderfå, lamm eller vilt. Men också stekt som förrätt. **Naturligt läge:** De första bevisen på odling av brysselkål finns 1587 i det dåvarande spanska Nederländerna, nu Belgien. **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 groningenstemperaturen 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:** Brysselkål är två år gammal men odlas vanligtvis bättre som enårig. Om buketterna inte skördas kommer de att gro i groddar efter att ha övervintrat på våren, vilket kommer att producera blommor på sommaren.



BIO - Ružičkový kel - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Sladká tortová zelenina vyprážená na panvici z bývalého španielskeho Holandska

Groninger je spoľahlivá a produktívna odroda, ktorá produkuje veľké, husté kľíčky sladkej chuti. Na stopkách, ktoré sú vysoké 80 až 100 centimetrov, sa v pazuchách listov tvoria okrúhle a pevné ružice. Ružičkový kel chutí najlepšie po prvom mraze, keď trochu sladkého vystriedalo horké. Ideálny čas zberu je v novembri a decembri. Ružičkový kel vždy umyte tesne pred varením. A stopku narežeme do križá, aby sa uvarila rovnomerne. Ružičkový kel po troch dňoch v chladničke zvädnú. Môžete ho však blanšovať a zmraziť. Potom to trvá šesť až deväť mesiacov. Najjednoduchšie prípravy umožňujú, aby si jeho chuť prišla na svoje. Môžete ho jednoducho hodiť do masla, poliať hnedým maslom a dochutiť muskatovým orieškom. Ružičky možno krájať, krájať, dusiť, dusiť, variť, podávať surové alebo gratinované. Ružičkový kel sa hodí k pečenému mäsu, ako je steak, rezeň, hydina, jahňacina alebo divina. Ale aj vyprážané ako predjedlo. **Prirodzená poloha:** Prvý dôkaz o pestovaní ružičkového kelu možno nájsť v roku 1587 vo vtedajšom španielskom Holandsku, dnešnom Belgicku. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flisovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináčoch na slnečnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasadíte tri rnrká asi jeden centimeter hlboko do substrátu z kokosových vláken 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 nastáť nočné mrazy, premiestniť von. Výsádzajte ich na vzdialenosť výsadby 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zasypaný zeminou a výsadbu podtrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké krmidlo sa rastline najlepšie darí v hlbokkej pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na slnečnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmáčaní. 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:** Ružičkový kel je dvojročný, ale vo všeobecnosti sa lepšie pestuje ako letnička. Ak sa kvietky nezoberú, na jar po zimnom spánku vyrašia do kľíčkov, ktoré v lete kvitnú.



BIO - Brstični ohrovt - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Sladko trpka ocvrta zelenjava iz nekdanje španske Nizozemske

Groninger je zanesljiva in produktivna sorta, ki daje velike, goste in sladke kalčke. Na steblih, ki so visoki od 80 do 100 centimetrov, se v listnih pazduhah oblikujejo okrogle in čvrste vrtnice. Brstični ohrovt je najbolj okusen po prvi zmrzali, ko malo sladkega nadomesti grenkobo. Idealen čas žetve je novembra in decembra. Brstični ohrovt vedno operemo tik pred kuhanjem. Steblo pa zarežemo križno, da se enakomerno skuha. Brstični ohrovt oveni po treh dneh v hladilniku. Lahko ga pa blanširate in zamrznete. Potem traja šest do devet mesecev. Najpreprostejšje priprave dopuščajo, da pride njen okus do izraza. Lahko ga preprosto stresete v maslo, prelivate z rjavim maslom in začinite z muškatnim oreščkom. Cvetove lahko sesekljamo, narežemo, dušimo, dušimo, kuhamo, postrežemo surove ali gratinirane. Brstični ohrovt se odlično poda k pečenemu mesu, kot so zrezki, šnicle, perutnina, jagnjetina ali divjačina. Ampak tudi ocvrt kot predjed. **Naravni habitat:** Prve dokaze o gojenju brstičnega ohrovtja najdemo leta 1587 v takratni španski Nizozemski, danes v Belgiji. **Navodila za gojenje:** Rastline lahko gojite v mrzlih nočeh v hladnem okvirju, začitenem 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 sadičo. 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:** Brstični ohrovt je dvoletnica, vendar jo je na splošno bolje gojiti kot enoletnico. Če cvetov ne nabiramo, spomladi po zimskem spanju poženejo v kalčke, ki poleti obrodijo cvetove.



Ecológico - Coles de Bruselas - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Verduras fritas dulces y algo amargas de los antiguos Países Bajos españoles

Las groningen son una variedad fiable y productiva que produce brotes grandes, densamente rellenos y de sabor dulce. En los tallos de 80 a 100 centímetros de altura se forman las rosas redondas y firmes, en las axilas de las hojas. Las coles de Bruselas saben mejor después de la primera helada, cuando un poco de dulzura ha desplazado a la amargura. La época ideal de cosecha es noviembre y diciembre. Siempre lave las coles de Bruselas justo antes de cocinar. Y cortar el tallo transversalmente para que se cocine uniformemente. Después de tres días en la nevera, las coles de Bruselas se marchitan. Pero puede escaldar y congelarlos. Después duran de seis a nueve meses. Las preparaciones más sencillas son la mejor manera de sacar a relucir su propio sabor. Simplemente se puede mezclar con mantequilla, se vierte mantequilla sobre ellas y se sazona con nuez moscada. Las rosas se pueden consumir picadas, cortadas, cocidas al vapor, cocidas, crudas o al horno. Las coles de Bruselas acompañan muy bien con carnes asadas como filete, escalope, cordero de ave o caza. Pero también fritas como entrante, sopa o ensalada, las coles de Bruselas son siempre una sorpresa. **Ubicación natural:** Las primeras pruebas del cultivo de coles de Bruselas se encuentran en 1587 en los entonces Países Bajos españoles, ahora Bélgica. **Cultivo exitoso:** Usted puede precultivar las plantas de enero a marzo en un invernadero frío, protegido del viento con una tela para las noches heladas o en macetas en un alféizar soleado. Coloque tres granos por hoyo de plantación, a una profundidad de aproximadamente un centímetro, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Después de la germinación, deje sólo la plántula más fuerte. A las cuatro a seis semanas desde la siembra puede trasplantar la plántula. La temperatura ideal de germinación es de 15 a 20 grados centígrados. Tan pronto como las plantas jóvenes han arraigado bien pueden trasplantarlas al exterior a partir de finales de mayo, cuando las heladas nocturnas ya no suelen ocurrir. Plántelas a una distancia de 40 a 50 centímetros entra las plantas y con una profundidad que la base de la raíz esté cubierta con tierra y fertilice la plantación con compost. **La mejor ubicación:** Como comedora fuerte, la planta prospera mejor en suelos profundos y ricos en nutrientes con buena capacidad de almacenamiento de agua, en un lugar soleado en el huerto. **Cuidado óptimo:** La planta necesita regularmente agua y nutrientes. Riegue generosamente, especialmente en días calurosos, pero evite el encharcamiento. La eliminación regular de las malas hierbas y el soltar de la tierra circundante serán recompensados por las plantas con una mayor cosecha y aroma. Después de la siembra y hasta dos o tres semanas antes de la cosecha, suministre regularmente fertilizante vegetal orgánico. **En el invierno:** Las coles de Bruselas son bienales, pero por lo general se cultivan mejor anualmente. Si las rosas no son cosechadas, brotan en brotes en primavera después del invierno, que dan flores en verano.



BIO - Růžičková kapusta - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Sladká dortová smažená zelenina z bývalého španělského Nizozemska

Groninger je spolehlivá a produktivní odrůda, která produkuje velké, husté a sladce chutnající klíčky. Na stéblech vysokých 80 až 100 centimetrů se v paždí listů tvoří kulaté a pevné růžice. Růžičková kapusta chutná nejlépe po prvním mrazíku, kdy trochu sladkého vystřídalo hořké. Ideální doba sklizně je v listopadu a prosinci. Růžičková kapusta omyjte vždy těsně před vařením. A nakrájejte stonek do kříže, aby se rovnoměrně propekl. Růžičková kapusta po třech dnech v lednici zvadne. Ale můžete to blanšírovat a zmrazit. Pak to trvá šest až devět měsíců. Nejjednodušší přípravy umožňují, aby se jeho vlastní chuť projevila. Můžete ho jednoduše hodit do másla, přelít hnědým máslem a dochutit muškátovým oříškem. Růžičky lze sekat, krájet, dusit, dusit, vařit, podávat syrové nebo gratinované. Růžičková kapusta se hodí k pečenému masu, jako je steak, řízek, drůbež, jehněčí nebo zvěřina. Ale také smažené jako předkrm, **Přírozená poloha:** První doklady o pěstování růžičkové kapusty najdeme v roce 1587 v tehdejší Španělském Nizozemsku, nyní Belgie. **Úspěšné pěstování:** Rostliny můžete od ledna do března pěstovat v chladném rámu chráněném před větrem s flisovým krytem pro mrazivé noci nebo v květináčích na slunném parapetu. Do každé výsadbové jamky zasadte 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. Sázete je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhněte kompostem. **Nejlepší umístění:** Jako těžké krmítko se rostlině nejlépe daří v hluboké, na živiny bohaté půdě s dobrou kapacitou akumulace vody na slunném místě v zeleninovém záhonu. **Optimální péče:** Rostlina potřebuje pravidelnou vodu a živiny. Zalévejte vydatně, zvláště v horkých dnech, ale vyhněte se přemokření. Pravidelné odstraňování plevele a kypření okolní půdy odměňuje rostliny vyšším výnosem a vůní. Rostlinám pravidelně po výsadbě a až dva až tři týdny před sklizní dodávejte organické hnojivo. **V zimě:** Růžičková kapusta je dvouletá, ale obecně se lépe pěstuje jako letnička. Pokud se kvítky nesklidí, na jaře po zimním spánku vyraší do klíčků, které v létě kvetou.



ORGANİK - Brüksel lahanası - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Eski İspanyol Hollanda'sından tatlı ekşi tavada kızartılmış sebzeler

Groninger, büyük, yoğun ve tatlı tadı olan filizler üreten güvenilir ve verimli bir çeşittir. 80 ila 100 santimetre yüksekliğindeki saplarda, yaprak koltuklarında yuvarlak ve sıkı güller oluşur. Brüksel lahanası, acının yerini biraz tatlıya bıraktığı ilk dondan sonra en iyi tadı alır. İdeal hasat zamanı Kasım ve Aralık aylarıdır. Brüksel lahanalarını daima pişirmeden hemen önce yıkayın. Ve sapını eşit şekilde pişmesi için çapraz şekilde kesin. Brüksel lahanası buzdolabında üç gün kaldıktan sonra solacaktır. Ama beyazlatılabilir ve dondurabilirsiniz. Sonra altı ila dokuz ay sürer. En basit müstahzarlar, kendi zevkinin kendine gelmesine izin verir. Sadece tereyağına atabilir, üzerine kahverengi tereyağı dökülebilir ve hindistan cevizi ile baharatlayabilirsiniz. Çiçeği doğranabilir, dilimlenebilir, haşlanabilir, buharda pişirilebilir, haşlanabilir, çiğ veya graten olarak servis edilebilir. Brüksel lahanası, biftek, şnitzel, kümes hayvanları, kuzu veya av eti gibi kavurulmuş etlerle iyi gider. Ama aynı zamanda başlangıç olarak kızartılır, **Doğal konum:** Brüksel lahanası yetiştiriciliğinin ilk kanıtı, 1587'de o zamanlar İspanya Hollandası olan, şimdi ise Belçika'da bulunabilir. **Başarılı yetiştirme:** Bitkileri, soğuk geceler için polar örtü ile rüzgardan korunmuş 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 saldıgı 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 kaçınin. Düzenli olarak yabani otların temizlenmesi ve çevredeki toprağın gevşetilmesi, bitkileri daha yüksek verim ve aroma ile ödüllendirir. Dikimden sonra ve hasattan yaklaşık iki ila üç hafta öncesine kadar bitkilere düzenli olarak organik sebze gübresi verin. **Kışın:** Brüksel lahanası biennialdir, ancak genellikle yıllık olarak daha iyi yetiştirilir. Çiçekler hasat edilmese, kış uykusundan sonra ilkbaharda filizlenir ve yazın çiçek açar.



BIO - kelbimbó - Groninger

Brassica oleracea var. gemmifera

Édes fanyar serpenyőben sült zöldség az egykori spanyol Hollandiából

A Groninger egy megbízható és termékeny fajta, amely nagy, sűrű és édes ízű csírákat hoz. A 80-100 centiméter magas száron a levél hónaljában kerek és tömör rózsák alakulnak ki. **Természetes elhelyezkedés:** A kelbimbó termesztésének első bizonyítéka 1587-ben található az akkori spanyol Hollandiában, a mai Belgiumban. **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 csírázás hőmérséklet 15-20 Celsius fok. Amint a fiatal növények jól átgökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költözhetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázis körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposzttal. **A legjobb hely:** Nehéz etetőként a növény a mély, tápanyagban gazdag talajban fejlődik a legjobban, jó víztároló képességgel, napos helyen a veteményesben. **Optimális gondozás:** A növénynek rendszeres vízre és tápanyagra van szüksége. Bőségesen öntözzé, különösen meleg napokon, de kerülje a vízfolyást. 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 kelbimbó kétéves, de általában jobban termeszthető egyévi növényként. Ha a virágokat nem takarítják be, akkor tavasszal a téli álmot követően hajtásokba hajtanak, amelyek nyáron virágoznak.

: : : : :



オーガニック - メキャベツ - フローニンゲン

Brassica oleracea var. gemmifera

元スペイン領のオランダ地方の炒め物にピッタリの品種

フローニンゲンは高収量で信頼性の高い品種で、甘く香ばしい大きな芽を成長させます。丸くしっかりした芽は80~100cmの長い茎の葉軸から成長します。

メキャベツは最初の霜の後、苦味が甘さに変わります。11月と12月が収穫に理想的です。調理する前にメキャベツを洗い、均等に火が通るように茎に十字に切れ目を入れます。メキャベツは、枯れ始めるまで約3日間冷蔵庫で保存できます。また、メキャベツを茹でてから冷凍することもできます； この場合だと6~9か月保存可能です。シンプルに調理することで、メキャベツを一番美味しく楽しむことができます。シンプルにバターで炒め、焦がしバターとナツメグでメキャベツの味を引き立たせます。花蕾は刻む、スライス、ソテー、蒸す、茹でる、生またはグラタンなどにして楽しむことができます。メキャベツはステーキ、カツレツ、鳥肉、子羊肉、ラム肉などによく合います。前菜として揚げたり、スープとして、またはサラダとしても楽しむことができます。

自然な場所:

ヨーロッパでのメキャベツの栽培に関する最初の参考文献は、現在のベルギーである旧スペイン領オランダで1587年までさかのぼります。

栽培成功:

1~3月に霜から保護するカバーなどを使用して防風された場所、又は室内の窓際で鉢植えて栽培できます。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がよく育ちます。

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:

メキャベツは二年生植物ですが、通常は多年生植物と同じ扱いで栽培されます。花蕾を収穫しなければ、冬眠して春には新しい芽を出し夏には花を咲かせます。

SKU: 18671 / BIO - Rosenkohl - Groninger