



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Foeniculum vulgare var. azoricum

 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 - копър

Foeniculum vulgare var. azoricum

Аромат, напомнящ на анасон - идеален за средиземноморски тигани със зеленчуци

Fino е ранен и висококачествен копър от района на Флоренция. Лукът е кръгъл и дебел с фин аромат на анасон. Копърът излъчва подобен на анасон аромат и не само облагородява салати и пълнежи, но и вкусни дипове. Нарязан на тънки филийки, има добър вкус с дресинг от зехтин и балсамов оцет с нотка на чесън. Деликатната зеленина на копъра, която може да се бере непрекъснато и да се използва като копър. овкусява леки сосове или майонеза. Семената му се използват като подправка при печене на хляб, за зеленчуци и маринати. Вареният копър има по-малко интензивен вкус. Задушете го заедно с лука в малко растително масло като зеленчукова гарнитура към риба и месо. Или задушени с кубчета шунка за паста. Универсалният копър може да бъде вегетариански със сметана и сирене огретен. Върви добре и в комбинация с моркови, китайско зеле, джиджифил и гъби като азиатски уок зеленчуци.

Естествено местоположение: Луковиците на копър са местни за Средиземноморието и Близкия изток. С течение на времето се разпространява и в арабския свят и Китай. **Опешно отглеждане:** Като пролетен копър, сортът Fino може да се засажда от април и да се бере от юни. Въпреки това, от януари се препоръчва предварително култивиране на закрито. Поставете семената на около един сантиметър дълбочина в кокосов субстрат или органична зеленчукова почва. Препоръчваме температура между 18 и 22 градуса. Когато станат големи около пет до осем сантиметра, трябва да пикирате разсада и да го пресадите в подходящи саксии. Веднага щом младите растения укрепнат, през май може да се разсадят на открито на разстояние 30 на 30 сантиметра. Във всеки случай най-късно до средата на август, за да се постигне силно клубенообразуване. Преди да засадите, нанесете слой от зрял компост в почвата. **Най-доброто местоположение:** Копърът изисква богата на хумус, добре дренирана почва, слънчево, защитено от вятър място и равномерно снабдяване с вода и хранителни вещества. **Оптимална грижа:** Почвата трябва да е фино ронлива и влажна, но в никакъв случай мокра. Поддържайте почвата рохкава чрез фино гребане редовно. По възможност почвата трябва да се подобри с компост, тъй като като тежък хранител копърът има повишена нужда от хранителни вещества. За да може вашият копър да образува нежни, бели луковици, натрупайте растенията най-малко две седмици преди прибиране на реколтата. Използвайте мотика, за да издърпате почвата към зеленчуците, така че месестите дръжки на листата да са напълно покрити, но зелената част на листата да остане открита. От време на време проверявайте дебелината на клубените. Най-доброто време за прибиране на реколтата е, когато клубените са с размерите на юмрук. **През зимата:** Луковиците на копър понасят лека слана, но качеството страда. Поради това се препоръчва ежегодно повторно засяване.



BIO - fennikel

Foeniculum vulgare var. azoricum

En aroma, der minder om anis - ideel til middelhavsgrøntsagspander

Fino er en tidlig fennikel af høj kvalitet fra Firenze-regionen. Løgene er runde og tykke med en subtil anis smag. Fennikel udstråler en anis-lignende aroma og forfiner ikke kun salater og fyld, men også velsmagende dips. I tynde skiver smager den godt med en dressing af olivenolie og balsamico med et strejf af hvidløg. Fennikelens sarte grønne, som kan høstes løbende og bruges som dild. smag lette saucer eller mayonnaise. Dens frø bruges som krydderi i brødbagning, til grøntsager og marinader. Kogt fennikel smager mindre intenst. Damp det sammen med løg i lidt vegetabilsk olie som grøntsagstilbehør til fisk og kød. Eller dampet med skinke i tern til pasta. Den alsidige fennikel kan være vegetarisk med gratineret fløde og ost. Den passer også godt i kombination med gulerødder, kinakål, ingefær og svampe som asiatiske wokgrøntsager. **Naturlig beliggenhed:** Fennikelløg er hjemmehørende i Middelhavet og det nære østen. Med tiden har det også spredt sig til den arabiske verden og Kina. **Succesfuld dyrkning:** Som forårsfennikel kan sorten Fino plantes fra april og høstes fra juni. Dog anbefales forkultivering indendørs fra januar. Sæt frøene cirka en centimeter dybt i kokossubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Vi anbefaler en temperatur mellem 18 og 22 grader. Når de er omkring fem til otte centimeter store, bør du prikke frøplanterne ud og ompotte dem i passende urtepotter. Så snart de unge planter er stærke nok, kan de transplanteres udendørs i en afstand på 30 gange 30 centimeter i løbet af maj. Under alle omstændigheder senest medio august for at opnå en kraftig knolddannelse. Inden udplantning skal du arbejde et lag moden kompost i jorden. **Den bedste beliggenhed:** Fennikel kræver humusrig, veldrænet jord, en solrig, vindbeskyttet placering og en jævn tilførsel af vand og næringsstoffer. **Optimal pleje:** Jorden skal være fint smuldrende og fugtig, men aldrig våd. Hold jorden løs ved at finrive jævnligt. Jorden bør om muligt forbedres med kompost, fordi fennikelen som tungfoder har et øget behov for næringsstoffer. For at din fennikel danner møre, hvide løg, hober du planterne op mindst to uger før høst. Brug en hakke til at trække jorden mod grøntsagerne, så de kødfulde bladstilke er helt dækket, men den grønne del af bladene forbliver blotlagt. Tjek tykkelsen af knoldene fra tid til anden. Det bedste tidspunkt at høste er, når knoldene er på størrelse med en knytnæve. **Om vinteren:** Fennikelløg tåler en let frost, men kvaliteten lider. Årlig gensåning anbefales derfor.



BIO - Knollenfenchel

Foeniculum vulgare var. azoricum

Ein an Anis erinnerndes Aroma - Ideal für mediterrane Gemüsepflanzen

Fino ist ein früher und hochwertiger Fenchel aus der Region Florenz. Die Zwiebeln sind rund und dick mit einem feinen Anisgeschmack. Fenchel verströmt ein anisähnliches Aroma und veredelt damit nicht nur Salate und Füllungen, sondern auch schmackhafte Dips. Dünn aufgeschnitten schmeckt er mit einem Dressing aus Olivenöl und Balsamessig mit einer Spur Knoblauch. Das zarte Grün des Fenchels, das laufend geerntet und wie Dill verwendet werden kann, würzt helle Soßen oder Mayonnaise. Seine Samen dienen als Gewürz beim Brotbacken, für Gemüse und Marinaden. Gergart schmeckt Fenchel weniger intensiv. Dünsten Sie ihn zusammen mit Zwiebeln in etwas Pflanzenöl als Gemüsebeilage zu Fisch und Fleisch. Oder mit Schinkenwürfeln gedünstet zu Pasta. Vegetarisch lässt sich der vielseitige Fenchel mit Sahne und Käse gratinieren. Er macht sich auch gut in Kombination mit Möhren, Chinakohl, Ingwer und Pilzen als asiatisches Wok-Gemüse. **Naturstandort:** Knollenfenchel ist im Mittelmeerraum und in Vorderasien beheimatet. Auch im arabischen Raum und China hat er sich mit der Zeit verbreitet. **Anzucht:** Als Frühjahrs-Fenchel kann die Sorte Fino ab April ins Beet gesetzt und ab Juni geerntet werden. Allerdings ist die Vorkultivierung ab Januar im Haus empfehlenswert. Setzen Sie die Samen ungefähr einen Zentimeter tief in Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 18 und 22 Grad. Bei einer Größe von circa fünf bis acht Zentimetern sollten Sie die Setzlinge pikieren und in geeignete Blumentöpfe umtopfen. Sobald die Jungpflanzen kräftig genug sind, können sie im Laufe des Mai mit 30 mal 30 Zentimeter Abstand ins Freiland umgesetzt werden. Auf jeden Fall bis spätestens Mitte August, um eine kräftige Knollenbildung zu erzielen. Vor dem Auspflanzen sollten Sie eine Schicht reifen Kompost in die Erde einarbeiten. **Standort:** Knollenfenchel benötigt einen humosen, durchlässigen Boden, einen sonnigen, windgeschützten Standort und eine gleichmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung. **Pflege:** Die Erde soll feinkrümelig und feucht, aber nie nass sein. Halten Sie die Erde durch regelmäßiges feines Harken locker. Die Boden sollte möglichst mit Kompost aufgebessert werden, denn als Starkzehrer hat der Fenchel einen erhöhten Nährstoffbedarf. Damit Ihr Fenchel zarte und weiße Knollen ausbildet, häufeln Sie die Pflanzen spätestens zwei Wochen vor der Ernte an. Ziehen Sie dabei die Erde mit einer Ziehhacke an das Gemüse heran, so dass die fleischigen Blattstiele vollständig bedeckt sind, der grüne Teil der Blätter aber freibleibt. Prüfen Sie ab und zu die Dicke der Knollen. Der beste Erntezeitpunkt ist, wenn die Knollen etwa faustgroß sind. **Im Winter:** Knollenfenchel verträgt leichten Frost, aber die Qualität leidet. Daher empfiehlt sich eine jährliche Neussaat.



Organic - Florence Fennel

Foeniculum vulgare var. azoricum

An aniseed-like flavour - perfect for Mediterranean stir-fried vegetables

Fino is an early-maturing and exquisite fennel variety from the region of Florence. The bulbs are round and thick with a fine anise flavour. Fennel provides an aniseed-like flavour and can refine salads and stuffing/fillings, as well as aromatic dips. Thinly sliced, it goes well with a dressing of olive oil and balsamic vinegar with a touch of garlic. The delicate green of the fennel plant can be harvested continuously and is used - like Dill - for refining white sauces or mayonnaise. Fennel seeds are used as seasoning for baking bread, in vegetables and marinades. Fennel has a less intense flavour when it is cooked. Steamed along with onions and some vegetable oil, it makes a nice vegetable side dish for fish and meat. Fennel goes also well with pasta when steamed together with ham dices. For a vegetarian dish it can be gratinated with cream and cheese. Another great combination is fennel together with carrots, Chinese cabbage, ginger and mushrooms prepared as an Asian stir-fried wok vegetable. **Natural location:** Fennel is native to the Mediterranean and the Near East. Nowadays, it can also be found in the Arab region and in China. **Successful cultivation:** Fino is a spring fennel variety and can be sowed out from April onward and harvested from June on. However, pre-cultivation from January indoors can also be recommended. Plant the seeds about 1 cm deep into coconut substrate or organic vegetable substrate. A temperature between 18° and 30° Celsius would be ideal for cultivation. When the seedlings are about 5 to 8 cm tall, they should be pricked out and shifted into suitable pots. As soon as the young plants are sturdy enough, they can be moved out in the open during May while providing about 30 cm space around every plant. Make sure to move your plants out before the middle of August - at the latest - as to achieve a strong bulb formation. Prior to moving the plants out, you should mix a layer of matured compost into the soil. **The best location:** Fennel requires humus-rich, permeable soil, steady water and nutrient supply, and a sunny and wind-sheltered place for cultivation. **Optimal care:** The soil should be fine-crumbly and moist, but not wet. With regularly raking you can keep the earth loosened. It is also advisable to enrich the soil with compost, as Fennel has a high demand of nutrients. Latest two weeks before harvesting, you should earth up a bit to facilitate the development of the delicate and white-coloured bulbs. Simply use a hoe to move some of the surrounding earth closer to your vegetable plant, until the fleshy petiole is fully covered and the green parts of the leaves stay clear. Check on the size of the bulbs from time to time - if they have the size of about a fist, it would be the best time for harvesting. **In the winter:** Fennel can withstand minor frost, but that will compromise the quality of the vegetable. It would be better to re-seed every year.



ORGAANILINE - apteegitilli sibul

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aniisi meenutav aroom - ideaalne Vahemere juurviljapannile

Fino on varajane ja kvaliteetne apteegitill Firenze piirkonnast. Sibulad on ümarad ja paksud, õrna aniisi maitsega. Apteegitill eritab aniisiladset aroomi ning mitte ainult ei viimistle salateid ja täidiseid, vaid ka maitsvaid dipikasteid. Õhukeseks viilutatuna maitseb see hästi oliiviõli ja palsamiaädika kastmega koos küüslaugunoodiga. Apteegitilli õrn roheline, mida saab pidevalt koristada ja kasutada nagu tilli. Maitsestab kergeid kastmeid või majoneesi. Selle seemneid kasutatakse maitseainena leivaküpsetamisel, köögiviljade ja marinaadide jaoks. Keedetud apteegitilli maitse on vähem intensiivne. Aurutage seda koos sibulaga väheses taimeõlil kala ja liha köögiviljade lisandina. Või aurutatud kuubikuteks lõigatud singiga pasta jaoks. Mitmekülgne apteegitill võib olla taimetoitlane koore ja juustuga au gratin. Sobib hästi ka koos porgandi, hiina kapsa, ingveri ja seentega Aasia vokk-juurviljadeks. **Looduslik asukoht:** Apteegitilli sibulad on pärit Vahemerest ja Lähis-Idast. Aja jooksul on see levinud ka araabia maailma ja Hiinasse. **Edukas kasvatamine:** Kevadise apteegitillina võib sorti Fino istutada alates aprillist ja koristada juunist. Küll aga soovistatakse toas ettekasvatamist alates jaanuarist. Pane seemned umbes ühe sentimeetri sügavusele kookossubstraati või maheviljamulda Soovitame temperatuuri vahemikus 18-22 kraadi. Kui need on umbes viis kuni kaheksa sentimeetrit suured, tuleks seemikud välja torgata ja sobivatesse lillepottidesse ümber istutada. Niipea, kui noored taimed on piisavalt tugevad, võib neid maikuu jooksul õue siirdada 30 x 30 sentimeetri kaugusele. Igal juhul hiljemalt augusti keskpaigaks, et saavutada jõuline mugulate moodustumine. Enne istutamist asetage mulda kiht küpset komposti. **Parim asukoht:** Apteegitill vajab huumusrikast, hea dreneeritud mulda, päikeselist, tuule eest kaitstud kasvukohta ning ühtlast vee- ja toitainetega varustamist. **Optimaalne hooldus:** Muld peaks olema hästi murenev ja niiske, kuid mitte kunagi märg. Hoidke muld lahti, riisudes regulaarselt peeneks. Mulda tuleks võimalusel parandada kompostiga, sest raske söötjana on apteegitillil suurenenud toitainete vajadus. Et teie apteegitillist moodustuks õrnad valged sibulad, kuhjake taimed vähemalt kaks nädalat enne saagikoristust. Tõmmake kõplaga mulda köögiviljade poole nii, et lihavad lehevarred oleksid täielikult kaetud, kuid lehtede roheline osa jääks paljaks. Kontrollige aeg-ajalt mugulate paksust. Parim aeg koristamiseks on siis, kui mugulad on umbes rusikasuurused. **Talvel:** Apteegitilli sibulad taluvad kerget pakast, kuid kvaliteet kannatab. Seetõttu on soovitatav iga-aastane korduskülv.



LUOMU - Fenkolin sipuli

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aniksen tuoksu - ihanteellinen välimerellisille kasvispannuille

Fino on varhainen ja laadukas fenkoli Firenze alueilta. Sipulit ovat pyöreitä ja paksuja, ja niissä on hienovarainen aniksen maku. Fenkoli huokuu anismaista tuoksua ja ei ainoastaan viimeistele salaatteja ja täytteitä, vaan myös maukkaita dippejä. Ohuiksi siivuiksi leikattuna maistuu hyvältä oliiviöljyn ja balsamiiviinietikan kera, jossa on aavistus valkosipulia. Fenkolin herkkä vihreys, jota voidaan korjata jatkuvasti ja käyttää kuten tilliä, mausta kevyitä kastikkeita tai majoneesia. Sen siemeniä käytetään mausteena leivän leivonnassa, vihanneksissa ja marinaadeissa. Keitetty fenkoli maistuu vähemmän voimakkaalta. Höyrystä yhdessä sipulien kanssa pienessä kasvisliisäkkeenä kalan ja lihan kanssa. Tai höyrytetynä kuutioidun kinkun kanssa pastaa varten. Monipuolinen fenkoli voi olla kasvissyöjä kerman ja juuston au gratiinilla. Sopii hyvin myös porkkanoiden, kiinankaalin, inkiväärin ja sienten kanssa aasialaisiksi wok-vihanneksiksi. **Luonnollinen sijainti:** Fenkolin sipulit ovat kotoisin Välimerestä ja Lähi-idästä. Ajan myötä se on levinnyt myös arabimaailmaan ja Kiinaan. **Onnistunut viljely:** Kevätfenkolina Fino-lajike voidaan istuttaa huhtikuusta ja korjata kesäkuusta alkaen. Sisätiloissa esiviljelystä suosittellaan kuitenkin tammikuusta alkaen. Laita siemenet noin sentin syvyyteen kookossubstraattiin tai luomukasvimaahan Suosittelemme 18-22 asteen lämpötilaa. Kun taimet ovat kooltaan noin viidestä kahdeksaan senttimetriä, ne tulee pistää pois ja istuttaa uudelleen sopiviin kukkaruukkuihin. Heti kun nuoret kasvit ovat tarpeeksi vahvoja, ne voidaan istuttaa ulkona 30 x 30 senttimetrin etäisyydelle toukokuun aikana. Joka tapauksessa viimeistään elokuun puolivälissä voimakkaan mukulanmuodostuksen saavuttamiseksi. Ennen istutusta, levitä kerros kypsää kompostia maaperään. **Paras sijainti:** Fenkoli vaatii humuspitoista, hyvin valutettua maaperää, aurinkoisia, tuulelta suojattua paikkaa sekä tasaista vettä ja ravinteita. **Optimaalinen hoito:** Maaperän tulee olla hienojakoista ja kosteaa, mutta ei koskaan märkää. Pidä maaperä löysänä haravoimalla säännöllisesti. Maaperää tulisi mahdollisuuksien mukaan parantaa kompostilla, koska raskaana syöttäjänä fenkolilla on lisääntynyt ravinteiden tarve. Jotta fenkolista muodostuisi pehmeitä, valkoisia sipuleita, kasvaa kasvit vähintään kaksi viikkoa ennen sadonkorjuuta. Vedä maata kuokalla vihanneksia kohti niin, että mehevät lehtivarret peittyvät kokonaan, mutta lehtien vihreä osa jää paljaaksi. Tarkista mukuloiden paksuus aika ajoin. Paras sadonkorjuuaika on, kun mukulat ovat noin nyrkin kokoisia. **Talvella:** Fenkolin sipulit sietävät kevyttä pakkasta, mutta laatu kärsii. Siksi vuosittainen uudelleenkylvö on suositeltavaa.



BIO - Fenouil doux

Foeniculum vulgare var. azoricum

Un arôme qui rappelle l'anis - Idéal pour les poêlés de légumes méditerranéennes

Le fino est un fenouil précoce et raffiné de la région de Florence. Les oignons sont ronds et gros avec un léger goût d'anis. Le fenouil dégage un arôme qui rappelle celui de l'anis et raffine donc non seulement les salades et les farces, mais aussi les dips savoureux. Le fenouil découpé en tranches minces est délicieux avec une vinaigrette à base d'huile d'olive et du vinaigre balsamique avec un soupçon d'ail. La verdure tendre du fenouil, qui est récoltée constamment et qui peut être utilisée comme l'aneth, épice des sauces blanches ou de la mayonnaise. Ses graines sont des épices pour la cuisson du pain, les légumes et les marinades. Le fenouil cuit a un goût moins intense. Cuissez-le avec des oignons dans un peu d'huile végétale pour accompagner du poisson et de la viande. Vous pouvez aussi le cuire avec des cubes de jambon pour des pâtes. Pour les végétariens, le fenouil polyvalent peut être gratiné avec de la crème liquide et du fromage. Il forme une bonne équipe avec les carottes, le chou chinois, le gingembre et les champignons pour faire un wok de légumes asiatique. **Emplacement naturel:** Le fenouil doux est originaire du bassin méditerranéen et du Proche-Orient. Il s'est aussi répandu dans les pays arabes et en Chine avec le temps. **Culture réussie:** Comme c'est un fenouil de printemps, il peut être mis au jardin à partir d'avril et récolté à partir de juin. Cependant, il est conseillé de cultiver à partir de janvier à la maison. Mettez les graines dans du substrat de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ un centimètre de profondeur. Nous conseillons une température entre 18 et 22 °C. Les semis doivent être repiqués et replantés dans pots de fleur adaptés lorsqu'ils atteignent une taille de 5 à 8 cm. Dès que les jeunes plantes sont assez puissantes, elles peuvent être mises en plein air en mai séparées de 30 x 30 centimètres. En tout cas jusqu'à mi-août au plus tard pour obtenir de puissantes tubercules. Vous devez incorporer une couche de compost mûr dans la terre avant la plantation. **Le meilleur emplacement:** Le fenouil a besoin d'un sol perméable et riche en humus, d'un emplacement ensoleillé et protégé du vent et un approvisionnement en eau et nutriments uniforme. **Soins optimaux:** La terre doit être fine et humide, mais jamais mouillée. Gardez la terre assouplie avec un ratisage fin et régulier. La terre doit être améliorée si possible avec du compost, car le fenouil a besoin en nutriments plus important. Pour que votre fenouil forme des tubercules tendres et blancs, buttez les plantes deux semaines avant la récolte au plus tard. Buttez la terre avec une houe près du légume pour recouvrir les pétioles charnus, mais laissez la partie verte des feuilles libres. Vérifiez l'épaisseur des tubercules de temps en temps. Le meilleur temps de récolte est lorsque les tubercules sont la taille d'un poing. **En hiver:** Le fenouil doux peut résister un léger gel mais la qualité souffre. Ainsi, un nouvel ensemencement tout les ans est conseillé.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Βολβός μάραθο

Foeniculum vulgare var. azoricum

Ένα άρωμα που θυμίζει γλυκάνισο - ιδανικό για τηγάνια λαχανικών της Μεσογείου

Το Fino είναι ένα πρώιμο και υψηλής ποιότητας μάραθο από την περιοχή της Φλωρεντίας. Τα κρεμμύδια είναι στρογγυλά και πυκνά με διακριτική γεύση γλυκάνισου. Ο μάραθος αποπνέει ένα άρωμα που μοιάζει με γλυκάνισο και όχι μόνο εξευγενίζει τις σαλάτες και τις γεμίσεις, αλλά και τα νόστιμα ντιπ. Σε λεπτές φέτες, έχει ωραία γεύση με ένα ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι με μια νότα σκόρδου. Το ντελικάτο πράσινο του μάραθου, που μαζεύεται συνεχώς και χρησιμοποιείται σαν άνηθο, αρωματίζει ελαφρώς σάλτσες ή μαγιονέζα. Οι σπόροι του χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό στο ψήσιμο του ψωμιού, για λαχανικά και μαρινάδες. Το μαγειρεμένο μάραθο έχει λιγότερο έντονη γεύση. Αχνίστε το μαζί με κρεμμύδια σε λίγο φυτικό λάδι ως συνοδευτικό λαχανικών για ψάρια και κρέας. Ή στον ατμό με ζαμπόν σε κύβους για ζυμαρικά. Το ευέλικτο μάραθο μπορεί να είναι χορτοφαγικό με κρέμα και τυρί au gratin. Ταίριαζει επίσης καλά σε συνδυασμό με καρότα, κινέζικο λάχανο, ζίντζερ και μανιτάρια ως ασιατικά λαχανικά γουόκ. **Φυσική τοποθεσία:** Οι βολβοί μάραθου προέρχονται από τη Μεσόγειο και την Εγγύς Ανατολή. Με την πάροδο του χρόνου, εξαπλώθηκε επίσης στον αραβικό κόσμο και την Κίνα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Ως ανοιξιάτικο μάραθο, η ποικιλία Fino μπορεί να φυτευτεί από τον Απρίλιο και να συγκομιστεί από τον Ιούνιο. Ωστόσο, συνιστάται η προκαλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους από τον Ιανουάριο. Βάλτε τους σπόρους σε βάθος περίπου ένα εκατοστό σε υποστρώμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Συνιστούμε θερμοκρασία μεταξύ 18 και 22 βαθμών. Όταν είναι περίπου πέντε έως οκτώ εκατοστά σε μέγεθος, θα πρέπει να τρυπήσετε τα σπορόφυτα και να τα μεταφέρετε σε κατάλληλες γλάστρες. Μόλις τα νεαρά φυτά γίνουν αρκετά δυνατά, μπορούν να μεταφυτευθούν σε εξωτερικούς χώρους σε απόσταση 30 επί 30 εκατοστών κατά τη διάρκεια του Μαΐου. Σε κάθε περίπτωση, το αργότερο μέχρι τα μέσα Αυγούστου προκειμένου να επιτευχθεί ζωηρός σχηματισμός κονδύλων. Πριν από τη φύτευση, δουλέψτε ένα στρώμα άριστου κομπόστ στο έδαφος. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ο μάραθος απαιτεί έδαφος πλούσιο σε χόρμο, καλά στραγγιζόμενο, ηλιόλουστη, προστατευμένη από τον άνεμο τοποθεσία και ομοιόμορφη παροχή νερού και θρεπτικών συστατικών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το χώμα πρέπει να είναι λεπτό εύθρυπτο και υγρό, αλλά ποτέ υγρό. Διατηρήστε το χώμα χαλαρό τσουγκράνοντας τακτικά. Το έδαφος πρέπει να βελτιωθεί με κομπόστ αν είναι δυνατόν, γιατί ως βαρύς τροφοδότης το μάραθο έχει αυξημένη ανάγκη σε θρεπτικά συστατικά. Για να σχηματίσει το μάραθο σας τρυφερούς, λευκούς βολβούς, στοιβάστε τα φυτά τουλάχιστον δύο εβδομάδες πριν τη συγκομιδή. Χρησιμοποιήστε μια σκαπάνη για να τραβήξετε το χώμα προς τα λαχανικά έτσι ώστε οι σαρκώδεις μίσχοι των φύλλων να καλύπτονται εντελώς αλλά το πράσινο μέρος των φύλλων να παραμένει εκτεθειμένο. Ελέγχετε κατά διαστήματα το πάχος των κονδύλων. Η καλύτερη εποχή για τη συγκομιδή είναι όταν οι κόνδυλοι έχουν περίπου το μέγεθος μιας γροθιάς. **Το χειμώνα:** Οι βολβοί μάραθου ανέχονται έναν ελαφρύ παγετό, αλλά η ποιότητα υποφέρει. Συνιστάται λοιπόν η ετήσια επανασπορά.



ORGÁNACHA - bolgán finéal

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aroma reminiscent anise - iontach do pannaí glasraí Meánmhara

Is finéal luath agus ardchaighdeán í Fino ó réigiún Fhlórans. Tá na oinniúin cruinn agus tiubh le blas anise subtile. Exudes Fennel aroma cosúil le ainise agus ní hamháin refines sailleáid agus Tátháin, ach freisin dips blasta. Slísniú go tanaí, blasann sé go maith le cóiriú ola ólige agus finéagar balsamach le leid de garlic. Glas fogair na finéal, is féidir a bhaint go leanúnach agus a úsáid mar dill. blasanna anlainn éadrom nó maonáis. Úsáidtear a sólta mar spíosra i mbácaíl aráin, le haghaidh glasraí agus marinades. Níl blas finéal cócaráilte chomh dian. Gaile é mar aon le oinniúin i beagán ola glasraí mar thionlacan glasraí d'iasc agus d'fheoil. Nó steamed le liamhás diced le haghaidh pasta. Is féidir leis an finéal versatile a vegetarian le uachtar agus cáis au gratin. Téann sé go maith freisin i gcomhcheangal le cairéid, cabáiste Sineach, ginger agus beacán mar glasraí wok na háise. **Suíomh nádúrtha:** Tá bolgáin finéal dúchasach don Mheánmhuir agus don Neasoirthear. Le himeacht ama, tá sé scaipthe freisin go dtí an domhan Arabach agus an tSín. **Saothrú rathúil:** Mar fhinéal earrach, is féidir an éagsúlacht Fino a phlandáil ó Aibreán agus a bhaint ó mhí an Mheithimh. Mar sin féin, moltar réamhshaothrú taobh istigh ó Eanáir. Cuir na sólta thart ar aon ceintiméadar domhain i tsustráit cnó cóc nó ithir glasraí orgánacha Molaimid teocht idir 18 agus 22 céim. Nuair a bhíonn siad thart ar cúig go hocht ceintiméadar i méid, ba chóir duit na síológa a phiocadh amach agus iad a athchur i bpotáí bláthanna oiriúnacha. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga láidir go leor, is féidir iad a thrasphlandú lasmuigh ar fad 30 faoi 30 ceintiméadar i rith mhí na Bealtaine. In aon chás, faoi lár mhí Lúnasa ar a dhéanaí chun foirmiú tiúbair briomhar a bhaint amach. Sula plandáil, oibrigh sraith de mhúirín aibí isteach san ithir. **An suíomh is fearr:** Tá ithir dea-dhraenáilte ag teastáil ó fhinéal atá saibhir i humus, áit ghrianmhar atá faoi chosaint na gaoithe agus soláthar cothrom uisce agus cothaithe. **Cúram is fearr is féidir:** Ba chóir go mbeadh an ithir go mín grumbly agus tais, ach ní fliuch. Coinnigh an ithir scaoilte trí racáil go mín go rialta. Ba chóir an ithir a fheabhsú le múirín más féidir, mar go mbíonn gá méadaitheach ag an bhfinéal le cothaithe mar ábhar friothálach tron. Ionas go mbeidh do chuid finéal bolgáin bhána tairisceana, carn suas na plandaí ar a laghad dhá sheachtain roimh an fómhar. Bain úsáid as hoe chun an ithir a tharraingt i dtreo na glasraí ionas go mbeidh na gais duille méithe clúdaithe go hiomlán ach go bhfanann an chuid glas de na duilleoga nochta. Seiceáil tiús na tiúbair ó am go ham. Is é an t-am is fearr chun fómhar nuair a bhíonn na tiúbair thart ar mhéid dhorn. **Sa gheimhreadh:** Fulaingt bolgáin finéal sioc éadrom, ach tá an caighdeán ag fulaingt. Moltar mar sin athshíolú bliantúil a dhéanamh.



LÍFRÆNT - Fennel pera

Foeniculum vulgare var. azoricum

Ilmur sem minnir á anís - tilvalinn í Miðjarðarhafsgrænmetispönnur

Fino er snemmbúinn og vönduð fennel frá Flórens svæðinu. Laukarnir eru kringlóttir og þykkir með lúmsku anísbragði. Fennel gefur frá sér aníslikan ilm og betrumbætir ekki aðeins salöt og fyllingar heldur líka bragðgóðar idýfur. Punnt sneið, bragðast vel með dressingu úr ólífuolíu og balsamikedikki með hvítlauskeim. Viðkvæmur grænn fennel, sem hægt er að uppskera stöðugt og nota eins og dill. bragðbætt léttar sósur eða majónesi. Fræ þess eru notuð sem krydd í brauðbakstur, fyrir grænmeti og marineringar. Soðin fennel bragðast minna ákaft. Látid það gufa ásamt lauk í smá jurtaolíu sem grænmetis meðlæti með fiski og kjóti. Eða gufusoðinn með hægelduðum skinku fyrir pasta. Hin fjölhæfa fennel getur verið grænmetisæta með rjóma og osti í gratin. Það passar líka vel í bland við gulrætur, kínakál, engifer og sveppi sem asískt wok grænmeti. **Náttúruleg staðsetning:** Fennelperur eiga heima í Miðjarðarhafi og Austurlöndum nær. Með tímanum hefur það einnig breiðst út til arabaeimsins og Kína. **Árangursrik ræktun:** Sem vorfennel er hægt að planta Fino afbrigðinu frá apríl og uppskera frá júní. Hins vegar er mælt með forræktun innandyra frá og með janúar. Setjið fræin um það bil eins sentímetra djúpt í undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold. Við mælum með hitastigi á milli 18 og 22 gráður. Þegar þær eru orðnar um fimm til átta sentímetrar að stærð á að stinga plönturnar út og setja þær aftur í viðeigandi blómápotta. Um leið og ungar plöntur eru orðnar nógu sterkar er hægt að græða þær utandyra í 30 til 30 sentímetra fjarlægð í maí. Í öllum tilvikum, í síðasta lagi um miðjan ágúst til að ná kröftugri hnýðimyndun. Áður en þú plantar út skaltu vinna lag af þroskaðri moutu í jarðveginn. **Besta staðsetningin:** Fennel þarf humusríkan, vel framræstan jarðveg, sólríkan, vindverndaðan stað og jafnt framboð af vatni og næringarefnum. **Besta umönnun:** Jarðvegurinn ætti að vera fínt mola og rakur, en aldrei blautur. Haltu jarðveginum lausum með því að raka reglulega. Jarðvegurinn ætti að bæta með rotmassa ef mögulegt er, því sem pungur fóðrari hefur fennel aukna þörf fyrir næringarefni. Svo að fennel þín myndi mjúkar, hvítar þerur skaltu hruga plöntunum upp að minnsta kosti tveimur vikum fyrir uppskeru. Notaðu hakka til að draga jarðvegin í átt að grænmetinu þannig að holdugir blaðstilkarnir séu alveg huldur en græni hluti laufanna haldist berskjaldaður. Athugaðu þykkt hnýði af og til. Besti tíminn til að uppskera er þegar hnýði eru á stærð við hnefa. **Á veturna:** Fennelperur þola létt frost en gæðin skerðast. Því er mælt með árlegri endursáningu.



BIO - Finocchio

Foeniculum vulgare var. azoricum

Un aroma che ricorda l'anice, ideale per ricette di verdure mediterranee

Fino è un finocchio precoce e di alta qualità proveniente dalla regione di Firenze. I bulbi sono rotondi e spessi, con un delicato gusto di anice. Il finocchio ha un sapore che ricorda l'anice, che arricchisce non solo insalate e ripieni, ma anche gustose salse. Sottilmente affettato, è ottimo condito con olio d'oliva e aceto balsamico, con un pizzico di aglio. La parte color verde chiaro del finocchio può essere raccolta continuamente e usata come aneto, per insaporire salse leggere o la maionese. I suoi semi sono usati per insaporire il pane, le verdure e le marinare. Il finocchio cotto ha un sapore meno intenso. Per servirlo come contorno per pesce e carne si può cuocere a vapore insieme alle cipolle e condirlo con olio. Oppure si può cuocere a vapore con cubetti di prosciutto, per aggiungerlo alla pasta. Il finocchio è versatile e per un'ottima ricetta vegetariana si può gratinare con besciamella e formaggio. Si accompagna in maniera ottimale anche con carote, cavoli cinesi, zenzero e funghi preparati alla maniera asiatica, in wok. **Posizione naturale:** Il finocchio è originario del Mediterraneo e dell'Asia Occidentale. Nel tempo si è anche diffuso nel mondo arabo e in Cina. **Coltivazione riuscita:** Come finocchio primaverile, la varietà Fino può essere piantata da aprile e raccolta da giugno. Tuttavia è consigliabile pre-coltivare in casa da gennaio. Collocare i semi a circa un centimetro di profondità in substrato di cocco o in terra per ortaggi BIO. Raccomandiamo una temperatura tra 18° e 22° C. Quando avranno raggiunto dimensioni di circa 5-8 cm, è necessario trapiantare le piantine in fioriere più adatte. Una volta che le piante giovani saranno abbastanza forti possono essere spostate all'aperto, nel corso di maggio, mantenendo una distanza di 30 centimetri fra loro nell'orto. In ogni caso andrebbero trapiantate al più tardi entro la metà di agosto, affinché i tuberi si sviluppino in maniera ottimale. Prima di piantare, è consigliabile incorporare uno strato di compost puro al terreno. **La posizione migliore:** Il finocchio necessita di un terreno ricco di humus, ben drenato, una posizione soleggiata e riparata e un rifornimento costante di acqua e sostanze nutritive. **Cura ottimale:** La terra dovrebbe essere fine friabile e umida, ma mai bagnata. Mantenere il terreno soffice con una rastrellatura fine e regolare. Il terreno dovrebbe essere migliorato il più possibile con il compost, perché il finocchio ha un elevato bisogno di sostanze nutritive. Affinché il finocchio sviluppi tuberi teneri e bianchi, è consigliabile piantare le piante almeno due settimane prima del raccolto. Portare la terra verso le verdure con una zappa, in modo che i piccoli carnosità siano completamente coperti, lasciando libera la parte verde delle foglie. Di tanto in tanto controllare lo spessore dei tuberi. Il momento migliore per il raccolto è quando i tuberi hanno le dimensioni di un pugno. **In inverno:** Il finocchio tollera il gelo leggero, ma la sua qualità ne risente. Pertanto, è raccomandata una nuova semina annuale.



ORGANSKI - Lukovica komorača

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aroma koja podsjeća na anis - idealno za mediteranske tave s povrćem

Fino je rani i visokokvalitetni komorač iz regije Firenze. Luk je okrugao i debeo sa suptilnim okusom anisa. Komorač odiše aromom poput anisa i ne samo da oplemenjuje salate i nadjeve, već i ukusne umake. Narezana na tanke ploške, prija uz preljev od maslinovog ulja i balzamičnog octa s prizvukom češnjaka. Nježno zelenilo komorača, koje se može kontinuirano brati i koristiti kao kopar. aromatizira lagane umake ili majonezu. Njegove sjemenke koriste se kao začini u pečenju kruha, za povrće i marinade. Kuhani komorač ima manje intenzivan okus. Prodinastaje ga zajedno s lukom na malo biljnog ulja kao prilog od povrća ribi i mesu. Ili kuhana na pari s kockicama šunke za tjesteninu. Svestrani komorač može biti vegetarijanski s gratiniranim vrhnjem i sirom. Odlično se slaže i u kombinaciji s mrkvom, kineskim kupusom, đumbirom i gljivama kao azijsko povrće za wok. **Zemlja porijekla:** Lukovice komorača porijeklom su iz Sredozemlja i Bliskog istoka. S vremenom se proširio i na arapski svijet i Kinu. **Uspješan uzgoj:** Kao proljetni komorač sortu Fino možete saditi od travnja, a brati od lipnja. Međutim, od siječnja se preporučuje preduzgoj u zatvorenom prostoru. Sjemenke stavite oko jedan centimetar duboko u kokosov supstrat ili organsku zemlju za povrće. Preporučamo temperaturu između 18 i 22 stupnja. Kad budu velike oko pet do osam centimetara, sadnice treba pikirati i presaditi u prikladne posude za cvijeće. Čim mladice dovoljno ojačaju, mogu se tijekom svibnja presaditi na otvoreno na razmak 30 puta 30 centimetara. U svakom slučaju najkasnije do sredine kolovoza kako bi se postiglo snažno formiranje gomolja. Prije sadnje, u tlo unesite sloj zrelog komposta. **Najbolja lokacija:** Komorač zahtijeva humusno, dobro drenirano tlo, sunčano mjesto zaštićeno od vjetra te ravnomjernu opskrbljenost vodom i hranjivima. **Optimalna njega:** Tlo treba biti sitno mrvičasto i vlažno, ali nikako mokro. Održavajte tlo rahlim redovitim finim grabljanjem. Tlo po mogućnosti oplemeniti kompostom jer kao teška hranilica komorač ima povećane potrebe za hranjivima. Kako bi vaš komorač formirao nježne, bijele lukovice, nagomilajte biljke najmanje dva tjedna prije žetve. Motikom povucite zemlju prema povrću tako da mesnate peteljke listova budu potpuno pokrivene, ali zeleni dio listova ostane otkriven. S vremena na vrijeme provjerite debljinu gomolja. Najbolje vrijeme za berbu je kada su gomolji otprilike veličine šake. **U zimi:** Lukovice komorača podnose lagani mraz, ali kvaliteta trpi. Stoga se preporučuje godišnje presađivanje.



BIOLOGISKI - Fenheļa sīpols

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aromāts, kas atgādina anīsu - ideāli piemērots Vidusjūras dārzenų pannām

Fino ir agrīns un kvalitatīvs fenheļis no Florences reģiona. Sīpoli ir apaļi un biezi ar smalku anīsa garšu. Fenheļis izstaro anīsam līdzīgu aromātu un ne tikai izsmalcina salātus un pildījumus, bet arī garšīgus dips. Smalki sagriezts, tas labi garšo ar olīveļļas un balzamikā etiķa mērci ar ķiploku nokrāsni. Maigais fenheļa zaļums, ko var novākt nepārtraukti un izmantot kā dillies. garšo vieglas mērces vai majonēzi. Tās sēklas izmanto kā garšvielu maizes cepšanā, dārzeniem un marinādēm. Vārīta fenheļa garša ir mazāk intensīva. Tvaicējiet to kopā ar sīpoliem nedaudz augu eļļas kā dārzenų piedevu zivīm un galai. Vai tvaicēti ar kubiņos sagrieztu šķiņķi makaroniem. Daudzpusīgais fenheļis var būt veģetārs ar krējumu un sieru au gratin. Tas labi sader arī kopā ar burkāniem, Ķīnas kāpostiem, ingveru un sēnēm kā Āzijas wok dārzeniem. **Dabiska vieta:** Fenheļa sīpolu dzimtene ir Vidusjūra un Tuvie Austrumi. Laika gaitā tas ir izplatījies arī arābu pasaulē un Ķīnā. **Veiksmīga audzēšana:** Kā pavasara fenheļi šķirni Fino var stādīt no aprīļa un novākt no jūnija. Tomēr no janvāra ieteicams veikt priekšaudzēšanu telpās. Ievietojiet sēklas apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē. Mēs iesakām temperatūru no 18 līdz 22 grādiem. Kad tie ir apmēram piecus līdz astoņus centimetrus lieli, stādus vajadzētu izdurt un pārstādīt piemērotos puķu podos. Tiklīdz jaunie augi ir pietiekami spēcīgi, maijā tos var pārstādīt arī 30x30 centimetru attālumā. Jebkurā gadījumā, vēlākais līdz augusta vidum, lai panāktu enerģisku bumbuļu veidošanos. Pirms stādīšanas augsnē iestrādājiet nobrieduša komposta slāni. **Labākā atrašanās vieta:** Fenheļim nepieciešama trūdvielām bagāta, labi drenēta augsne, saulaina, vēja aizsargāta vieta un vienmērīga ūdens un barības vielu piegāde. **Optimāla aprūpe:** Augsnei jābūt smalki drupānai un mitrai, bet nekad slapjai. Regulāri smalki grābjot, saglabājat augsni brīvu. Ja iespējams, augsne jāuzlabo ar kompostu, jo kā smagam barotājam fenheļim ir paaugstināta vajadzība pēc barības vielām. Lai jūsu fenheļis veidotu maigus, baltus sīpolus, sakrūjiet augus vismaz divas nedēļas pirms ražas novākšanas. Ar kapli velciet augsni pret dārzeniem tā, lai galējie lapu kāti būtu pilnībā nosegti, bet lapu zaļā daļa paliktu atklāta. Ik pa laikam pārbaudiet bumbuļu biežumu. Labākais laiks ražas novākšanai ir tad, kad bumbuļi ir apmēram dūres lielumā. **Ziemā:** Fenheļa sīpoli pacieš vieglu salu, taču cieš kvalitāte. Tāpēc ir ieteicama ikgadēja atkārtota sēšana.



EKOLOGIŠKAS – Pankolio svogūnēlis

Foeniculum vulgare var. azoricum

Anyžių primenantis aromatas – ideāli tinka Vidurzemio jūros reģiona dārzenų keptuvēm

Fino – ankstyvas ir kokybiškas pankolis iš Florencijos reģiona. Svogūnai yra apvalūs ir stori, subtilaus anyžių skonio. Pankoliai skleidžia anyžių aromata ir ne tik išgrynina salotas bei įdarus, bet ir skanius padažus. Plonai pjaustytas, skanus su alyvuogių aliejaus ir balzamikio acto užpilu su česnakų užuominomis. Švelnus pankolio žalumai, kurį galima skinti nuolat ir naudoti kaip krapus. paskanina lengvų padažus ar majonezą. Jo sėklos naudojamos kaip prieskonis duonos kepimui, daržovėms ir marinatams. Virtų pankolių skonis ne toks intensyvus. Garinkite kartu su svogūnais trupučiu augalinio aliejaus kaip daržovių priedą prie žuvies ir mėsos. Arba garuose su kubeliais pjaustytu kumpiu makaronams. Universalus pankolis gali būti vegetariškas su grietine ir sūriu au gratin. Taip pat puikiai dera su morkomis, pekino kopūstais, imbieru ir grybais kaip azijietiškomis wok daržovėms. **Natūrali vieta:** Pankolių svogūnėliai kilę iš Vidurzemio jūros ir Artimųjų Rytų. Laikui bėgant jis išplito ir arabų pasaulyje bei Kinijoje. **Sėkmingas auginimas:** Kaip vasarinį pankolį, Fino veislę galima sodinti nuo balandžio mėnesio, o derlių nuimti nuo birželio mėn. Tačiau iš anksto auginti lauke rekomenduojama nuo sausio mėnesio. Sėklas sūberkite į kokoso substratą arba ekologišką daržovių žemę maždaug vieno centimetro gylyje. Rekomenduojame 18–22 laipsnių temperatūrą. Kai jie yra maždaug penkių–aštuonių centimetrų dydžio, sodinukus reikia išmeigti ir persodinti į tinkamus gėlių vazonus. Kai tik jauni augalai sustiprės, gegužės mėnesį juos galima persodinti į lauką 30 x 30 centimetrų atstumu. Bet kuriuo atveju, ne vėliau kaip iki rugpjūčio vidurio, kad būtų pasiektas energingas gumbų formavimas. Prieš sodindami į dirvą įpilkite subrendusio komposto sluoksnį. **Geriausia vieta:** Pankoliams reikalinga humusinga, gerai nusausinga dirva, saulėta, nuo vėjo apsaugota vieta ir tolygus vandens bei maistinių medžiagų tiekimas. **Optimali priežiūra:** Dirva turi būti smulkiai trupanti ir drėgna, bet niekada šlapia. Reguliariai smulkiai grėbdami laikykite dirvą purią. Jei įmanoma, dirvą gerinti kompostu, nes pankoliui, kaip sunkiam tiekėjui, reikalingas padidėjęs maisto medžiagų poreikis. Kad pankolis suformuotų švelnius, baltus svogūnėlius, sukraukite augalus likus bent dviem savaitėms iki derliaus nuėmimo. Kapliu patraukite žemę link daržovių, kad mėsingi lapkočiai būtų visiškai uždenkti, bet žalio lapų dalis liktų atvira. Kartkartėmis tikrinkite gumbų storį. Geriausias derliaus nuėmimo laikas, kai gumbai yra maždaug kumščio dydžio. **Ziemą:** Pankolių svogūnėliai pakenčia nedidelį šalną, tačiau nukentčia kokybė. Todėl rekomenduojama pakartotinai sėti kasmet.



ORGANIČI - Bozza tal-bužbiež

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aroma li tfakkar l-anisi - ideali għal twaġen tal-ħaxix tal-Mediterran

Fino huwa bužbiež bikri u ta 'kwalitā għolja mir-reġjun ta' Firenze. Il-basal huwa tond u ofxon b'togħma sottili tal-anisi. Il-bužbiež joħroġ aroma bħal tal-hlewwa u mhux biss jirfina insalati u mili, izda wkoll dips fit-togħma. Imqatta' rqiqa, għandu togħma tajba bi dressing ta' żejt taž-žebbuġa u hall balsamiku bi ħġiel ta' tewm. L-aħdar delikat tal-bužbiež, li jista 'jinħasad kontinwament u jintuza bħal xibt. togħmiet zlaži ħfief jew mayonnaise. Iz-zrieragh tiegħu jintużaw bħala ħwawar fil-ħami tal-hobż, għall-ħxejx u l-immarinar. Il-bužbiež imsjajjar għandu togħma inqas intensa. Fwar flimkien mal-basal fi fitit żejt veġetali bħala akkumpanjament veġetali għall-ħut u l-laħam. Jew steamed bil-perżut imqatta 'għall-għaġin. Il-bužbiež versatili jista 'jkun veġetarjana bil-krema u ġobon gratin. Jmur tajjeb ukoll flimkien ma 'karrotti, kaboċċi Ċiniži, ġinger u faqqieġ bħala ħxejx wok Asjatici. **Post naturali:** Il-bozoz tal-bužbiež huma indigeni għall-Mediterran u l-Lvant Qarib. Maž-zmien, infirxet ukoll għad-dinja Għarbija u Ċ-Ċina. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Bħala bužbiež tar-rebbieġha, il-varġeta Fino tista 'tiġi mħawla minn April u maħsuda minn Ġunju. Madankollu, il-kultivazzjoni minn qabel ġewwa hija rakkomandata minn Jannar. Poġġi ż-zerriegħa madwar centimeter fond f'sottostrat tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika. Nirrakkomandaw temperatura bejn 18 u 22 grad. Meta jkunu ta 'daqs ta' madwar hamsa sa tmenin centimetri, għandek tneħħi n-nebbieta u poġġihom fil-post i qさり xierqa. Hekk kif il-pjanti zġhar ikunu b'saħħithom biżżejjed, jistgħu jiġu trapijantati barra f'distanza ta 'centimeter 30 sa 30 fil-kors ta' Mejju. Fi kwalunkwe każ, sa nofs Awwissu l-aktar tard sabieħ tinkiseb formazzjoni vigoruża tat-tuberi. Qabel ma thawwel, aħdem saff ta 'kompost matur fil-ħamrija. **L-aħjar post:** Il-bužbiež jeħtieġ ħamrija b'ħafna humus, imsaffi sew, post xemxi u protett mir-riħ u provvista uniformi ta 'ilma u nutrjenti. **Kura ottimali:** Il-ħamrija għandha tkun fin frak u niedja, izda qatt mxarba. Żomm il-ħamrija maħlula billi tħaffef b' mod fin regolamentar. Il-ħamrija għandha titjeb bil-kompost jekk possibbli, għaliex bħala alimentatrici tqil il-bužbiež għandu ħtieġa akbar ta 'nutrjenti. Sabieħ il-bužbiež tiegħek jifforma basal bojod offerti, iġbor il-pjanti mill-inqas ġimgħatejn qabel il-ħsad. Uża hoe biex tiġbed il-ħamrija lejn il-ħaxix sabieħ iz-zkuk tal-weraq imlaħħam ikunu mgħottijin kompletament izda l-parti hadra tal-weraq tibqa' eposta. Iċċekċja l-ħxuna tat-tuberi minn żmien għal żmien. L-aħjar ħin għall-ħsad huwa meta t-tuberi jkunu madwar id-daqs ta 'ponn. **Fix-xitwa:** Knollenfenchel vertrāgt leichten Frost, aber die Qualitā leidet. Daher empfiehlt sich eine jārliche Neussaatt.



Bio - Venkel

Foeniculum vulgare var. azoricum

Een smaak die doet denken aan anijs - ideaal voor gebakken mediterrane groenten

Fino is een vroege venkel van hoge kwaliteit uit de regio Florence. De uien zijn rond en dik met een subtiele anijssmaak. Venkel geeft een anijssachtig aroma af en verlijnt niet alleen salades en vullingen, maar ook lekkere dipsauzen. Dun gesneden smaakt het lekker met een dressing van olijfolie en balsamicoazijn met een vleugje knoflook. Het delicate groen van venkel, dat continu kan worden geoogst en als dille kan worden gebruikt. Het kruiden van lichte sauzen of mayonaise. De zaden worden gebruikt als specerij bij het bakken van brood, voor groenten en marinades. Venkel smaakt minder intens als ze wordt gekookt. Stoom het samen met uien in een beetje plantaardige olie als plantaardige bijgerecht bij vis en vlees. Of gestoomd met blokjes ham met pasta. De veelzijdige venkel kan vegetarisch gegarineerd worden met room en kaas. Het past ook goed bij wortelen, Chinese kool, gember en champignons als Aziatische wokgroente. **Natuurlijke locatie:** Knolvenkel komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied en het Midden-Oosten. Het heeft zich ook in de tijd verspreid in de Arabische wereld en China. **Succesvolle teelt:** Als lentevenkel kan het ras Fino vanaf april in het bed geplant worden en vanaf juni geoogst worden. Vanaf januari is voorweek binnen echter aan te raden. Zet de zaden ongeveer een centimeter diep in kokossubstraat of biologische groentegrond, vier adviseer een temperatuur tussen de 18 en 22 graden. Met een grootte van ongeveer vijf tot acht centimeter, moet u de zaailingen uitprikken en verpotten in geschikte bloempotten. Zodra de jonge plantjes sterk genoeg zijn, kunnen ze in de loop van mei op een afstand van 30 x 30 centimeter het veld in. In ieder geval uiterlijk half augustus om een sterke knolvorming te bereiken. Werk voor het planten een laag rijpe compost in de grond. **De beste locatie:** Knolvenkel heeft een humusrijke, goed doorlatende grond, een zonnige, beschutte standplaats en een gelijkmatige aanvoer van water en voedingsstoffen nodig. **Optimale verzorging:** De aarde moet kruimelig en vochtig zijn, maar nooit nat. Houd de aarde los door regelmatig fijn te harken. De grond moet indien mogelijk worden verbeterd met compost, omdat venkel als zware eter een verhoogde behoefte aan voedingsstoffen heeft. Om ervoor te zorgen dat uw venkel zachte, witte knollen krijgt, moet u de planten minimaal twee weken voor de oogst opstapelen. Gebruik een schop om de aarde naar de groenten toe te trekken, zodat de vlezige bladstengels volledig bedekt zijn, maar het groene deel van de bladeren vrij blijft. Controleer af en toe de dikte van de knollen. De beste tijd om te oogsten is wanneer de knollen ongeveer zo groot zijn als een vuist. **In de winter:** Knolvenkel kan lichte vorst verdragen, maar de kwaliteit lijdt daaronder. Daarom wordt een jaarlijkse nieuwe inzaai aanbevolen.



ØKOLOGISK - Fennikelpære

Foeniculum vulgare var. azoricum

En aroma som minner om anis - ideell for middelhavsgrønnsaksplanter

Fino er en tidlig fennikel av høy kvalitet fra Firenze-regionen. Løkene er runde og tykke med en subtil anismak. Fennikel utstråler en anisaktig aroma og foredrer ikke bare salater og fyll, men også smakfulle dipper. Tynne skiver smaker det godt med en dressing av olivenolje og balsamicoeddik med et hint av hvitløk. Fennikelens delikate grønne, som kan høstes kontinuerlig og brukes som dill, smaker lette sauser eller majones. Dens frø brukes som krydder i brødbaking, til grønnsaker og marinader. Kokt fennikel smaker mindre intenst. Damp den sammen med løk i litt vegetabilsk olje som grønnsakstilbehør til fisk og kjøtt. Eller dampet med skinke i terninger til pasta. Den allsidige fennikelen kan være vegetarisk med fløte og gratinert ost. Den passer også fint i kombinasjon med gulrøtter, kinakål, ingefær og sopp som asiatiske wokgrønnsaker. **Naturlig beligenhet:** Fennikelløk er hjemmehørende i Middelhavet og det nære østen. Over tid har den også spredd seg til den arabiske verden og Kina. **Vellykket dyrking:** Som vårfennikel kan Fino-sorten plantes fra april og høstes fra juni. Forkultivering innendørs anbefales imidlertid fra januar. Legg frøene ca en centimeter dypt i kokossubstrat eller organisk vegetabilsk jord. Vi anbefaler en temperatur mellom 18 og 22 grader. Når de er omtrent fem til åtte centimeter store, bør du prikke ut frøplantene og ompotte dem i passende blomsterpotter. Så snart de unge plantene er sterke nok, kan de transplanteres utendørs i en avstand på 30 x 30 centimeter i løpet av mai. I alle fall senest i midten av august for å oppnå kraftig knolldannelse. Før du planter ut, arbeid et lag med moden kompost i jorden. **Den beste beligenheten:** Fennikel krever humusrik, godt drenert jord, en solrik, vindbeskyttet plassering og jevn tilførsel av vann og næringsstoffer. **Optimal omsorg:** Jorda skal være fint smuldret og fuktig, men aldri våt. Hold jorda løs ved å finrive regelmessig. Jorda bør om mulig forbedres med kompost, fordi fennikelen som tungmater har økt behov for næringsstoffer. Slik at fennikelen din danner mørke, hvite løker, hoper du plantene opp minst to uker før høsting. Bruk en hakke til å trekke jorden mot grønnsakene slik at de kjøttfulle bladstilkene er helt dekket, men den grønne delen av bladene forblir blottlagt. Sjekk tykkelsen på knollene fra tid til annen. Den beste tiden å høste er når knollene er omtrent på størrelse med en knyttneve. **Om vinteren:** Fennikelløker tåler lett frost, men kvaliteten lider. Årlig gjensåing anbefales derfor.



Bio - Koper Bulwiasty

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aromat przypominający anyż - idealny do smażonych na patelni warzyw śródziemnomorskich

Fino to wcześniej dojrzewająca i wyśmienita odmiana kopru włoskiego z regionu Florencji. Cebulki są okrągłe i grube, z delikatnym anyżowym aromatem. Koper włoski zapewnia smak podobny do anyżu i może uszlachetniać sałatki i nadzienia / nadzienia, a także aromatyczne dipy. Cienko pokrojony, dobrze komponuje się z dressingiem z oliwy z oliwek i octu balsamicznego z odrobiną czosnku. Delikatną zieleń kopru włoskiego można zbierać w sposób ciągły i wykorzystuje się ją - podobnie jak koper - do uszlachtiania białych sosów lub majonezu. Nasiona kopru włoskiego są używane jako przyprawa do wypieku chleba, warzyw i marynat. Koper włoski po ugotowaniu ma mniej intensywny smak. Ugotowany na parze z cebulą i odrobiną oleju roślinnego tworzy smaczny dodatek warzywny do ryb i mięsa. Koper włoski dobrze komponuje się także z makaronem gotowanym na parze z kostkami szynki. Do dań wegetariańskich można zapiekać ze śmietaną i serem. Kolejnym świetnym połączeniem jest koper włoski z marchewką, kapustą pekińską, **Naturalne pożenie:** Koper włoski pochodzi z regionu Morza Śródziemnego i Bliskiego Wschodu. Obecnie można go znaleźć również w regionie arabskim iw Chinach. **Udana uprawa:** Fino to wiosenna odmiana kopru włoskiego, którą można wysiewać od kwietnia, a zbierać od czerwca. Jednak można również zalecić uprawę wstępną od stycznia w pomieszczeniu. Posadź nasiona na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub ograniczonym podłożu roślinnym. Idealna do uprawy byłaby temperatura od 18 ° do 30 ° Celsjusza. Gdy sadzonki osiągną około 5 do 8 cm wysokości, należy je nakłuć i przełożyć do odpowiednich doniczek. Gdy młode rośliny będą wystarczająco mocne, można je wynieść na otwartą przestrzeń w maju, zapewniając około 30 cm przestrzeni wokół każdej rośliny. Pamiętaj, aby przenieść rośliny najpóźniej do połowy sierpnia, aby uzyskać silną cebulkę. Przed wyrzuceniem roślin należy wymieszać z glebą warstwę dojrzałego kompostu. **Najlepsza lokalizacja:** Koper wymaga bogatej w próchnicę, przepuszczalnej gleby, stalego zaopatrzenia w wodę i składniki odżywcze oraz słonecznego i ostojętego od wiatru miejsca do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Gleba powinna być drobnoziarnista i wilgotna, ale nie mokra. Dzięki regularnemu grabieniu możesz poluzować ziemię. Wskazane jest również wzbogacenie gleby kompostem, ponieważ koper włoski ma duże zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Najpóźniej dwa tygodnie przed zbiorem należy trochę uzemić, aby ułatwić rozwój delikatnych i białych cebulek. Po prostu użyj motyki, aby przesunąć część otaczającej ziemi bliżej rośliny warzywniej, aż mięsisty ogonek będzie całkowicie pokryty, a zielone części liści pozostaną czyste. Od czasu do czasu sprawdzaj rozmiar cebulek - jeśli mają wielkość około pięci, byłby to najlepszy czas na zbiory. **W zimę:** Koper włoski może wytrzymać niewielkie mrozy, ale to zagrazi jakości warzyw. Byłoby lepiej, aby co roku ponownie wysiewać.



ORGÂNICO - bulbo de erva-doce

Foeniculum vulgare var. azoricum

Um aroma que lembra anis - ideal para panels de legumes mediterrâneas

Fino é uma erva-doce precoce e de alta qualidade da região de Florença. As cebolas são redondas e grossas com um sabor sutil de anis. O funcho exala um aroma de anis e não só refina saladas e recheios, mas também molhos saborosos. Fatiado fino, fica apetitoso com um molho de azeite e vinagre balsâmico com um toque de alho. O verde delicado do funcho, que pode ser colhido continuamente e usado como endro, sabores molhos leves ou maionese. Suas sementes são usadas como tempero na panificação, legumes e marinadas. O funcho cozido tem um sabor menos intenso. Refogue junto com as cebolas em um pouco de óleo vegetal como acompanhamento de legumes para peixes e carnes. Ou cozido no vapor com presunto em cubos para macarrão. O versátil funcho pode ser vegetariano com natas e queijo gratinado. Também vai bem em combinação com cenoura, couve chinesa, gengibre e cogumelos como vegetais asiáticos wok. **Localização natural:** Os bulbos de erva-doce são nativos do Mediterrâneo e do Oriente Próximo. Com o tempo, também se espalhou para o mundo árabe e a China. **Cultivo bem sucedido:** Como funcho de primavera, a variedade Fino pode ser plantada a partir de abril e colhida a partir de junho. No entanto, o pré-cultivo dentro de casa é recomendado a partir de janeiro. Coloque as sementes a cerca de um centímetro de profundidade em substrato de coco ou terra vegetal orgânica, recomendamos uma temperatura entre 18 e 22 graus. Quando estiverem com cerca de cinco a oito centímetros de tamanho, você deve repicar as mudas e replantá-las em vasos de flores adequados. Assim que as plantas jovens estiverem fortes o suficiente, elas podem ser transplantadas ao ar livre a uma distância de 30 por 30 centímetros no decorrer de maio. De qualquer forma, o mais tardar em meados de agosto, para obter uma formação vigorosa dos tubérculos. Antes de plantar, coloque uma camada de composto maduro no solo. **A melhor localização:** O funcho requer solo rico em húmus e bem drenado, um local ensolarado e protegido do vento e um suprimento uniforme de água e nutrientes. **Cuidado ideal:** O solo deve ser finamente quebradiço e úmido, mas nunca molhado. Mantenha o solo solto rastejando finamente regularmente. O solo deve ser melhorado com composto, se possível, porque, como grande alimentador, o funcho tem uma necessidade maior de nutrientes. Para que sua erva-doce forme bulbos brancos e tenros, empilhe as plantas pelo menos duas semanas antes da colheita. Use uma enxada para puxar o solo em direção aos vegetais para que os talos das folhas carnudas fiquem completamente cobertos, mas a parte verde das folhas permaneça exposta. Verifique a espessura dos tubérculos de vez em quando. A melhor época para colher é quando os tubérculos estão do tamanho de um punho. **No inverno:** Os bulbos de erva-doce toleram uma leve geada, mas a qualidade é prejudicada. A replantação anual é, portanto, recomendada.



Ecologic - Fenicul De Tuberculi

Foeniculum vulgare var. azoricum

O aromă care amintește de anason - ideală pentru legumele mediteraneene prăjite în tigaie

Fino este un fenicul timpuriu și de înaltă calitate din regiunea Florenței. Ceapa este rotundă și groasă, cu un gust subtil de anason. Feniculul emană o aromă de anason și rafinează nu numai salatele și umpluturile, ci și scufundările gustoase. Feliat subțire, are un gust bun cu un pansament din ulei de măsline și oțet balsamic cu o notă de usturoi. Verdele delicat al feniculului, care poate fi recoltat continuu și folosit ca mărar, condimente sosuri ușoare sau maioneză. Semintele sale sunt folosite ca condiment la coacerea pâinii, pentru legume și marinate. Fenicul are un gust mai puțin intens când este gătit. Aburiti-l împreună cu ceapa în puțin ulei vegetal ca acompaniament vegetal la pește și carne. Sau aburit cu șuncă tăiată cubulete cu paste. Feniculul versatil poate fi gratinat vegetarian cu smântână și brânză. Se potrivește, de asemenea, cu morcovii, varza chineză, ghimbirul și ciupercele ca o legumă wok asiatică. **Locație naturală:** Feniculul bulbos este originar din Marea Mediterană și Asia de Vest. S-a răspândit de-a lungul timpului și în lumea arabă și în China. **Cultivare de succes:** Ca fenicul de primăvară, soiul Fino poate fi plantat în pat din aprilie și recoltat din iunie. Cu toate acestea, prelectarea în casă este recomandată din ianuarie. Puneți semintele cu o adâncime de aproximativ un centimetru în substrat de nucă de cocos sau în sol vegetal organic. Vă recomandăm o temperatură cuprinsă între 18 și 22 de grade. Cu o dimensiune de aproximativ cinci până la opt centimetri, ar trebui să smulgeți răsadurile și să le repotați în ghivece de flori adecvate. De îndată ce plantele tinere sunt suficient de puternice, ele pot fi mutate pe câmp în cursul lunii mai, la o distanță de 30 pe 30 de centimetri. În orice caz, cel târziu până la jumătatea lunii august, pentru a obține o formare puternică de tuberculi. Înainte de plantare, ar trebui să lucrați un strat de compost copt în sol. **Cea mai bună locație:** Feniculul tuberculos are nevoie de un sol bogat în humus, bine drenat, de o locație însoțită, protejată și de o sursă uniformă de apă și substanțe nutritive. **Îngrijire optimă:** Pământul ar trebui să fie sfărâmișos și umed, dar niciodată umez. Păstrați pământul liber prin greblarea regulată fină. Solul ar trebui îmbunătățit cu compost, dacă este posibil, deoarece, ca un consumator greu, feniculul are o nevoie crescută de nutrienți. Pentru ca feniculul dvs. să dezvolte tuberculi albi, blâzi, îngrămădiți plantele cu cel puțin două săptămâni înainte de recoltare. Folișii o sapă pentru a trage solul spre legume, astfel încât tulpinile de frunze cărnoase să fie complet acoperite, dar partea verde a frunzelor rămâne liberă. Din când în când, verificați grosimea tuberculilor. Cel mai bun moment pentru recoltare este atunci când tuberculii sunt de dimensiunea unui pumn. **În iarnă:** Feniculul tuberculos poate rezista înghețului ușor, dar calitatea suferă. Prin urmare, se recomandă o nouă semănătură anuală.



Ekologiskt - Knölfänkål

Foeniculum vulgare var. azoricum

En smak som påminner om anis - perfekt för stekta medelhavsgrönsaker

Fino är en tidig och högkvalitativ fänkål från Florensregionen. Lökar är runda och tjocka med en subtil anis smak. Fänkål utstrålar en anisliknande arom och förädlar inte bara sallader och fyllningar utan också läckra doppar. Skivat tunt, det smakar gott med en dressing gjord av olivolja och balsamvinäger med en aning vitlök. Den fina gröna fänkålen, som kontinuerligt kan skördas och användas som dill, krydda lätta säser eller majonnäs. Fröna används som krydda för bakning av bröd, grönsaker och marinader. Fänkål smakar mindre intensiv när den kokas. Ånga den tillsammans med lök i lite vegetabilisk olja som ett vegetabiliskt komplement till fisk och kött. Eller ångad med tärnad skinka med pasta. Den mångsidiga fänkålen kan gratineras vegetariskt med grädde och ost. Det passar också bra med morötter, kinakål, ingefära och svamp som en asiatisk wokgrönsak. **Naturligt läge:** Knölfänkål är införd i Medelhavsområdet och Mellanöstern. Det har också spridit sig över tiden i arabvärlden och Kina. **Framgångsrik odling:** Som vurfänkål kan sorten Fino planteras i sängen från april och skördas från juni. Förkultivering inomhus rekommenderas dock från januari. Lägg fröna ungefär en centimeter djupt i kokosnötssubstrat eller organisk vegetabilisk jord Vi rekommenderar en temperatur mellan 18 och 22 grader. Med en storlek på cirka fem till åtta centimeter bör du sticka ut plantorna och omplanta dem i lämpliga blomkrukor. Så snart de unga växterna är tillräckligt starka kan de flyttas in på fältet under maj på ett avstånd av 30 med 30 centimeter. Under alla omständigheter senast i mitten av augusti för att uppnå stark knölbildning. Innan du planterar ut, bör du bearbeta ett lager mogen kompost i jorden. **Den bästa platsen:** Knölfänkål behöver en humusrik, väl-dränerad jord, en solig, skyddad plats och en jämn tillförsel av vatten och näringsämnen. **Optimal vård:** Jorden ska vara smulig och fuktig, men aldrig våt. Håll jorden lös genom regelbunden fin rivning. Jorden bör om möjligt förbättras med kompost, för som en tung ätare har fänkål ett ökat behov av näringsämnen. Så att din fänkål utvecklar mjuka, vita lökar, stapla upp växterna minst två veckor före skörden. Använd en hacka för att dra jorden mot grönsakerna så att de köttiga bladstenglarna är helt täckta, men den gröna delen av bladen förblir fria. Kontrollera då och då tjockleken på knölnarna. Den bästa tiden att skörda är när knölnarna är ungefär lika stor som en knytnäve. **På vintern:** Knölfänkål tål lätt frost, men kvaliteten lider. En årlig nysädd rekommenderas därför.



BIO - Feniklová cibulka

Foeniculum vulgare var. azoricum

Vôňa pripomínajúca aníz – ideálna pre stredomorské zeleninové panvice

Fino je skorý a kvalitný fenikel z oblasti Florencie. Cibula je okrúhla a hustá s jemnou anízovou príchuťou. Fenikel vyžaruje anízový vôňu a zušľachťuje nielen šaláty a plnky, ale aj chutné dipy. Nakrájaný natenko chutí s dresingom z olivového oleja a balzamického octu s cesnakovým nádychom. Jemná zeleň feniklu, ktorú je možné zbierať priebežne a používať ako kôpor. ochutí ľahké omáčky alebo majonézu. Jeho semená sa používajú ako korenie pri pečeni chleba, na zeleninu a marinády. Varený fenikel chutí menej intenzívne. Podusíme ho spolu s cibulou na troche rastlinného oleja ako zeleninovú prílohu k rybám a mäsu. Alebo na pare so šunkou nakrájanou na kocky na cestoviny. Všestranný fenikel môže byť vegetariánsky so smotanou a gratinovaným syrom. Výborne sa hodí aj v kombinácii s mrkvou, čínskou kapustou, zázvorom a hubami ako ázijská zelenina wok. **Prirodzená poloha:** Cibulky feniklu pochádzajú zo Stredomoria a Blízkeho východu. Postupom času sa rozšíril aj do arabského sveta a Číny. **Úspešná kultivácia:** Als Frühjahrs-Fenichel kann die Sorte Fino ab April ins Beet gesetzt und ab Juni geerntet werden. Allerdings ist die Vorkultivierung ab Januar im Haus empfehlenswert. Setzen Sie die Samen ungefähr einen Zentimeter tief in Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 18 und 22 Grad. Bei einer Größe von circa fünf bis acht Zentimetern sollten Sie die Setzlinge pikieren und in geeignete Blumentöpfe umtopfen. Sobald die Jungpflanzen kräftig genug sind, können sie im Laufe des Mai mit 30 mal 30 Zentimeter Abstand ins Freiland umgesetzt werden. Auf jeden Fall bis spätestens Mitte August, um eine kräftige Knollenbildung zu erzielen. Vor dem Auspflanzen sollten Sie eine Schicht reifen Kompost in die Erde einarbeiten. **Najlepšie umiestnenie:** Fenikel vyžaduje humóznú, dobre priepustnú pôdu, slnečné stanovište chránené pred vetrom a rovnomerný prísun vody a živín. **Optimálna starostlivosť:** Pôda by mala byť jemne drobivá a vlhká, ale nikdy nie mokrá. Pôdu udržujte kyprú pravidelným jemným hrabaním. Pôdu treba podľa možnosti vylepšiť kompostom, pretože ako ťažký krmič má fenikel zvýšenú potrebu živín. Aby váš fenikel vytvoril jemné biele cibulky, nahromadte rastliny aspoň dva týždne pred zberom. Pomocou motky stiahnite pôdu smerom k zelenine tak, aby boli dužinaté stopky listov úplne zakryté, ale zelená časť listov zostala odkrytá. Z času na čas skontrolujte hrúbku hlúz. Najlepší čas na zber je vtedy, keď sú hluzy veľké asi ako päst. **V zime:** Feniklové cibulky tolerujú mierny mraz, ale trpí tým kvalita. Preto sa odporúča každoročná opätovná sejba.



BIO - Čebulica komarčka

Foeniculum vulgare var. azoricum

Aroma, ki spominja na janež - idealna za sredozemske zelenjavne ponve

Fino je zgodnji in visokokakovosten koromač iz regije Firenc. Čebula je okrogla in debela s subtilnim okusom po janežu. Koromač izžareva janežovo armo in ne le oplemeniti solate in nadeve, ampak tudi okusne pomake. Narezan na tanke rezine, je dober s prelivom iz oljčnega olja in balzamičnega kisa s pridihom česna. Nežno zelenje komarčka, ki ga lahko nabiramo nenehno in uporabljamo kot koper. aromatizira lahke omake ali majoneze. Njena semena se uporabljajo kot začimba pri peki kruha, za zelenjavo in marinade. Kuhan koromač je manj intenzivnega okusa. Skupaj s čebulo ga dušimo na malo rastlinskega olja kot zelenjavno prilogo k ribam in mesu. Ali pa dušeno s šunko, narezano na kocke, za testenine. Vsestranski koromač je lahko vegetarijanski s smetano in gratiniranim sirom. Odlično se poda tudi v kombinaciji s korenčkom, kitajskim zeljem, ingverjem in gobami kot azijska zelenjava iz voka. **Naravni habitat:** Čebulice komarčka so doma v Sredozemlju in na Bližnjem vzhodu. Ščasoma se je razširil tudi v arabski svet in na Kitajsko. **Navodila za gojenje:** Kot spomladanski komarček lahko sorto Fino sadimo od aprila, pobiramo pa od junija. Vendar se od januarja priporoča predhodno gojenje v zaprtih prostorih. Semena posadimo približno en centimeter globoko v kokosov substrat ali organsko rastlinsko zemljo. Priporočamo temperaturo med 18 in 22 stopinj. Ko so velike od pet do osem centimetrov, sadike pikiramo in presadimo v primerne cvetlične lončke. Takoj, ko mlade rastline dovolj okrepijo, jih lahko tekomo maja presadimo na prosto na razdaljo 30 krat 30 centimetrov. V vsakem primeru najkasneje do sredine avgusta, da dosežemo močno tvorbo gomoljev. Pred sajenjem v zemljo vdelaite plast zrelega komposta. **Najboljša lokacija:** Komarček potrebuje humozna, dobro odcedna tla, sončno, pred vetrom zaščitenog tero enakoverno oskrbo z vodo in hranili. **Optimalna nega:** Tla naj bodo drobno drobpljiva in vlažna, nikakor pa mokra. Tla ohranjajte rahla z rednim drobnim grabljenjem. Tla je treba po možnosti izboljšati s kompostom, saj ima komarček kot močan hranilec povečano potrebo po hranilih. Da vaš komarček oblikuje nežne, bele čebulice, rastline zložite na kup vsaj dva tedna pred žetvijo. Zemljo z motiko potegnemo k vrtninam, da so mesnati listni peclji popolnoma pokriti, zeleni del listov pa ostane izpostavljen. Občasno preverite debelino gomoljev. Najboljši čas za spravilo je, ko so gomolji veliki približno kot pest. **V zimskem času:** Čebulice komarčka prenesejo rahlo zmrzal, vendar trpi kakovost. Zato je priporočljivo letno ponovno setev.



Ecológico - Hinojo de Florencia

Foeniculum vulgare var. azoricum

Un sabor que recuerda al anís - ideal para las cacerolas de verduras mediterráneas

El Fino es un hinojo temprano y de alta calidad de la región de Florencia. Las cebollas son redondas y gruesas con un exquisito sabor a anís. El hinojo desprende un aroma a anís y refina no sólo las ensaladas y los rellenos, sino también las sabrosas salsas. Cortado en rodajas finas, sabe delicioso con un aderezo de aceite de oliva y vinagre balsámico con un toque de ajo. El delicado verde del hinojo que se puede cosechar continuamente y utilizar como eneldo, sazonar salsas ligeras o mayonesas. Sus semillas sirven como especias para hornear pan, verduras y adobos. Cuando está cocido, el hinojo tiene un sabor menos intenso. Se cuece al vapor junto con las cebollas en un poco de aceite vegetal como guarnición vegetal con pescado y carne. O al vapor con tacos de jamón para la pasta. Vegetariano, el versátil hinojo puede ser gratinado con crema y queso. También es recomendable en combinación con zanahorias, col china, jengibre y setas como verdura asiática al wok. **Ubicación natural:** El hinojo es originario de la región mediterránea y del Cercano Oriente. También se ha extendido al mundo árabe y a China con el paso del tiempo. **Cultivo exitoso:** Como hinojo de primavera, la variedad Fino puede ser colocada en el estrato a partir de abril y cosechada a partir de junio. Sin embargo, se recomienda el precultivo en interiores a partir de enero. Coloque las semillas aproximadamente a un centímetro de profundidad en sustrato de coco o tierra vegetal orgánica. Recomendamos una temperatura entre 18 y 22 grados. Si miden entre cinco y ocho centímetros, debe pinchar las plántulas y replantarlas en macetas adecuadas. Tan pronto como las plantas jóvenes sean lo suficientemente fuertes, pueden ser trasladadas al exterior durante el mes de mayo, a una distancia de 30 x 30 centímetros. En cualquier caso, a más tardar a mediados de agosto, para lograr una vigorosa formación de tubérculos. Antes de plantar, debe entremezclar una capa de abono orgánico maduro en la tierra. **La mejor ubicación:** El hinojo requiere un suelo rico en humus y permeable, un lugar soleado y protegido del viento y un suministro uniforme de agua y nutrientes. **Cuidado óptimo:** La tierra estará finamente desmenuzada y húmeda, pero nunca mojada. Mantenga la tierra suelta con un rastrillo fino con regularidad. El suelo debe mejorarse con compost si es posible, ya que el hinojo tiene una mayor necesidad de nutrientes como alimento. Para que su hinojo forme tubérculos tiernos y blancos, debe acumular las plantas al menos dos semanas antes de la cosecha. Usar una azada para arrastrar la tierra hacia las verduras, de modo que los tallos carnosos de las hojas queden completamente cubiertos, pero la parte verde de las hojas quede libre. Controlar de vez en cuando el grosor de los tubérculos. La mejor época de cosecha es cuando los tubérculos son del tamaño de un puño. **En el invierno:** El hinojo tolera las heladas ligeras, pero la calidad se resiente. Por lo tanto, se recomienda una replantación anual.



BIO - Cibulka fenyklu

Foeniculum vulgare var. azoricum

Vůně připomínající anýz - ideální pro středomořské zeleninové pánve

Fino je raný a vysoce kvalitní fenykl z oblasti Florencie. Cibule jsou kulaté a husté s jemnou příchutí anýzu. Fenykl vyzařuje anýzovou vůni a zjemňuje nejen saláty a náplně, ale také chutné dipy. Nakrájený na tenké plátky chutná s dresinkem z olivového oleje a balzamikového octa s nádechem česneku. Jemná zeleň fenyklu, kterou lze průběžně sklízet a používat jako kopr. ochucuje lehké omáčky nebo majonézu. Jeho semena se používají jako koření při pečení chleba, do zeleniny a marinád. Uvařený fenykl chutná méně intenzivně. Podusíme spolu s cibulí na troše rostlinného oleje jako zeleninovou přílohu k rybám a masu. Nebo dušené se šunkou nakrájenou na kostičky na těstoviny. Všeestranný fenykl může být vegetariánský se smetanou a gratinovaným sýrem. Hodí se také v kombinaci s mrkví, čínským zelím, zázvorem a houbami jako asijská zelenina wok. **Přirozená poloha:** Cibule fenyklu pocházejí ze Středomoří a na Blízkém východě. Postupem času se rozšířil i do arabského světa a Číny. **Úspěšné pěstování:** Jako jarní fenykl lze odrůdu Fino sázet od dubna a sklízet od června. Od ledna se však doporučuje předpěstování v interiéru. Semínka vložte asi jeden centimetr hluboko do kokosového substrátu nebo organické zeleninové zeminy, doporučujeme teplotu mezi 18 a 22 stupni. Když jsou velké asi pět až osm centimetrů, měli byste sazenice vytrhnout a přesadit do vhodných květináčů. Jakmile jsou mladé rostlinky dostatečně silné, lze je v průběhu května přesadit ven na vzdálenost 30 x 30 centimetrů. V každém případě nejpozději do poloviny srpna, aby bylo dosaženo bujné tvorby hlíz. Před výsadbou zapracujte do půdy vrstvu vyzrálého kompostu. **Nejlepší umístění:** Fenykl vyžaduje humózní, dobře propustnou půdu, slunné stanoviště chráněné před větrem a rovnoměrný přísun vody a živin. **Optimální péče:** Půda by měla být jemně drobná a vlhká, ale nikdy ne mokrá. Půdu udržujte kyprou pravidelným jemným hrabáním. Půda by se měla pokud možno vylepšit kompostem, protože jako těžký krmítko má fenykl zvýšenou potřebu živin. Aby váš fenykl vytvořil jemné bílé cibulky, naskládejte rostliny alespoň dva týdny před sklizní. Pomocí motyčky stáhněte zeminu směrem k zelenině tak, aby byly dužnaté stonky listů zcela zakryty, ale zelená část listů zůstala odkrytá. Čas od času zkontrolujte tloušťku hlíz. Nejlepší doba pro sklizeň je, když jsou hlízy velké asi jako pěst. **V zimě:** Cibule fenyklu snesou mírný mráz, ale trpí tím kvalitou. Proto se doporučuje každoroční přesetí.



ORGANİK - Rezene soğanı

Foeniculum vulgare var. azoricum

Anasonu anımsatan bir aroma - Akdeniz sebze tavaları için ideal

Fino, Floransa bölgesinden erken ve yüksek kaliteli bir rezenedir. Soğanlar, ince bir anason aromasıyla uyarlak ve kalındır. Rezene, anasona benzer bir aroma yayar ve sadece salataları ve dolguları değil, aynı zamanda lezzetli sosları da rafine eder. İnce dilimlenmiş, biraz sarımsaklı zeytinyağı ve balzamik sirke sosu ile tadı güzel. Sürekli hasat edilebilen ve dereotu gibi kullanılabilen rezenenin narin yeşili. tatlar hafif soslar veya mayonez. Tohumları ekmeğin yapımlarında, sebzelerde ve soslarda baharat olarak kullanılır. Pişmiş rezenenin tadı daha az yoğunur. Balık ve etin yanında sebze olarak biraz bitkisel yağda soğanla birlikte buharda pişirin. Veya makarna için doğranmış jambonla buharda pişirilir. Çok yönlü rezene, krema ve peynirli graten ile vejetaryen olabilir. Asya wok sebzeleri olarak havuç, Çin lahanası, zencefil ve mantarlarla birlikte iyi gider. **Doğal konum:** Rezene soğanlarının anavatanı Akdeniz ve Yakın Doğu'dur. Zamanla Arap dünyasına ve Çin'e de yayılmıştır. **Başarılı yetiştirme:** Bir bahar rezenesi olarak, Fino çeşidi Nisan ayından itibaren ekilebilir ve Haziran ayından itibaren hasat edilebilir. Ancak, Ocak ayından itibaren iç mekanlarda ön ekim yapılması önerilir. Tohumları yaklaşık bir santimetre derinliğe hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitkisel toprağa koyun. 18 ila 22 derece arasında bir sıcaklık öneriyoruz. Yaklaşık beş ila sekiz santimetre boyutlarında olduklarında, fidanları dikmeli ve uygun saksılara dikmelisiniz. Genç bitkiler yeterince güçlü olur olmaz, Mayıs ayı boyunca 30 x 30 santimetrelik bir mesafeye açık havada ekilebilirler. Her halükarda, kuvvetli yumru oluşumu sağlamak için en geç Ağustos ortasına kadar. Ekimden önce, toprağa olgun bir kompost tabakası uygulayın. **En iyi konum:** Rezene, humus bakımından zengin, iyi drene edilmiş toprak, güneşli, rüzgar korumalı bir yer ve eşit miktarda su ve besin kaynağı gerektirir. **Optimum bakım:** Toprak ince ufalanmış ve nemli olmalı, ancak asla ıslak olmamalıdır. Düzenli olarak ince tırmıklayarak toprağı gevşek tutun. Mümkünse kompostla toprak iyileştirilmelidir, çünkü ağır bir besleyici olarak rezene besin maddelerine daha fazla ihtiyaç duyar. Rezenenin yumuşak, beyaz soğanlar oluşurması için bitkileri hasattan en az iki hafta önce toplayın. Etli yaprak sapları tamamen örtülecek ancak yaprakların yeşil kısmı açıkta kalacak şekilde toprağı sebzelere doğru çekmek için bir çapa kullanın. Yumruların kalınlığını zaman zaman kontrol edin. Hasat için en iyi zaman, yumruların bir yumruk büyüklüğünde olduğu zamandır. **Kışın:** Rezene soğanları hafif bir dona tahammül eder, ancak kalite düşer. Bu nedenle yıllık yeniden tohumlama önerilir.



BIO - Édesköményhagyma

Foeniculum vulgare var. azoricum

Ánizsra emlékeztető aroma – ideális mediterrán zöldséges serpenyőkhöz

A Fino egy korai és kiváló minőségű édeskömény a firenzei régióból. A hagyma kerek és vastag, finom ánizs ízű. **Természetes elhelyezkedés:** Az édesköményhagyma a Földközi-tengeren és a Közel-Keleten őshonos. Idővel az arab világra és Kínába is áterjedt. **Sikeres termesztés:** Tavaszi édesköményként a Fino fajta áprilistól ültethető, júniustól szüretelhető. Januártól azonban a beltéri előművelés javasolt. Körülbelül egy centiméter mélyen kókuszos szubsztrátumba vagy bio növényi talajba tegyük, 18 és 22 fok közötti hőmérsékletet ajánlunk. Amikor körülbelül öt-nyolc centiméteresek, ki kell szűrni a palántákat, és át kell ültetni őket megfelelő virágcserepekbe. Amint a fiatal növények elég erősek, május folyamán kiültethetők a szabadba 30x30 centiméteres távolságra. Mindenestre legkésőbb augusztus közepéig az erőteljes gumóképződés elérése érdekében. Kiültetés előtt dolgozzon ki egy réteg érett komposztot a talajba. **A legjobb hely:** Az édeskömény humuszban gazdag, jó vízelvezetésű talajt, napos, szélvédett helyet, egyenletes víz- és tápanyagellátást igényel. **Optimális gondozás:** A talaj legyen finoman morzsalékos és nedves, de soha ne legyen nedves. Rendszeresen finom gereblyézéssel tartsa lazán a talajt. A talajt lehetőleg komposzttal javítsuk, mert nehéz etetőként az édesköménynek fokozott tápanyagigénye van. Annak érdekében, hogy az édeskömény puha, fehér hagymákat formázzon, a betakarítás előtt legalább két héttel halmozzuk fel a növényeket. Kapával húzza a talajt a zöldségek felé úgy, hogy a húsos levélszárak teljesen befedjék, de a levelek zöld része szabadon maradjon. Időnként ellenőrizze a gumók vastagságát. A betakarítás legjobb ideje az, amikor a gumók körülbelül ökölnyi nagyságúak. **Télen:** Az édesköményhagymák elviselik az enyhe fagyot, de a minőségük romlik. Ezért az évenkénti újratetés javasolt.

: : : : :



オーガニック - フィレンチエフェネル

Foeniculum vulgare var. azoricum

アニスの様な風味 - 地中海の野菜料理にピッタリ

フィノはフィレンツェ原産の早く熟す素晴らしい品種です。塊根は丸みがありアニスの風味がします。

フェネルはアニスの様な風味を持ち、サラダや詰め物によく合い、さらにはディップを香りよく引き立たせます。薄くスライスしたものを、オリーブオイル、バルサミコ酢、少量のニンニクを合わせたドレッシングであえると美味しいです。フェネルの繊細なグリーン部分は継続的に収穫することができ、ディールのようにホワイトソースやマヨネーズを洗練させます。フェネルの種は野菜をマリネしたり、パンを焼く際に使用されています。フェネルは調理すると風味が弱くなります。玉ネギと一緒にサラダ油で蒸したものは、魚や肉料理の美味しい付け合わせになります。ハムをサイコロ状に切ったものと一緒に蒸したものは、パスタによく合います。フェネル、チーズ、生クリームグラタンはベジタリアンメニューになります。アジア風にフェネルとニンジン、白菜、ショウガ、マッシュルームと一緒に炒めるのも美味しいコンビネーションです。

自然な場所: フェネルは地中海と近東が原産です。現在では、アラブ地方や中国でも見られます。

栽培成功:

フィノは春のフェネルの品種で、4月に種をまき6月から収穫することができます。しかし、1月から室内で予備栽培を行うことをお勧めします。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に種を植えます。18~30°Cが栽培に理想的です。苗が5~8cmほどの大きさになったら、最適な鉢に植え替えます。苗が十分に強くなったら、5月には屋外に30cm間隔で植え替えます。丈夫な塊根形成を達成するために - 遅くとも - 8月中旬までに植え替えます。植え替える前に土壌に完熟堆肥を加えます。

最高のロケーション:

フェネルは、腐植土で水はけのよい土壌で水と肥料を安定して与えます。日当たりのよい防風された場所での栽培が必要です。

最適なケア:

土壌は柔らかく湿り気が必要ですので、常に土壌をならしておきます。フェネルは多くの栄養が必要なので、腐植土に堆肥を加えることをお勧めします。少なくとも収穫の2週間前には、白い塊根の成長を促進するために少し土を被せる必要があります。フェネルのグリーン部分を残し、塊根が完全に隠れるように鍬などで用土を寄せるようにします。時々、塊根の大きさをチェックします - それが拳ほどの大きさであれば、収穫に最適な時期です。

冬に: フェネルは多少の耐寒性がありますが、霜にあたると品質が落ちます。毎年、種を植えるのがよいでしょう。

SKU: 18626 / BIO - Knollenfenchel