

SAFLAX®



Tips



© 1. Secretaria de Agricultura e Abastecimento Agricultur 2. Búi

Lagenaria siceraria

 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



Африканска гигантска тиква

Lagenaria siceraria

Растителна музика - плодове с културна полза!

Едногодишната тиква е едно от най-старите култивирани растения. Бързо се изкачва няколко метра през годината по лозите, образува кадифени листа с форма на сърце и големи бели цветя с форма на камбанка. Плодовете му, кратуните, винаги са много различни, с тегло до килограм и дължина между 10 и 100 сантиметра. Тъй като стават много твърди и непропускливи за течности, те често се използват като съдове за пиене, бутилки, вази и музикални инструменти и често се украсяват с художествени картини. **Естествено местоположение:** Бутилката катуна вероятно първоначално идва от Африка. Находки на семена от около 6000 - 12 000 г. пр.н.е. също се съобщават от Южна Америка и Тайланд. **Успешно отглеждане:** Можете да отгледате дълготрайните семена на перваза на прозореца още през март. Първо оставете семената да се намокнат в съд с топла вода за 12 часа. След това засадете семената, със заострена страна напред, в малки саксии с влажна почва за саксии, така че краят на семето все още да може да се види. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете саксията на светло и топло място с температура между 18° и 22° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. Първите разсад трябва да се появят след една до две седмици и могат да бъдат трансплантирани в по-големи контейнери след още три до четири седмици. В градината култивирането може да се извърши през май във вече по-суха и по-топла почва - но плодовете могат да се очакват по-рано с растения, които са били изнесени напред. **Най-доброто местоположение:** Тиквата обича светло и дори слънчево място. **Оптимална грижа:** Тиквите обичат богата на хумус почва и имат висока нужда от вода. При бедни на хранителни вещества почви се препоръчват допълнителни дози течен тор. Колкото по-големи стават отделните тиквени плодове, толкова по-добре е едновременно да се създаде суха и въздухопропусклива основа, така че плодовете да не плесенясват върху влажна почва. Едва когато тиквите са твърди и узрели през октомври/ноември, трябва да се берат. След това се съхраняват на сухо и хладно място и зрел, като отделните плодове не трябва да се допират. Младите и неузрели плодове се приготвят от тиквички, но те имат много ниско хранително съдържание. Много по-разпространено е използването на твърдия, но много лек и узрял плод като съд за съхранение или музикален инструмент. **През зимата:** Дори ако някои видове понасят повече студ от други, никоя тиква не понася по-дълги периоди на слана. Не му се налага, защото е на годинка. Можете да използвате семена от собствено отглеждане за нови тикви през следващата година.



Afrikansk kæmpegræskar

Lagenaria siceraria

Plantemusik - frugter med kulturelt brug!

Den årlige flaskegræskar er en af de ældste kulturplanter. Den klatrer hurtigt flere meter i løbet af året på vinstokke, danner fløjsbløde, hjerteformede blade og store hvide klokkeformede blomster. Dens frugter, græskarene, er altid meget forskellige, de vejer op til et kilogram og er mellem 10 og 100 centimeter lange. Fordi de bliver meget hårde og uigennemtrængelige for væsker, bruges de ofte som drikkekar, flasker, vaser og musikinstrumenter og er ofte dekoreret med kunstneriske malerier. **Naturlig beliggenhed:** Flaskegræskaret kommer formentlig oprindeligt fra Afrika. Frøfund fra omkring 6000 - 12000 f.Kr. rapporteres også fra Sydamerika og Thailand. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke de langtidsholdbare frø i vindueskarmen allerede i marts. Lad først frøene trække i en beholder med stuevarmt vand i 12 timer. Plant derefter frøene med den spidse side først i små potter med fugtig pottejord, så enden af frøet stadig kan ses. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil potten et let og varmt sted med en temperatur mellem 18° og 22° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. De første frøplanter bør dukke op efter en til to uger og kan transplanteres til større beholdere efter yderligere tre til fire uger. I haven kan dyrkning foregå i maj i allerede tørrere og varmere jord - dog kan der forventes frugt tidligere med fremførte planter. **Den bedste beliggenhed:** Græskarret elsker en lys og jævn placering i fuld sol. **Optimal pleje:** Græskar sætter pris på humusrig jord og har et højt vandbehov. I næringsfattig jord anbefales yderligere doser flydende gødning. Jo større de enkelte græskarfrugter bliver, jo mere er det tilrådeligt at skabe en tør og luftgennemtrængelig bund i god tid, så frugterne ikke mugner på fugtig jord. Først når græskarrene er hårde og modne i oktober/november, skal de høstes. Derefter skal de opbevares tørt og køligt og modnes, hvorved de enkelte frugter ikke skal røre ved. Unge og umodne frugter tilberedes zucchini, men de har meget lavt næringsindhold. Langt mere almindelig er brugen af den hårde, men meget lette og modne frugt som opbevaringsbeholder eller musikinstrument. **Om vinteren:** Også selvom enkelte arter tåler mere kulde end andre, så ingen græskar tåler længere frostperioder. Det behøver han ikke, for han er et år gammel. Du kan bruge frø fra din egen avl til nye græskar i det kommende år.



Afrikanische Riesenkalabasse

Lagenaria siceraria

Pflanzenmusik - Früchte mit kultureller Nutzung!

Der einjährige Flaschenkürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen. An Sprossranken klettert er schnell übers Jahr mehrere Meter, bildet samtweiche herzförmige Blätter und große weiße Glockenblüten. Seine Früchte, die Kalabassen sind immer ganz unterschiedlich, bis zu einem Kilogramm schwer und zwischen 10 und 100 Zentimetern lang. Da sie sehr hart werden und undurchlässig für Flüssigkeiten sind, werden sie gerne als Trinkgefäße, Flaschen, Vasen und Musikinstrumente genutzt und häufig mit künstlerischen Malereien verziert. **Naturlig Standort:** Der Flaschenkürbis stammt ursprünglich wahrscheinlich aus Afrika. Aber auch aus Südamerika und Thailand werden Samenfunde aus der Zeit um 6000 - 12000 vor Christus berichtet. **Anzucht:** Die lange haltbaren Samen können Sie bereits ab März auf der Fensterbank vorziehen. Lassen Sie den Samen zunächst für 12 Stunden in einem Gefäß mit raumwarmem Wasser vorquellen. Setzen Sie die Samen dann mit der spitzen Seite voran einzeln so in kleine Töpfe mit feuchter Anzuchterde, dass das Samenende noch leicht zu sehen ist. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 18° und 22° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die ersten Sämlinge sollten nach ein bis zwei Wochen erscheinen und können nach weiteren drei bis vier Wochen in größere Gefäße umgepflanzt werden. Im Garten kann die Anzucht im Mai in bereits trockenem und wärmerem Boden erfolgen - allerdings ist bei vorgezogenen Pflanzen bereits früher mit Früchten zu rechnen. **Standort:** Der Kürbis liebt einen hellen und sogar vollsonnigen Standort. **Pflege:** Kürbisse schätzen einen humosen Boden und haben einen hohen Wasserbedarf. Bei nährstoffarmen Böden empfehlen sich zusätzliche Gaben mit Flüssigdünger. Je größer die einzelnen Kürbisfrüchte werden, desto mehr empfiehlt es sich zudem, rechtzeitig eine trockene und luftdurchlässige Unterlage zu schaffen, damit die Früchte auf feuchtem Boden nicht schimmeln. Erst wenn die Kürbisse im Oktober / November hart und ausgereift sind, sollten sie geerntet werden. Danach sollten sie trocken und kühl gelagert werden und ausreifen, wobei sich die einzelnen Früchte nicht berühren sollten. Junge und unreife Früchte werden Zucchini zubereitet, haben aber nur einen sehr geringen Nährstoffgehalt. Weitaus häufiger ist die Nutzung der harten, aber sehr leichten und ausgereiften Früchte als Aufbewahrungsgefäß oder Musikinstrument. **Im Winter:** Auch wenn einzelne Arten mehr Kälte als andere vertragen, so toleriert kein Kürbis längere Frostperioden. Muss er auch nicht, denn er ist einjährig. Kerne aus eigener Zucht können Sie im kommenden Jahr für neue Kürbisse verwenden.



Bottle Gourd

Lagenaria siceraria

Music-plant - fruits with cultural use!

The annual Bottle Gourd is one of the oldest cultural plants. With climbing sprouts it grows rapidly a few meters during the year and builds out velvet heart-shaped leaves and white coloured bell-flowers. Its gourd fruits come in various shapes and can be 10 to 100 cm long and weigh up to one kilogram - since they become very hard and impervious for fluids, they are widely used as cup, bottle or vase, as well as for musical instruments that are often decorated with artistic paintings. **Natural location:** The Bottle Gourd has its origins most likely in Africa, but there are also seed findings in South America and in Thailand, that date back around 6000 to 12000 BC. **Successful cultivation:** You can start the seed propagation indoors around March on your windowsill. Keep the seeds initially for 12 hours in warm water for priming. Then, plant the seeds separately with the tip first into small pots filled with moist potting compost, and let the other end of the seed just stick out of the earth a little. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 18°C and 22°C and keep the earth moist, but not wet. It only takes one or two weeks for the first seedlings to come up, and after another three to four weeks, they can be shifted to bigger pots. Outdoors, the best time for seed propagation is in May, when the earth is already more warm and dry. However, with early indoor propagation chances are that the plant will produce its fruits more early. **The best location:** The Bottle Gourd prefers a bright and full sunny place. **Optimal care:** The Bottle Gourd needs plenty of water and prefers a humous soil for cultivation. If the earth is not nutritious enough, it is advisable to provide the plant additionally with fluid fertilizer. The bigger the fruits are, the more important it will be to create a dry and air-permeable underlayment to prevent the gourds from molding. Only when the fruits are hard and ripe around October or November, they are good for harvesting. The gourds should be kept apart from each other in a dry and cool place to mature. Young and unripe fruits can be prepared in the same way as zucchini, but they have a poor nutrient level. It is more common to use the hard, but very light matured fruits to make various containers or musical instruments. **In the winter:** Even though some species can endure cooler temperatures than others, none of the gourd plants can tolerate a longer frost period - and they don't have to since the gourd is annual. The kernels of your fruits can be used for the cultivation of new plants next year.



Aafrika hiidkõrvits

Lagenaria siceraria

Taimemuusika – kultuurilise kasutusega viljad!

Üheaastane pudelkõrvits on üks vanemaid kultuurtaimi. Ta ronib aasta jooksul viinapuudel kiiresti mitu meetrit, moodustades sametiseid sädamekujulisi lehti ja suuri valgeid kellukakujulisi õisi. Selle viljad, kõrvitsad, on alati väga erinevad, kaaluvad kuni kilogrammi ja on 10–100 sentimeetrit pükad. Kuna need muutuvad väga kõvaks ja vedelikke mitteläbilaskvaks, kasutatakse neid sageli jooginõude, pudelite, vaaside ja muusikariistadena ning sageli kaunistatakse neid kunstiliste maalidega. **Looduslik asukoht:** Pudelkõrvits on ilmselt algselt pärit Aafrikast. Umbes 6000–12000 eKr seemneleidudest teatatakse ka Lõuna-Ameerikast ja Taist. **Edukas kasvatamine:** Kauga säilivad seemned saad aknalaual kasvatada juba märtsis. Esmalt lase seemnetel 12 tundi toasoojas vees anumasa leotada. Seejärel istutage seemned, teravapoolne külge ees, niiskesse potimuldade väikestesse pottidesse, nii et seemne ots oleks ikka näha. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage pott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 18–22 °C, ning hoidke potimuld niiske, kuid mitte märg. Esimesed seemikud peaksid ilmuma ühe kuni kahe nädala pärast ja neid saab siirdada suurematesse konteineritesse veel kolme kuni nelja nädala pärast. Aias võib maikuu kultiveerida juba kuivemas ja soojemas mullas - ette toodud taimedega võib aga vilja oodata varem. **Parim asukoht:** Kõrvits armastab eredat ja ühtlast päikesepaistelist asukohta. **Optimaalne hooldus:** Kõrvitsad hindavad huumusrikast mulda ja neil on suur veevajadus. Toitainetevaestel muldadel on soovitatav vedelväetise lisadoosid. Mida suuremaks muutuvad üksikud kõrvitsa viljad, seda enam on soovitatav kasvatada luua kuiv ja õhku läbilaskv põhi, et viljad niiskel pinnasel hallitama ei läheks. Ainult siis, kui kõrvitsad on kõvad ja küpsed oktoobris/novembris, tuleks neid koristada. Pärast seda tuleks neid hoida kuivas ja jahedas kohas ning valmida, nii et üksikud viljad ei tohiks kokku puutuda. Noored ja küpsed puuviljad on valmistatud suvikõrvitsad, kuid neil on väga madal toiteväärtus. Palju levinum on kõvade, kuid väga kerge ja küpsete viljade kasutamine säilitusnõuna või muusikariistana. **Talvel:** Isegi kui üksikud liigid taluvad rohkem külma kui teised, seega ei talu ükski kõrvits pikemat külmaperioodi. Ta ei pea, sest ta on aastane. Oma aretuse seemneid saate tuleval aastal kasutada uute kõrvitsate jaoks.



Afrikkalainen jättiläiskurpitsa

Lagenaria siceraria

Kasvimusiikki - hedelmiä kulttuurikäyttöön!

Yksivuotinen pullokurpitsa on yksi vanhimmista viljelykasveista. Se kipeää nopeasti useita metrejä vuoden aikana viiniköynnöksillä, muodostaa sametisia, sydämenmuotoisia lehtiä ja suuria valkoisia kellomaisia kukkia. Sen hedelmät, kurpitsat, ovat aina hyvin erilaisia, painavat jopa kilon ja ovat 10–100 senttimetriä pitkiä. Koska niistä tulee erittäin kovia ja nesteitä läpäisemättömiä, niitä käytetään usein juoma-astioina, pulloina, maljakoina ja soittimina, ja ne on usein koristeltu taiteellisilla maalauksilla. **Luonnollinen sijainti:** Pullokurpitsa tulee luultavasti alun perin Afrikasta. Etelä-Amerikasta ja Thaimaasta on raportoitu myös siemenlöytöjä noin 6000 - 12000 eKr. **Onnistunut viljely:** Pitkäkestoisia siemeniä voi kasvatata ikkunalaudalla jo maaliskuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vesisäiliössä 12 tuntia. Istuta sitten siemenet, terävä puoli ensin, pieniin ruukkuihin kostealla ruukulla niin, että siemenen loppu näkyy edelleen. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta ruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 18–22 °C, ja pidä ruukkumulta kosteana, mutta ei märkänä. Ensimmäisten taimien pitäisi ilmestyä yhden tai kahden viikon kuluttua, ja ne voidaan istuttaa suurempiin astioihin seuraavan kolmen tai neljän viikon kuluttua. Puutarhassa viljely voi tapahtua toukokuussa jo kuivemmassa ja lämpimämmässä maaperässä - hedelmiä voidaan kuitenkin odottaa aikaisemmin tuoduilla kasveilla. **Paras sijainti:** Kurpitsa rakastaa valoisaan ja tasaista aurinkoista paikkaa. **Optimaalinen hoito:** Kurpitsat arvostavat humuspitoista maaperää ja niillä on korkea vedentarve. Ravinneköyhissä maaperässä suosittelaa lisäannoksia nestemäistä lannoitetta. Mitä suurempia yksittäisiä kurpitsan hedelmiä kasvaa, sitä enemmän kannattaa tehdä ajoissa kuiva ja ilmaa läpäisevä pohja, jotta hedelmät eivät homehdu kostealla maaperällä. Vasta kun kurpitsat ovat kovia ja kypsä loka-marraskuussa, ne tulee korjata. Sen jälkeen ne tulee säilyttää kuivassa ja viileässä paikassa ja kypsyy, jolloin yksittäiset hedelmät eivät saa koskettaa. Nuoret ja kypsymättömät hedelmät ovat valmistettu kesäkurpitsa, mutta niillä on erittäin alhainen ravintosisältö. Paljon yleisempää on kovien, mutta erittäin koviiden ja kypsien hedelmien käyttö säilytysastiana tai soittimina. **Talvella:** Vaikka yksittäisiä lajelasjetävät enemmän kylmää kuin toiset, joten mikään kurpitsa ei siedä pidempiä pakkasjaksoja. Hänen ei tarvitse, koska hän on vuoden ikäinen. Oman jalostuksen siemeniä voit käyttää uusiin kurpitsoihin ensi vuonna.



Calebasse

Lagenaria siceraria

De la musique avec des plantes - Des fruits avec une utilisation culturelle !

La calebasse annuelle est l'une des plus anciennes plantes cultivées. Elle croît rapidement en vrille pendant l'année et forme des feuilles veloutées et en forme de cœur, ainsi que des grandes fleurs blanches en forme de cloche. Ses fruits, les calebasses, sont toujours très différents, peuvent peser jusqu'à un kilogramme, et font entre 10 et 100 centimètres de longueur. Comme elles deviennent très dures et sont imperméable aux liquides, elles sont utilisées comme des récipients à boire, des bouteilles, des vases, et des instruments de musique, et elles sont souvent décorées par des peintures artistiques. **Emplacement naturel:** La calebasse vient vraisemblablement de l'Afrique. Des découvertes de graines datant de 6 000 - 12 000 avant Jésus Christ ont été rapportées en Amérique du Sud et en Thaïlande. **Culture réussie:** Les graines durables peuvent être mises sur la fenêtre à partir de mars. Vous devez d'abord mettre les graines dans un récipient avec de l'eau à température ambiante pendant 12 heures. Ensuite, mettez les graines du côté pointu séparément dans des petits pots avec du terreau humide pour que les pointes des graines peuvent encore être vues. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 18° à 22° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premiers semis doivent apparaître après une à deux semaines et peuvent être repiqués dans des récipients plus gros après trois à quatre semaines de plus. La culture peut se faire en mai dans le jardin dans des terres déjà sèches et chaudes. Cependant, il faut s'attendre aux fruits plus tôt pour les plantes repiquées. **Le meilleur emplacement:** La calebasse aime un emplacement lumineux et en plein soleil. **Soins optimaux:** Les calebasses aiment une terre humique et ont un besoin en eau élevé. Il est conseillé d'engraisser les plantes dans des terres faibles en nutriments avec de l'engrais liquide. Plus les fruits de calebasse sont gros, plus il est aussi conseillé de créer une base sèche et perméable à l'air en temps voulu, pour que les fruits ne se moisissent pas sur du terreau humide. Les calebasses ne doivent être récoltées qu'à partir d'octobre / novembre, lorsqu'elles sont dures et mûres. Elles doivent ensuite se dessécher et être conservées au froid et mûrir. Les fruits jeunes et non arrivés à maturité sont préparés dans la courgette, mais n'ont qu'une très faible valeur nutritionnelle. L'utilisation des fruits durs, mais très légers et mûrs pour les récipients de stockage ou les instruments de musique est beaucoup plus fréquente. **En hiver:** Même si certaines espèces supportent le froid mieux que d'autres, aucune calebasse tolère une période de gel plus longue. Elle ne doit pas supporter ces périodes, car elle est annuelle. Vous pouvez utiliser les noyaux de votre propre élevage l'année suivante pour cultiver de nouvelles calebasses.



Αφρικανική γιγάντια κολοκύθα

Lagenaria siceraria

Φυτέψτε μουσική - φρούτα με πολιτιστική χρήση!

Η ετήσια κολοκύθα είναι ένα από τα παλαιότερα καλλιεργούμενα φυτά. Σκαρφαλώνει γρήγορα αρκετά μέτρα στη διάρκεια του έτους σε αμπέλι, σχηματίζει βελούδινα φύλλα σε σχήμα καρδιάς και μεγάλα λευκά άνθη σε σχήμα καμπάνας. Οι καρποί του, οι κολοκύθες, είναι πάντα πολύ διαφορετικοί, με βάρος μέχρι ένα κιλό και μήκος μεταξύ 10 και 100 εκατοστών. Επειδή γίνονται πολύ σκληρά και αδιαπέραστα από τα υγρά, χρησιμοποιούνται συχνά ως ποτήρια, μπουκάλια, βάζα και μουσικά όργανα και συχνά διακοσμούνται με καλλιτεχνικούς πίνακες. **Φυσική τοποθεσία:** Το μπουκάλι κολοκύνθη πιθανότατα προέρχεται αρχικά από την Αφρική. Ευρήματα από τον περίπου 6000 - 12000 π.Χ. αναφέρονται επίσης από τη Νότια Αμερική και την Ταϊλάνδη. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τους σπόρους μεγάλης διάρκειας στο περβάζι από τον Μάρτιο. Αρχικά, αφήστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ένα δοχείο με ζεστό νερό για 12 ώρες. Στη συνέχεια, φυτέψτε πρώτα τους σπόρους, στην μυτερή πλευρά, σε μικρές γλάστρες με υγρό χώμα γλάστρας, έτσι ώστε να φαίνεται ακόμα η άκρη του σπόρου. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 18° και 22° Κελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Τα πρώτα σπορόφυτα πρέπει να εμφανιστούν μετά από μία έως δύο εβδομάδες και μπορούν να μεταφυτευτούν σε μεγαλύτερα δοχεία μετά από άλλες τρεις έως τέσσερις εβδομάδες. Στον κήπο, η καλλιέργεια μπορεί να πραγματοποιηθεί τον Μάιο σε ήδη πιο ζεστό έδαφος - ωστόσο, ο καρπός μπορεί να αναμένεται νωρίτερα με φυτά που έχουν προβληθεί. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η κολοκύθα αγαπά μια φωτεινή και ακόμη και ηλιόλουστη τοποθεσία. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι κολοκύθες εκτιμούν το πλούσιο σε χόμω έδαφος και έχουν υψηλές απαιτήσεις σε νερό. Σε εδάφη φτωχά σε θρεπτικά συστατικά, συνιστώνται πρόσθετες δόσεις υγρού λιπάσματος. Όσο μεγαλύτεροι γίνονται οι μεμονωμένοι καρποί της κολοκύθας, τόσο περισσότερο είναι σκόπιμο να δημιουργηθεί εγκαίρως μια ξηρή και διαπερατή από τον αέρα βάση, ώστε οι καρποί να μην μουλιάζουν σε υγρό έδαφος. Μόνο όταν οι κολοκύθες είναι σκληρές και ώριμες τον Οκτώβριο/Νοέμβριο πρέπει να συγκομίζονται. Μετά από αυτό, πρέπει να φυλάσσονται σε ξηρό και δροσερό μέρος και να ωριμάζουν, οπότε τα μεμονωμένα φρούτα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή. Τα νεαρά και άγουρα φρούτα είναι παρασκευασμένα κολοκυθάκια, αλλά έχουν πολύ χαμηλή θρεπτική περιεκτικότητα. Πολύ πιο συνηθισμένη είναι η χρήση του σκληρού, αλλά πολύ ελαφρού και ώριμου φρούτου ως δοχείο αποθήκευσης ή μουσικό όργανο. **Το χειμώνα:** Ακόμα κι αν μεμονωμένα ειδυλνέχεται περισσότερο κρύο από άλλες, επομένως καμία κολοκύθα δεν αντέχει μεγαλύτερες περιόδους παγετού. Δεν χρειάζεται, γιατί είναι ενός έτους. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σπόρους από τη δική σας αναπαραγωγή για νέες κολοκύθες το επόμενο έτος.



Gourd ollmhór Afracach

Lagenaria siceraria

Ceol plandaí - torthaí le húsáid chultúrtha!

Tá an gourd buidéal bliantúil ar cheann de na plandaí saothraithe is sine. Dreapann sé go tapa roinnt méadar i rith na bliana ar fhíniúnacha, cruthaíonn sé duilleoga velvety, cró-chruthach agus bláthanna móra bán clog-chruthach. Tá a chuid torthaí, na gourds, i gcónaí an-difriúil, ag meáchan suas le cileagram agus idir 10 agus 100 ceintiméadar ar fad. Toisc go n-éiríonn siad an-chrua agus neamh-thréscaoiteach le leachtanna, is minic a úsáidtear iad mar shoihtí óil, buidéal, vásaí, agus uirlisí ceoil, agus is minic a maisítear iad le pictiúir ealaíne. **Suíomh nádúrtha:** Is dócha gur ón Afraic ó dhúchas a thagann an gourd buidéal. Tuairiscítear freisin fionnachtana síolta ó thart ar 6000 - 12000 R.Ch. ó Mheiriceá Theas agus ón Téalainn. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na síolta fada buan a fhás ar an bhfuinneog chomh luath le Márta. Gcéad dul síos, lig na síolta soak i gcoimeádán d'uisce te seomra ar feadh 12 uair an chloig. Ansin cuir na síolta, taobh pointeach ar dtús, i bpotáí beaga d'ithir phota tais ionas gur féidir direadh an tsíl a fheiceáil fós. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúlna a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota in áit éadrom agus te le teocht idir 18° agus 22° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ná bíodh sé flúch. Ba chóir go mbeadh na chéad síológa le feiceáil tar éis seachtain amháin nó dhá sheachtain agus is féidir iad a thrasplandú i gcoimeádán níos mó tar éis trí nó ceithre seachtaine eile. Sa ghairdín, is féidir saothrú a dhéanamh i mí na Bealtaine in ithir níos tirim agus níos teo cheana féin - áfach, is féidir a bheith ag súil le torthaí níos luaithe le plandaí a tugadh ar aghaidh. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bpumpkin suíomh geal agus fiú ghrian iomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Tá meas ag pumpkins ar ithir saibhir i humus agus tá riachtanas ard uisce acu. In ithreacha bochta cothaitheach, molar dáileoga breise de leasachán leachtach. Dá mhéad a éiríonn na torthaí pumpkin aonair, is amhlaidh is mó atá sé inmholta bonn tirim agus aer-thréscaoiteach a chruthú in am trátha ionas nach n-ímíonn na torthaí moly ar ithir tais. Níor cheart iad a bhaint ach amháin nuair a bhíonn na pumpkins crua agus aibí i mí Dheireadh Fómhair/Samhain. Tar éis sin, ba chóir iad a stóráil in áit thirim agus fionnuar agus riopen, rud nár chóir go mbeadh na torthaí aonair i dteagmháil leo. Ullmhaítear zucchini torthaí óga agus neamhaidh, ach tá cion cothaithe an-íseal acu. I bhfad níos coitianta ná úsáid na dtorthaí crua, ach an-éadrom agus aibí mar choimeádán stórála nó uirlisí ceoil. **Sa gheimhreadh:** Fiú má speiceas aonairfhulaingt níos mó fuar ná cinn eile, mar sin ní fhulaingt aon pumpkin tréimhsí níos faide sioc. Ní chaithfidh sé, mar tá sé bliain d'aois. Is féidir leat síolta a úsáid ó do phórhú féin le haghaidh pumpkins nua sa bhliain atá romhainn.



Afrískt risagrautur

Lagenaria siceraria

Plöntutónlist - ávextir með menningarlegri notkun!

Árleg flöskuskál er ein af elstu ræktaðu plöntunum. Hann klifrar fljótt nokkra metra yfir árið á vinnvið, myndar flauelsmjúk, hjartalaga laubblöð og stór hvít bjöllulaga blóm. Ávextir þess, graskálar, eru alltaf mjög mismunandi, veiga allt að kíló og á bilinu 10 til 100 sentimetrar að lengd. Vegna þess að þau verða mjög hörð og ógegndræp fyrir vökva eru þau oft notuð sem drykkjarlát, flöskur, vasar og hljóðfæri og eru oft skreytt listrænum málverkum. **Náttúruleg staðsetning:** Flöskuskáli kemur líklega upprunalega frá Afríku. Einnig er greint frá fræfundum frá um 6000 - 12000 f.Kr. frá Suður-Ameríku og Tælandi. **Árangursrík ræktun:** Þú getur ræktað langvarandi fræ á gluggakistunni strax í mars. Fyrst skaltu láta fræin liggja í bleyti í fláti með herbergisheitu vatni í 12 klukkustundir. Gróðursettu síðan fræin með oddhvössu hliðinni fyrst í litla potta með rökum pottjarðvegi þannig að enn sjáist í endann á fræinu. Hyljið ræktunarlátíð með matarfílm, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu pottinn á léttan og heitan stað með hita á bilinu 18° til 22° á Celsius og haltu pottjarðveginum rökum en ekki blautum. Fyrstu plönturnar ættu að birtast eftir eina til tvær vikur og hægt er að græða þær í stærri ílát eftir þrjár til fjórar vikur í viðbót. Í garðinum getur ræktun farið fram í máí í þegar þurrari og hlýrri jarðvegi - þó má búast við ávöxtum fyrr með plöntum sem hafa verið færðar fram. **Besta staðsetningin:** Graskerid elskar bjarta og jafnvel fulla sólarstað. **Besta umönnun:** Grasker kunna að meta humusríkan jarðveg og hafa mikla vatnsþörf. Í næringarsnaðum jarðvegi er mælt með viðbótarskömmum af fljótandi áburði. Því stærri sem einstakir graskersávextir verða, því meira er ráðlegt að búa til þurrar og loftgegndræpan grunn tímanlega svo að ávextirnir mygist ekki á rökum jarðvegi. Aðeins þegar graskerin eru hörð og þroskuð í október/nóvember á að uppskera þau. Eftir það ætti að geyma þau á þurrum og köldum stað og þroskast, þar sem einstakir ávextir ættu ekki að snerta. Ungir og óþroskaðir ávextir eru útbúnir kúrbít, en þeir hafa mjög lágt næringarinnihald. Mun algengara er að nota harða, en mjög léttu og þroskaða ávextina sem geymslulát eða hljóðfæri. **Á veturna:** Jafnvel þótt einstakar tegundir þolin meiri kulda en aðrir, þannig að ekkert grasker þolin lengri frost. Hann þarf þess ekki, því hann er eins árs. Þú getur notað fræ úr eigin ræktun fyrir ný grasker á komandi ári.



zucca a bottiglia

Lagenaria siceraria

Una pianta dal frutto musicale con un utilizzo culturale

La zucca a bottiglia, che dura un anno, è una delle piante da coltivazione più antiche. Con i suoi tralicci si arrampica velocemente per diversi metri nel corso dell'anno, sviluppa foglie vellutate cuoriformi e grandi fiori bianchi a campana. Il frutto che produce, la zucca, è sempre diverso quanto a peso e dimensioni: può arrivare fino a 1 chilogrammo di peso e variare da 10 a 100 centimetri di lunghezza. Poiché diventano molto dure e impermeabili sono molto utilizzate come contenitori portabevande, bottiglie, vasi e strumenti musicali, spesso anche dipinte per decorazione. **Posizione naturale:** La zucca a bottiglia è nativa probabilmente dell'Africa, ma ne sono stati ritrovati semi antichi - del periodo dal 12.000 al 6.000 a. C. - anche in Sudamerica e Thailandia. **Coltivazione riuscita:** Potete anticipare questi semi dalla lunga durata collocandoli già da marzo sul davanzale. Lasciate i semi immersi per 12 ore in una scodella con acqua a temperatura ambiente. Metteteli a dimora singolarmente, con il lato appuntito davanti, in piccoli vasi con terra di coltivo umida, l'estremità del seme dovrà vedersi leggermente. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praterete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura fra i 18° e i 22° C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. Le prime piantine dovrebbero comparire da una a due settimane dopo e, dopo tre o quattro ulteriori settimane, possono essere trapiantate in vasi più grandi. La coltivazione in giardino può avvenire a maggio, nel caso si disponga già di un terreno più asciutto e più caldo, in generale, con le piante dalla coltivazione anticipata ci si aspetta una produzione anticipata di frutti. **La posizione migliore:** La zucca a bottiglia predilige un ambiente luminoso e addirittura in pieno sole. **Cura ottimale:** La zucca a bottiglia necessita di un terreno ricco di humus e di molta acqua. Nel caso di un terreno povero in sostanze nutritive si consigliano somministrazioni aggiuntive di fertilizzante liquido. Quanto più grandi divengono le zucche, tanto più è consigliabile predisporre per tempo un sostrato asciutto e traspirante, in modo che i frutti non producano muffe sul terreno umido. Solo quando le zucche sono dure e mature, in ottobre - novembre, potranno essere raccolte. Poi dovranno essere messe a seccare e maturare, in un luogo asciutto, ben separate le une dalle altre. I frutti giovani e non maturi vengono utilizzati in cucina come zucchine, ma hanno uno scarso contenuto di sostanze nutritive. Molto più diffuso invece è l'utilizzo del frutto come recipiente o come strumento musicale. **In inverno:** Anche se alcune varietà tollerano il freddo meglio di altre, nessuna zucca sopporta lunghi periodi di gelo. Non ve ne è neppure bisogno, visto che si tratta di una pianta annuale e i semi provenienti da una coltura possono essere usati per una nuova, l'anno successivo.



Afrička divovska tikva

Lagenaria siceraria

Biljna glazba - plodovi s kulturnom upotrebom!

Jednogodišnja tikvica jedna je od najstarijih kultiviranih biljaka. Brzo se popne nekoliko metara tijekom godine na čokot, oblikuje baršunaste listove u obliku srca i velike bijele zvonaste cvjetove. Njegovi plodovi, tikve, uvijek su vrlo različiti, težine do kilograma i duljine između 10 i 100 centimetara. Budući da postaju vrlo tvrde i nepropusne za tekućine, često se koriste kao posude za piće, boce, vaze i glazbeni instrumenti, a često se ukrašavaju i umjetničkim slikama. **Zemlja porijekla:** Tikva vjerojatno potječe iz Afrike. Nalazi sjemena iz razdoblja oko 6000 - 12000 pr. Kr. također su zabilježeni u Južnoj Americi i Tajlandu. **Uspješan uzgoj:** Dugotrajno sjeme možete uzgojiti na prozorskoj dasci već u ožujku. Najprije ostavite sjemenke da se namaču u posudi s sobno toplom vodom 12 sati. Zatim posadite sjeme, prvo šiljastom stranom, u male posude s vlažnom zemljom za posude tako da se još vidi kraj sjemenke. Posudu s kulturom prekrijte prozornom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite lonac na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 18° i 22° Celzija i održavajte tlo za lonce vlažnim, ali ne mokrim. Prve sadnice trebale bi se pojaviti nakon jednog do dva tjedna, a mogu se presaditi u veće posude nakon još tri do četiri tjedna. U vrtu se uzgoj može obaviti u svibnju na već suhom i toplijem tlu - međutim, plodovi se mogu očekivati ranije kod iznesenih biljaka. **Najbolja lokacija:** Bundeve voli svijetlo i čak osunčanu lokaciju. **Optimalna njega:** Tikve vole tlo bogato humusom i imaju velike potrebe za vodom. U klima siromašnim hranjivim tvarima preporučuju se dodatne doze tekućeg gnojiva. Što su pojedini plodovi bundeve veći, to je preporučljivo pravovremeno stvoriti suhu i zrakopropusnu podlogu kako se plodovi ne bi upljesnili na vlažnom tlu. Tek kada su bundeve tvrde i zrele u listopadu/studenom treba ih brati. Nakon toga ih treba čuvati na suhom i hladnom mjestu i dozrijevati, pri čemu se pojedinačni plodovi ne smiju dodirivati. Mladi i nezreli plodovi su pripremljeni tikvice, ali imaju vrlo nizak nutritivni sadržaj. Daleko je češća upotreba tvrdog, ali vrlo laganog i zrelog voća kao posude za skladištenje ili glazbenog instrumenta. **U zimi:** Čak i ako pojedine vrstepodnose više hladnoće od ostalih, tako da nijedna bundeva ne podnosi duža razdoblja mraza. Ne mora, jer ima godinu dana. Sjemenke iz vlastitog uzgoja možete koristiti za nove bundeve u narednoj godini.



Āfrikas milzu ķirbis

Lagenaria siceraria

Augu mūzika - augļi ar kultūras pielietojumu!

Vienīgais pudelu ķirbis ir viens no vecākajiem kultivētajiem augiem. Gada laikā tas ātri uzķāj vairākus metrus pa vīnogulājiem, veido samtainas, sirds formas lapas un lielus baltus zvanveida ziedus. Tās augļi, ķirbji, vienmēr ir ļoti dažādi, sver līdz kilogramam un ir no 10 līdz 100 centimetriem gari. Tā kā tie kļūst ļoti cieti un šķidrums necaurlaidīgi, tos bieži izmanto kā dzeršanas traukus, pudeles, vāzes un mūzikas instrumentus, un tos bieži rotā mākslinieciskas gleznas. **Dabiska vieta:** Pudelu ķirbis, iespējams, sākotnēji nāk no Āfrikas. Par sēklu atradumiem aptuveni 6000. – 12000. gadā pirms mūsu ēras ziņots arī no Dienvidamerikas un Taizemes. **Veiksmīga audzēšana:** Ilgoturīgās sēklas uz palodzes var izaudzēt jau martā. Vispirms ļaujiet sēklām 12 stundas mērcēt istabas silta ūdens traukā. Pēc tam iestādiet sēklas, vispirms ar smailu pusi, mazos podiņos ar mitru augsni, lai sēklas gals joprojām būtu redzams. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 18° līdz 22°C un turiet podiņu augsni mitru, bet ne mitru. Pirmajiem stadiem vajadzētu parādīties pēc vienas līdz divām nedēļām, un tos var pārstādīt lielākos traukos vēl pēc trim līdz četrām nedēļām. Dārzā kultivēšana var notikt maijā jau sausākā un siltākā augsnē - tomēr ar augiem, kas atnēsti uz priekšu, augļus var sagaidīt agrāk. **Labākā atrašanās vieta:** Ķirbim patīk gaiša un vienmērīga saulaina vieta. **Optimāla aprūpe:** Ķirbji novērtē ar trūdvielām bagātu augsni un tiem ir augsts ūdens pieprasījums. Barības vielām nabadzīgās augsnēs ieteicams lietot papildu šķidrā mēslojuma devas. Jo lielāki kļūst atsevišķi ķirbju augļi, jo vairāk vēlams laikus izveidot sausu un gaisu caurlaidīgu pamatni, lai uz mitras augsnes augļi nesapelētu. Tikai tad, kad ķirbji ir cieti un nogatavojušies oktobrī/novembrī, tos vajadzētu novākt. Pēc tam tie jāuzglabā sausā un vēsā vietā un jānogatavojas, lai atsevišķi augļi nesaskartos. Jauni un negatavi augļi ir sagatavoti cukini, taču tiem ir ļoti zems uzturvērtības saturs. Daudz biežāk cietus, bet ļoti vieglus un nogatavojušos augļus izmanto kā uzglabāšanas trauku vai mūzikas instrumentu. **Ziemā:** Pat ja atsevišķas sugaspacīes aukstumu vairāk nekā citi, tāpēc nevienas ķirbis nepanes ilgākus sala periodus. Viņam tas nav jādara, jo viņam ir gads. Nākamajā gadā varat izmantot sēklas no savas audzēšanas jauniem ķirbjiem.



Afrikas milzinišķas moliūgas

Lagenaria siceraria

Augaļū muzika - kultūriniai vaisiai!

Vienmetis butelīns moliūgas yra vienas seniausių kultūrinių augaļū. Per metus ant vynmedzių greitai pakyla kelis metrus, suformuoja aksominius, širdies formos lapus ir didelius baltus varpelio formos ziedus. Jo vaisiai, moliūgai, visada labai skirtingi, sveria iki kilogramo ir 10–100 centimetrų ilgio. Kadangi jie tampa labai kieti ir nepralaidūs skysčiams, jie dažnai naudojami kaip geriamieji indai, buteliai, vazos ir muzikos instrumentai, dažnai puošiami meniškais paveikslais. **Natūrali vieta:** Butelīns moliūgas tikriausiai kilęs iš Afrikos. Apie 6000–12000 m. pr. Kr. sėklų radinius taip pat pranešama iš Pietų Amerikos ir Tailandu. **Sėkmingas auginimas:** Ilgaamžės sėklas ant palangės galite užsiauginti jau kovo mėnesį. Pirmiausia leiskite sėkloms 12 valandų mirkyti kambaryje šilto vandens inde. Tada sodinkite sėklas, pirmiausia smailia puse, į nedidelius vazonėlius su drėgna vazonine žeme, kad sėklos galas vis dar būtų matomas. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padėkite vazoną šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra nuo 18° iki 22°C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Pirmieji daigai turėtų pasirodyti po vienos–dvių savaitių, o į didesnius konteinerius galima persodinti dar po trijų–keturių savaitių. Sode galima auginti gegužę jau sausesnėje ir šiltesnėje dirvoje – tačiau vaisius galima tikėtis anksčiau su atvežtais augalais. **Geriausia vieta:** Moliūgas mėgsta šviesią ir net saulėtą vietą. **Optimali priežiūra:** Moliūgai vertina humusingą dirvą ir turi didelį vandens poreikį. Maistinių medžiagų neturtingose dirvose rekomenduojamos papildomos skystųjų trąšų dozės. Kuo didesni pavieniai moliūgų vaisiai, tuo labiau derėtų laiku sukurti sausą ir orui pralaidų pagrindą, kad drėgnose dirvoje vaisiai nepelytų. Tik tada, kai moliūgai yra kieti ir prinokę spalio/lapkričio mėnesiais, derėtų juos nuimti. Po to jie turi būti laikomi sausoje ir vėsioje vietoje ir sunoksta, kad atskiri vaisiai neturėtų liestis. Jauni ir neprinokę vaisiai yra paruošti cukinijos, tačiau jie turi labai mažai maistinių medžiagų. Daug dažniau kieti, bet labai lengvi ir prinokę vaisiai naudojami kaip laikymo indas ar muzikos instrumentas. **Ziemą:** Net jei atskiros rūšyspa kenčia daugiau šalčio nei kiti, todėl nė vienas moliūgas netoleruoja ilgesnių šalų laikotarpių. Jam nereikia, nes jam vieneri metukai. Ateinančiais metais galite naudoti savo veisimo sėklas naujiems moliūgams.



Qargha ģgant Afrikana

Lagenaria siceraria

Mūzika tal-pjanti - frott b'uzū kulturali!

Il-qargha tal-flixkun annwali hija waħda mill-eqdem pjanti kkulturati. Malajr jitra' diversi metri matul is-sena fuq id-dwieli, jiffirma weraq bellus, f'forma ta' qalb u fjuri bojod kbar f'forma ta' qanpiena. Il-frott tiegħu, il-qargħa, huma dejjem differenti haħna, jiżnu sa kilogramma u tul bejn 10 u 100 centimetru. Minħabba li jisiru iebesha haħna u impermeabbli għal-likwidu, haħna drabi jintużaw bħala reċipjenti tax-xorb, flexken, vażuni, u strumenti muzikali, u haħna drabi huma mżejna b'pitturi artistici. **Post naturali:** Il-qargħa tal-flixkun probabbilment ġejja mill-Afrika. Is-sejbiet taż-żerriegħa minn madwar 6000 - 12000 QK huma rrapportati wkoll mill-Amerika t'Isfel u t-Tajlandja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista 'tikber iż-żrieragħ li jdumu fit-tul fuq it-tieqa sa minn Marzu. L-ewwel, haħli ż-żrieragħ jixxarrab f'kontenitur ta' ilma šhun tal-kamra għal 12-il siegħa. Imbagħad haħwel iż-żrieragħ, l-ewwel naħa bil-ponta, fi qsari žgħar ta' ħamrija tal-qsari niedja sabiex it-tarf taż-żerriegħa xorta jkun jista' jidher. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti ttiprovdi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Pogġi l-borma f'post haħif u šhun b'temperatura ta' bejn 18° u 22° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qsari niedja izda mhux imxarrba. L-ewwel nebbieta għandhom jidhru wara ġimgha sa ġimghatejn u jistgħu jiġu trapanjati f'kontenituri akbar wara tlieta sa erba' ġimghat oħra. Fil-ġnien, il-kultivazzjoni tista 'ssehħ f'Mejju f'ħamrija diġà niexfa u aktar šhuna - madankollu, il-frott jista' jkun mistenni aktar kmieni b'pjanti li tressqu 'l quddiem. **L-aħjar post:** Il-qargħa tħobb post tax-xemx qawwi u saħansitra šiħ. **Kura ottimali:** Il-qara ħamra japprezza l-ħamrija b'haħna humus u għandha hteġa għolja ta' ilma. F'ħamrija fqira fin-nutrijenti, huma rakkomandati dozi addizzjonali ta' fertilizzant likwidu. Iktar ma jisir il-frott individwali tal-qara ħamra, aktar huwa rakkomandabbli li tinħoloq bażi niexfa u permeabbli għall-arja fi żmien tajjeb sabiex il-frott ma jdumx moffa fuq ħamrija niedja. Huwa biss meta l-qargħa ħamra tkun iebes u misjura f'Ottubru/Novembru li għandhom jinħasdu. Wara dan, għandhom jinħażnu f'post niexef u frišk u jimmaturaw, fejn il-frott individwali m'għandux imiss. Frott žgħir u mhux misjur huma zucchini ppreparati, izda għandhom kontenut nutritiv baxx haħna. Haħna aktar komuni huwa l-użu tal-frott iebes, izda haħif haħna u misjur bħala kontenitur tal-ħażna jew strument muzikali. **Fix-xitwa:** Anke jekk speċi individwalijittollera aktar keħša minn oħrajn, għalhekk l-ebda qara ma tittollera perjodi itwal ta' ġlata. M'għandux għalfejn, għax għandu sena. Tista 'tuża żrieragħ mit-tniissil tiegħek stess għal qara aħmar fis-sena li ġejja.



Afrikaanse Reuzenkalebas

Lagenaria siceraria

Plant muziek - fruit met cultureel gebruik!

De jaarlijkse flespompoen is een van de oudste gecultiveerde planten. Het klimt in de loop van het jaar snel enkele meters op scheuten, vormt fluweelzachte hartvormige bladeren en grote witte klokvormige bloesems. De vruchten, de kalebassen, zijn altijd heel verschillend, tot een kilo in gewicht en tussen 10 en 100 centimeter lang. Omdat ze erg hard en ondoordringbaar zijn voor vloeistoffen, worden ze vaak gebruikt als drinkbekers, flessen, vazen en muziekinstrumenten en worden ze vaak versierd met artistieke schilderijen. **Natuurlijke locatie:** De flespompoen kwam waarschijnlijk oorspronkelijk uit Afrika. Maar ook uit Zuid-Amerika en Thailand worden zaadovonden van rond 6000 - 12000 voor Christus gerapporteerd. **Succesvolle teelt:** U kunt al in maart de voorkeur geven aan de langhoudende zaden op de vensterbank. Laat de zaden 12 uur in een bakje met kamervarm water weken. Plaats vervolgens de zaden met de puntige kant eerst in kleine potjes met vochtige potgrond zodat het uiteinde van het zaadje nog goed te zien is. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 18° en 22° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. De eerste zaailingen zouden na één tot twee weken moeten verschijnen en kunnen na nog eens drie tot vier weken in grotere containers worden overgeplant. In de tuin kan in mei worden gekweekt op al drogere en warmere grond, maar als de planten eerder worden gekweekt, kun je vruchten verwachten. **De beste locatie:** De pompoen houdt van een heldere en zelfs volle zon. **Optimale verzorging:** Pompoenen houden van humusgrond en hebben een hoge waterbehoefte. In het geval van voedselarme bodems worden aanvullende toepassingen met vloeibare mest aanbevolen. Hoe groter de individuele pompoenvruchten worden, hoe beter het is om tijdig een droge en luchtdoorlatende basis te creëren zodat de vruchten op vochtige grond niet gaan schimmelen. Pas als de pompoenen in oktober / november hard en rijp zijn, mogen ze geoogst worden. Daarna moeten ze op een droge en koude plaats worden bewaard en rijpen, waarbij de afzonderlijke vruchten elkaar niet mogen raken. Courgette wordt gebruikt om jong en onrijp fruit te bereiden, maar bevat weinig voedingsstoffen. Veel gebruikelijker is het gebruik van het harde, maar zeer lichte en rijpe fruit als opslagvat of muziekinstrument. **In de winter:** Zelfs als sommige soorten meer kou verdragen dan andere, kan geen enkele pompoen langere vorstperiodes verdragen. Hij hoeft niet, want hij is een jaar oud. Je kunt het komend jaar zaden uit je eigen kweek gebruiken voor nieuwe pompoenen.



Afrikansk kjempegresskar

Lagenaria siceraria

Plantemusikk - frukt med kulturelt bruk!

Den årlige flaskegresskaren er en av de eldste kulturplantene. Den klatrer raskt flere meter i løpet av året på vinstokker, danner fløyelsmyke, hjerteformede blader og store hvite klokkeformede blomster. Fruktene, kalebassene, er alltid veldig forskjellige, veier opptil et kilo og er mellom 10 og 100 centimeter lange. Fordi de blir veldig harde og ugjenomtrengelige for væsker, brukes de ofte som drikkekar, flasker, vaser og musikkinstrumenter, og er ofte dekorert med kunstneriske malerier. **Naturlig beliggenhet:** Flaskegresskaret kommer trolig opprinnelig fra Afrika. Frøfunn fra rundt 6000 - 12000 f.Kr. rapporteres også fra Sør-Amerika og Thailand. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke de langtidsholdbare frøene i vinduskarmen allerede i mars. La først frøene trekke i en beholder med romvarmt vann i 12 timer. Plant så frøene, med den spisse siden først, i små potter med fuktig pottejord slik at enden av frøet fortsatt kan sees. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyrer med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser potten på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 18° og 22° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. De første frøplantene skal vises etter en til to uker og kan transplanteres til større beholdere etter ytterligere tre til fire uker. I hagen kan dyrking foregå i mai i allerede tørre og varmere jord - dog kan det forventes frukt tidligere med fremførte planter. **Den beste beliggenheten:** Gresskaret elsker et lyst og jevnt sted med full sol. **Optimal omsorg:** Gresskar setter pris på humusrik jord og har et høyt vannbehov. I næringsfattig jord anbefales ytterligere doser flytende gjødsel. Jo større de enkelte gresskarfruktene blir, jo mer er det lurt å lage en tørr og luftgjennomtrengelig base i god tid slik at fruktene ikke mugner på fuktig jord. Først når gresskarene er harde og modne i oktober/november bør de høstes. Etter det skal de lagres på et tørt og kjølig sted og modnes, slik at de enkelte fruktene ikke skal berøres. Unge og umodne frukter tilberedes zucchini, men de har svært lavt næringsinnhold. Langt mer vanlig er bruken av den harde, men veldig lette og modne frukten som oppbevaringsbeholder eller musikkinstrument. **Om vinteren:** Selv om individuelle arter tåler mer kulde enn andre, så ingen gresskar tåler lengre frostperioder. Det trenger han ikke, for han er ett år gammel. Du kan bruke frø fra egen avl til nye gresskar i året som kommer.



Afrykańska Tykwa Olbrzymia

Lagenaria siceraria

Muzyka roślinna - owoce o znaczeniu kulturowym!

Roczna tykwa jest jedną z najstarszych roślin uprawnych. Wraz z pnąciami rośnie szybko kilka metrów w ciągu roku i tworzy aksamitne liście w kształcie serca i białe dzwonki. Jej owoce tykwy mają różne kształty, mogą mieć od 10 do 100 cm długości i ważyć do jednego kilograma - ponieważ stają się bardzo twarde i nieprzepuszczalne dla płynów, są szeroko stosowane jako kubek, butelka lub wazon, a także do instrumentów muzycznych, które są często zdobione artystycznymi obrazami. **Naturalne położenie:** Tykwa butelkowa ma swoje początki najprawdopodobniej w Afryce, ale są też znaleziska nasion w Ameryce Południowej i Tajlandii, które sięgają około 6000-12000 p.n.e. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć rozmnażanie nasion w pomieszczeniu około marca na parapecie. Nasiona trzymaj początkowo przez 12 godzin w ciepłej wodzie w celu zagranowania. Następnie posadź nasiona oddzielnie, czubkiem do przodu, do małych doniczek wypełnionych wilgotnym kompostem doniczkowym i pozwól, aby drugi koniec nasionka lekko wystawał z ziemi. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 18 ° C do 22 ° C i utrzymuj ziemię w stanie wilgotnym, ale nie mokrym. Pojawienie się pierwszych sadzonek zajmuje tylko jeden lub dwa tygodnie, a po kolejnych trzech do czterech tygodni można je przenieść do większych doniczek. Na dworze, najlepszy czas na rozmnażanie nasion to maj, kiedy ziemia jest już bardziej ciepła i sucha. Jednak przy wczesnym rozmnażaniu w pomieszczeniach istnieje prawdopodobieństwo, że roślina wyda owoce wcześniej. **Najlepsza lokalizacja:** Gurda butelkowa preferuje jasne i pełne nasłonecznienie. **Optymalna pielęgnacja:** Tykwa butelkowa potrzebuje dużo wody i preferuje próchniczną glebę do uprawy. Jeśli ziemia nie jest dostatecznie pożywna, wskazane jest dodatkowe dostarczenie roślinie płynnego nawozu. Im większe owoce, tym ważniejsze będzie stworzenie suchego i przepuszczalnego dla powietrza podkładu, który zapobiegnie pleśnieniu tykw. Tylko wtedy, gdy owoce są twarde i dojrzałe około października lub listopada, nadają się do zbioru. Do dojrzwania tykwy należy trzymać oddzielnie od siebie w suchym i chłodnym miejscu. Młode i niedojrzałe owoce można przyrządzić w taki sam sposób jak cukinię, ale mają niski poziom składników odżywczych. Z twardej, ale bardzo lekkich dojrzałych owoców używa się częściej różnych pojemników lub instrumentów muzycznych. **W zime:** Chociaż niektóre gatunki znoszą niższe temperatury niż inne, żadna z roślin tykwy nie toleruje dłuższego okresu przymrozków - i nie muszą tego robić, ponieważ tykwa jest roczna. Jądra twoich owoców można wykorzystać do uprawy nowych roślin w przyszłym roku.



Cabaça gigante africana

Lagenaria siceraria

Plant music - frutas com uso cultural!

A cabaça anual é uma das plantas cultivadas mais antigas. Rapidamente sobe vários metros ao longo do ano nas vinhas, forma folhas aveludadas em forma de coração e grandes flores brancas em forma de sino. Seus frutos, as cabaças, são sempre muito diferentes, pesando até um quilo e entre 10 e 100 centímetros de comprimento. Por se tornarem muito duros e impermeáveis a líquidos, são frequentemente usados como recipientes para beber, garrafas, vasos e instrumentos musicais, e muitas vezes são decorados com pinturas artísticas. **Localização natural:** A cabaça provavelmente vem originalmente da África. Achados de sementes de cerca de 6.000 - 12.000 aC também são relatados na América do Sul e na Tailândia. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as sementes duradouras no parapeito da janela já em março. Primeiro, deixe as sementes de molho em um recipiente com água morna por 12 horas. Em seguida, plante as sementes, com o lado pontiagudo primeiro, em pequenos vasos de terra úmida para que o final da semente ainda possa ser visto. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o vaso em um local claro e quente com temperatura entre 18° e 22° Celsius e mantenha a terra do vaso úmida, mas não encharcada. As primeiras mudas devem aparecer após uma a duas semanas e podem ser transplantadas para recipientes maiores após mais três a quatro semanas. No jardim, o cultivo pode ocorrer em maio em solo já mais seco e quente - no entanto, a fruta pode ser esperada mais cedo com plantas que foram antecipadas. **A melhor localização:** A abóbora adora um local claro e com sol pleno. **Cuidado ideal:** As abóboras apreciam o solo rico em húmus e têm uma alta necessidade de água. Em solos pobres em nutrientes, doses adicionais de fertilizante líquido são recomendadas. Quanto maiores forem os frutos individuais da abóbora, mais é aconselhável criar em tempo útil uma base seca e permeável ao ar, para que os frutos não mofem no solo úmido. Somente quando as abóboras estiverem duras e maduras em outubro/novembro devem ser colhidas. Depois disso, eles devem ser armazenados em local seco e fresco e amadurecer, de modo que os frutos individuais não devem se tocar. Frutas jovens e verdes são abobrinhas preparadas, mas têm teor nutricional muito baixo. Muito mais comum é o uso da fruta dura, mas muito leve e madura, como recipiente de armazenamento ou instrumento musical. **No inverno:** Mesmo que espécies individualmente tolera mais frio do que outras, então nenhuma abóbora tolera períodos mais longos de geada. Ele não precisa, porque ele tem um ano de idade. Você pode usar sementes de sua própria criação para novas abóboras no próximo ano.



Calabaza Uriașă

Lagenaria siceraria

Muzica de plante - fructe cu uz cultural!

Tărtăcuța anuală este una dintre cele mai vechi plante cultivate. Urcă repede câțiva metri pe lăstari pe parcursul anului, formează frunze catifelate în formă de inimă și flori mari în formă de clopot alb. Fructele sale, calabasele, sunt întotdeauna foarte diferite, până la un kilogram în greutate și între 10 și 100 de centimetri lungime. Deoarece sunt foarte dure și impermeabile la lichide, ele sunt adesea folosite ca vase de băut, sticle, vase și instrumente muzicale și sunt adesea decorate cu picturi artistice. **Locație naturală:** Tărtăcuța de sticlă a venit probabil din Africa. Dar descoperirile de semințe din jurul anului 6000 - 12000 î.Hr. sunt raportate și din America de Sud și Thailanda. **Cultivare de succes:** Puteți prefera semințele de lungă durată de pe pervaz încă din martie. Mai întâi lăsați semințele să se înmoaie într-un vas cu apă caldă în cameră timp de 12 ore. Apoi așezați semințele cu partea ascuțită mai întâi în ghiveci mici cu sol de ghiveci umed, astfel încât capătul sămânței să poată fi văzut cu ușurință. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc ușor și cald, cu o temperatură cuprinsă între 18° și 22° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. Primele răsaduri trebuie să apară după una până la două săptămâni și pot fi transplantate în recipiente mai mari după alte trei până la patru săptămâni. În grădina, cultivarea poate avea loc în luna mai pe un sol deja mai uscat și mai cald - cu toate acestea, dacă plantele sunt cultivate mai devreme, se pot aștepta fructe. **Cea mai bună locație:** Dovleacul iubește un loc luminos și chiar plin de soare. **Îngrijire optimă:** Dovleci apreciază solul de humus și necesită o cantitate mare de apă. În cazul solurilor sărace în nutrienți, se recomandă aplicații suplimentare cu îngrășăminte lichide. Cu cât fructele individuale de dovleac devin mai mari, cu atât este mai indicat să creai o bază uscată și permeabilă la aer în timp util, astfel încât fructele să nu se mușgăiască pe solul umed. Doar atunci când dovleceii sunt tari și coapte în octombrie / noiembrie trebuie recoltați. Ulterior, acestea trebuie depozitate într-un loc uscat și răcoros și coapte, astfel încât fructele individuale să nu se atingă. Dovleceii sunt folosiți pentru a prepara fructe tinere și necoapte, dar au un conținut redus de nutrienți. Mult mai frecventă este utilizarea fructelor tari, dar foarte ușoare și coapte, ca vase de stocare sau instrument muzical. **În iarnă:** Chiar dacă unele specii pot tolera mai mult frig decât altele, niciun dovleac nu poate tolera perioade mai lungi de îngheț. Nu trebuie, pentru că are un an. Puteți folosi semințe din propria reproducere pentru dovleci noi în anul următor.



Afrikansk Jätte Kalabas

Lagenaria siceraria

Plantera musik - frukt med kulturellt bruk!

Den årliga flaskpumpen är en av de äldsta odlade växterna. Det klättrar snabbt flera meter på skott under året, bildar sammetslen hjärtformade löv och stora vita klockformade blommor. Dess frukter, kalabaserna, är alltid mycket olika, upp till ett kilo i vikt och mellan 10 och 100 centimeter långa. Eftersom de är väldigt hårda och ogenomträngliga för vätskor används de ofta som drickskärl, flaskor, vasor och musikinstrument och är ofta dekorerade med konstnärliga målningar. **Naturligt läge:** Flaskpumpen kom förmodligen ursprungligen från Afrika. Men också från Sydamerika och Thailand rapporteras fröfynd från tiden omkring 6000 - 12000 f.Kr. **Framgångsrik odling:** Du kan föredra de långvariga frön på fönsterbrädan redan i mars. Låt fröna blötläggas i ett kärl med varmt rum i 12 timmar. Placera sedan fröna med den spetsiga sidan först i små krukor med fuktig krukaväxt så att fröns ände fortfarande syns. Täck odlingskärl med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärl på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 18 ° och 22 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. De första plantorna ska visas efter en till två veckor och kan transplanteras i större kärl efter ytterligare tre till fyra veckor. I trädgården kan odlingen äga rum i maj i redan torrare och varmare jord - men om växterna odlas tidigare kan frukt förväntas. **Den bästa platsen:** Pumpen älskar en ljus och jämn solplats. **Optimal vård:** Pumpor uppskattar en humusjord och har ett högt vattenbehov. När det gäller näringsfattiga jordar rekommenderas ytterligare applikationer med flytande gödselmedel. Ju större de enskilda pumpafrukterna blir, desto mer är det lämpligt att skapa en torr och luftgenomsläpplig bas i god tid så att frukterna inte blir mögliga på fuktig mark. Först när pumporna är hårda och mogna i oktober / november bör de skördas. Därefter ska de förvaras på en torr och sval plats och mogna, varigenom de enskilda frukterna inte ska röra varandra. Zucchini används för att förbereda unga och omogna frukter, men de innehåller mycket näringsämnen. Mycket vanligare är användningen av den härda, men mycket lätta och mogna frukten som förvaringskärl eller musikinstrument. **På vintern:** Även om vissa arter tål mer kyla än andra, kan ingen pumpa tåla längre perioder med frost. Det behöver han inte, för han är ett år gammal. Du kan använda frön från din egen avel för nya pumpor under det kommande året.



Afriká obrovská tekvica

Lagenaria siceraria

Rastlinná hudba - ovocie s kultúrnym využitím!

Tekvica ročná je jednou z najstarších kultúrnych rastlín. Na viničoch rýchlo vyšplhá niekoľko metrov v priebehu roka, vytvára zamotavé srdcovité listy a veľké biele zvončekovité kvety. Jeho plody, tekvice, sú vždy veľmi odlišné, vážia až kilogram a sú dlhé 10 až 100 centimetrov. Keďže sú veľmi tvrdé a nepriepustné pre tekutiny, často sa používajú ako nádoby na pitie, fľaše, vázy a hudobné nástroje a často sú zdobené umeleckými maľbami. **Prirodzená poloha:** Tekvica fľašková pravdepodobne pôvodne pochádza z Afriky. Nález semien z obdobia okolo 6000 - 12000 pred Kristom sú hlásené aj z Južnej Ameriky a Thajska. **Úspešná kultivácia:** Dlhotrvajuce semenka môžete pestovať na parapete už v marci. Najprv nechajte semená namočené v nádobe s izbovou teplotou vodou po dobu 12 hodín. Potom semená zasadte špicatou stranou do malých kvetináčov s vlhkou zeminou tak, aby bolo stále vidieť koniec semena. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 18 ° a 22 ° Celzia a zeminu udržiavajte vlhku, ale nie mokrá. Prvé sadenice by sa mali objaviť po jednom až dvoch týždňoch a po ďalších troch až štyroch týždňoch ich môžeme presadiť do väčších nádob. V záhrade možno pestovať v máji v už suchšej a teplejšej pôde - pri nanesených rastlinách však možno očakávať ovocie skôr. **Najlepšie umiestnenie:** Tekvica miluje svetlé a dokonca plné slnko. **Optimálna starostlivosť:** Tekvice oceňujú pôdu bohatú na humus a majú vysokú potrebu vody. V pôdach chudobných na živiny sa odporúčajú dodatočné dávky tekutej hnojiva. Čím sú jednotlivé plody tekvice väčšie, tým je vhodnejšie čas vytvoriť suchý a vzduch priepustný základ, aby plody na vlhkej pôde nesplesnili. Až keď sú tekvice v októbri/novembri tvrdé a dozreté, treba ich zbierať. Potom ich treba uskladniť na suchom a chladnom mieste a dozrieť tak, aby sa jednotlivé plody nedotýkali. Mladé a nezrelé plody sú upravené cukety, ktoré však majú veľmi nízky obsah živín. Oveľa bežnejšie je použitie tvrdého, no veľmi ľahkého a zrelého ovocia ako skladovacej nádoby alebo hudobného nástroja. **V zime:** Aj keď jednotlivé druhy znášajú viac chladu ako ostatné, takže žiadna tekvica neznáša dlhšie obdobia mrazov. Nemusi, veď má rok. Na nové tekvice v budúcom roku môžete použiť semená z vlastného šľachtenia.



Afriška buča velikanka

Lagenaria siceraria

Rastlinska glasba - plodovi s kulturno rabo!

Enoletna buča je ena najstarejših kulturnih rastlin. Na trtah se čez leto hitro povzpne več metrov, oblikuje žametne srčaste liste in velike bele zvonaste cvetove. Njeni plodovi, buče, so vedno zelo različni, težki so do kilograma in dolgi od 10 do 100 centimetrov. Ker postanejo zelo trde in neprepustne za tekočine, jih pogosto uporabljajo kot posode za pitje, steklenice, vaze in glasbila ter jih pogosto krasijo z umetniškimi slikami. **Naravni habitat:** Buča verjetno izvira iz Afrike. Iz Južne Amerike in Tajske poročajo tudi o najdbah semen iz obdobja okoli 6000-12000 pr. **Navodila za gojenje:** Dolgotrajno seme lahko vzgojite na okenski polici že marca. Najprej pustite semena 12 ur namakati v posodi s sobno toplo vodo. Nato posadite semena, najprej s koničasto stranjo, v majhne lončke z vlažno zemljo za lončke, tako da se še vedno vidi konec semena. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 18° in 22° Celzija, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. Prve sadike naj bi se pojavile po enem do dveh tednih, v večje posode pa jih lahko presajamo še po treh do štirih tednih. V vrtu lahko gojimo v maju v že bolj suhih in toplejših tleh - vendar pa lahko plodove pričakujemo že prej pri prenesenih rastlinah. **Najboljša lokacija:** Buča ljubi svetlo in celo polno sonca. **Optimalna nega:** Buče cenijo humozna tla in imajo veliko potrebo po vodi. V tleh, ravnih s hranili, se priporočajo dodatni odmerki tekočih gnojil. Večji kot so posamezni plodovi buče, bolj je priporočljivo pravočasno ustvariti suho in zračno prepustno podlago, da plodovi na vlažni zemlji ne splesnijo. Šele ko so buče oktobra/novembra trde in zrele, jih je treba obirati. Nato jih shranimo na suhem in hladnem mestu ter dozoriijo, pri čemer se posamezni plodovi ne smejo dotikati. Mladi in nezreli plodovi so pripravljani bučke, vendar imajo zelo nizko hranilno vrednost. Precej pogostejša je uporaba trdega, a zelo lahkega in zrelega sadeža kot posode za shranjevanje ali glasbila. **V zimskem času:** Tudi če posamezne vrsteprenašajo več mraza kot druge, zato nobena buča ne prenese daljših zmrazil. Ni mu treba, ker je star eno leto. Semena iz lastne vzgoje lahko uporabite za nove buče v prihodnjem letu.



Calabaza de peregrino

Lagenaria siceraria

Música a través de plantas - frutas con aprovechamiento cultural

La calabaza anual es una de las plantas cultivadas más antiguas. Crece en zarcillos, sube rápidamente varios metros durante el año y desarrolla hojas en forma de corazón de terciopelo y grandes campanillas blancas. Su fruto, las calabazas, son siempre muy diferentes entre sí, pesan hasta un kilo y alcanzan una longitud de entre 10 y 100 centímetros. Como son muy duras e impermeables a líquidos, se utilizan a menudo como recipiente para beber, botella, vasijas e instrumentos musicales y a veces decoradas con pinturas artísticas. **Ubicación natural:** La calabaza es probablemente originaria de África. Pero también en América del Sur y Tailandia hay hallazgos de semillas de 6.000 - 12.000 años antes de Cristo. **Cultivo exitoso:** Puede pre cultivar las semillas a partir de marzo en el pollete de la ventana. Mantenga las semillas durante 12 horas en agua a temperatura ambiente para que se hidraten. Introduzca las semillas individualmente, con la punta primero, en pequeños maceteros con sustrato húmedo, dejando visible la parte trasera de la semilla. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujereelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 18 y 22 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. Los primeros plantones germinarán a la semana o dos. Después de tres o cuatro semanas puede plantarlas en un envase mayor. En exterior puede cultivar los plantones a partir de mayo en tierra seca y cálida, las plantas pre cultivadas pueden desarrollar frutas incluso antes. **La mejor ubicación:** La calabaza ama los lugares luminosos e incluso pleno sol. **Cuidado óptimo:** Las calabazas aprecian un suelo rico en humus y tienen una gran demanda de agua. Se recomienda utilizar fertilizante líquido en suelos pobres en nutrientes. Cuanto mayor es el fruto de la calabaza más importante es proporcionarle una base permeable al aire y seca, para que la fruta no desarrolle moho en suelo húmedo. En octubre / noviembre cuando las calabazas están duras y maduras puede cosecharlas. Después debe mantenerlas en un lugar seco y fresco para que terminen de madurar, procure que no se toquen los frutos entre sí. Los frutos jóvenes e inmaduros se cocinan como el calabacín, pero tienen un contenido bajo en nutrientes. La fruta madura y dura pero muy ligera en peso, se usa mucho más a menudo, como un recipiente de almacenamiento o un instrumento musical. **En el invierno:** Aunque algunas especies toleran más frío que otras, pero ninguna calabaza tolera periodos de heladas prolongados. Y no tiene porque, ya que es una planta anual. Puede utilizar las semillas de propio cultivo para sembrar el próximo año.



Africká obří tykev

Lagenaria siceraria

Rostlinná hudba – ovoce s kulturním využitím!

Tykev roční lahvová je jednou z nejstarších kulturních rostlin. Na lánách rychle vyšplhá několik metrů během roku, tvoří sametové srdčité listy a velké bílé zvonkovité květy. Jeho plody, tykve, jsou vždy velmi odlišné, váží až kilogram a jsou dlouhé 10 až 100 centimetrů. Protože se stávají velmi tvrdými a nepropustnými pro kapalinu, často se používají jako nádoby na pití, láhve, vázy a hudební nástroje a často jsou zdobeny uměleckými malbami.

Přírozená poloha: Lahvová tykev pochází pravděpodobně původně z Afriky. Nálezy semen z doby kolem 6000 - 12000 př. n. l. jsou hlášeny také z Jižní Ameriky a Thajska. **Úspěšné pěstování:** Dlouhotrvající semena můžete pěstovat na parapetu již v březnu. Nejprve nechte semena máčeti v nádobě s pokojovou vodou po dobu 12 hodin. Poté semena zasadte špičatou stranou napřed do malých květináčů s vlhkou zemínou tak, aby byl konec semene stále vidět. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Květináč postavte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 18° a 22° Celsia a udržujte zeminu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. První sazenice by se měly objevit po jednom až dvou týdnech a po dalších třech až čtyřech týdnech lze přesadit do větších nádob. Na zahradě lze kultivovat v květnu v již sušší a teplejší půdě - u vnesených rostlin lze však očekávat plody dříve.

Nejlepší umístění: Dýně miluje jasné a dokonce plné slunce. **Optimální péče:** Dýně oceňují humózní půdu a mají vysokou potřebu vody. V půdách chudých na živiny se doporučují další dávky tekutého hnojiva. Čím větší jsou jednotlivé plody dýně, tím více je vhodné včas vytvořit suchý a prodyšný podklad, aby plody na vlhké půdě nezplesnivěly. Teprve když jsou dýně v říjnu/listopadu tvrdé a zralé, měly by se sklízet. Poté by se měly skladovat v suchu a chladu a dozrát, přičemž by se jednotlivé plody neměly dotýkat. Mladé a nezralé plody jsou upravené cukety, ale mají velmi nízký obsah živin. Daleko běžnější je použití tvrdého, ale velmi lehkého a zralého ovoce jako skladovací nádoby nebo hudebního nástroje. **V zimě:** I když jednotlivé druhysnášejí větší chlad než ostatní, takže žádná dýně nesnese delší období mrazu. Nemusí, protože je mu rok. Na nové dýně v nadcházejícím roce můžete použít semena z vlastního šlechtění.



Afrika dev kabak

Lagenaria siceraria

Bitki müziği - kültürel kullanımı olan meyveler!

Yıllık şişe kabağı, ekili en eski bitkilerden biridir. Yıl boyunca sarmaşıklarda birkaç metre hızla tırmanır, kadifemsi, kalp şeklinde yapraklar ve çan şeklinde büyük beyaz çiçekler oluşturur. Meyveleri, kabaklar, her zaman çok farklıdır, bir kilograma kadar ağırlıkta ve 10 ila 100 santimetre uzunluğundadır. Çok sertleştikleri ve sıvıları geçirmez hale geldikleri için genellikle içki kapları, şişeler, vazolar ve müzik aletleri olarak kullanılırlar ve genellikle sanatsal resimlerle süslenirler. **Doğal konum:** Şişe kabağı muhtemelen aslen Afrika'dan geliyor. MÖ 6000 - 12000 yıllarına ait tohum buluntuları da Güney Amerika ve Tayland'dan bildirilmektedir. **Başarılı yetiştirme:** Uzun ömürlü tohumları Mart ayı başlarında pencere kenarında büyütebilirsiniz. İlk olarak, tohumları oda sıcaklığında bir kaptan 12 saat bekletin. Daha sonra tohumları, önce sıvı tarafı olacak şekilde, nemli saksı toprağı olan küçük saksılara ekin, böylece tohumun ucu hala görülebilir. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarabilirsiniz. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Saksıyı 18° ila 22° Santigrat arasında bir sıcaklığa sahip hafif ve sıcak bir yere koyun ve saksı toprağı nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. İlk fideler bir ila iki hafta sonra görünmelidir ve üç ila dört hafta sonra daha büyük kaplara nakledilebilir. Bahçede ekim, zaten daha kuru ve daha sıcak olan toprakta Mayıs ayında yapılabilir - ancak öne çıkarılan bitkilerle meyve daha erken beklenebilir. **En iyi konum:** Kabak, parlak ve hatta tam güneş alan yerleri sever. **Optimum bakım:** Kabaklar humus bakımından zengin toprağı takdir eder ve yüksek su gereksinimlerine sahiptir. Besin açısından fakir topraklarda, ek dozlarda sıvı gübre tavsiye edilir. Bireysel kabak meyveleri ne kadar büyük olursa, meyvelerin nemli toprakta küflenmemesi için zamanında kuru ve hava geçirgen bir taban oluşturulması o kadar tavsiye edilir. Ekim/Kasım aylarında kabaklar ancak sertleşip olgunlaştığında hasat edilmelidir. Bundan sonra kuru ve serin bir yerde saklanmalı ve olgunlaşmalı, bu sayede tek tek meyveler birbirine değmemelidir. Genç ve olgunlaşmamış meyveler kabak hazırlanır, ancak besin içeriği çok düşüktür. Çok daha yaygın olanı, sert ama çok hafif ve olgun meyvelerin bir saklama kabı veya müzik aleti olarak kullanılmasıdır. **Kışın:** Bireysel türler olsa bile diğerlerinden daha fazla soğuğa tahammül eder, bu nedenle hiçbir balkabağı daha uzun don dönemlerine tahammül etmez. Bir yaşında olduğu için gerek yok. Gelecek yıl yeni kabaklar için kendi yetiştirdiğiniz tohumları kullanabilirsiniz.



Afrikai óriástök

Lagenaria siceraria

Növényzene - gyümölcsök kulturális felhasználással!

Az egyényári palacktök az egyik legrégebbi kultúrnövény. Évente gyorsan több métert mászik a szőlőn, bársonyos, szív alakú leveleket és nagy fehér harang alakú virágokat képez. Termései, a tökfélék mindig nagyon különbözőek, akár egy kilogramm súlyúak és 10-100 centiméter hosszúak. Mivel nagyon kemények és folyadékot át nem eresztővé válnak, gyakran használják ivóedényként, palackként, vázáként és hangszerként, és gyakran művészi festményekkel díszítik. **Természetes elhelyezkedés:** A palacktök valószínűleg eredetileg Afrikából származik. Dél-Amerikából és Thaiföldről is számolnak be magleletekről Kr.e. 6000-12000 körül. **Sikeres termesztés:** Az ablakpárkányon már márciusban termesztetheti a tartós magvakat. Először hagyja, hogy a magok szobameleg vízben 12 órán át áztassák. Ezután ültesse el a magokat, először a hegyes oldalával, kis cserepekbe nedves virágföldbe, hogy a mag vége még látható legyen. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze az edényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 18 °C és 22 °C között van, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. Az első palánták egy-két hét múlva jelennek meg, és további három-négy hét múlva átültethetők nagyobb tartályokba. A kertben a már szárazabb és melegebb talajban májusban lehet termesztetni - az előrehozott növényekkel azonban már korábban is várható a termés. **A legjobb hely:** A sütőtök szereti a világos és egyenletes napsütéses helyet. **Optimális gondozás:** A sütőtök nagyra értékeli a humuszban gazdag talajt és magas vízigényű. Tápanyagban szegény talajokon további adag folyékony műtrágya javasolt. Minél nagyobbak az egyes tök termései, annál inkább célszerű időben száraz és légáteresztő alapot kialakítani, hogy a termései ne penészesedjenek meg nedves talajon. Csak akkor kell betakarítani, amikor a sütőtök kemény és érett októberben/novemberben. Ezt követően száraz és hűvös helyen kell tárolni és beérni úgy, hogy az egyes gyümölcsök ne érjenek egymáshoz. Fialat és éretlen gyümölcsök előkészített cukkini, de nagyon alacsony tápanyagtartalommal rendelkeznek. Sokkal gyakoribb a kemény, de nagyon könnyű és érett gyümölcs tárolóedényként vagy hangszerként való használata. **Télen:** Még ha egyes fajok is jobban tolerálják a hideget, mint mások, így egyetlen tök sem tolerálja a hosszabb fagyos időszakokat. Nem kell, mert egy éves. A következő évben a saját nemesítéséből származó magvakat új sütőtökhöz használhatja fel.

• • • • •



ユウガオ

Lagenaria siceraria

音楽のための植物 - 文化的な果実！

一年草のこの植物はとても文化的です。成長が速く、つるは数メートルにもなります。ベルベットのようハート型の葉と白いベル型の花を咲かせます。ひょうたんは様々な形をしており、長さは10cm~1m、重さは1キログラムほどです；それは硬く水を通さないのでコップ、ボトル、花瓶として、または装飾されて楽器としても広く使用されています。

自然な場所: 原産はアフリカである可能性が最も高いですが、南米とタイで紀元前6000年から12000年頃の種子が発見されました。

栽培成功:

3月頃から室内の窓際で種の繁殖を始めることができます。発芽促進のために種を温水に12時間浸します。小さな鉢に湿った培養土を入れ種を植えます。その際、種の一方の端が培養土の表面に少し出るようにします。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明なフィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。18°C~22°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます。通常は約1~2週間で発芽します。発芽して3~4週間後には大きめの鉢に植え替えができます。屋外での種子繁殖に最適な時期は、土壌が暖かく乾燥している5月です。室内で早い時期に種子繁殖すると、果実も早く実ります。

最高のロケーション: 明るく日当たりのよい場所を好みます。

最適なケア:

栽培にはたっぷりの水と湿った土壌が必要です。土壌から十分な栄養が吸収できない場合は、液体肥料で補うことをお勧めします。果実が大きいくらい、通気性のよい乾燥した環境で下敷きなどをして、カビがつかないようにすることが重要です。果実は10月または11月に硬く熟した時が収穫時期です。個々の間隔を離して置き、乾燥した涼しい場所で成熟させます。熟していない果実はズッキーニと同じ方法で調理できますが、栄養価は低いです。成熟した軽い果実を利用して、様々な容器や楽器を作るのが一般的です。

冬に:

いくつかの種類は涼しい気温に耐えることができますが、ひょうたん植物は長期間の寒さには耐えられません。ひょうたんは一年草ですので、耐寒性はそれほど重要ではありません。果実からとれた種は、来年の栽培に使用できます。

SKU: 12956 / Afrikanische Riesenkalabasse