



SAFLAX®



Tips



© Alpsdake - CC0

Akebia quinata

	 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



Шоколадово вино

Akebia quinata

Докосване на шоколад и вино!

С дългите си дръжки, предимно петделни листа, шоколадовата лоза изглежда много деликатна и е красиво и устойчиво на замръзване увивно растение, което може да запази зеления си цвят дори през зимата в райони с мека зима. Изкачва се няколко метра на година и затова е идеален за озеленяване на фасади. Произвежда цветя на гроздове от април нататък, като женските са по-големи и кафяво-лилави, а мъжките са по-малки и розови на цвят. Пикантният аромат на тези цветя донякъде напомня на какао или шоколад. От септември Akebia развива доста причудливи и малки, подобни на краставици сини матирани плодове, които са сладки и годни за консумация. **Естествено местоположение:** Шоколадовото вино идва от Източна Азия и расте диво там в планинските гори. **Успешно отглеждане:** Отглеждането от семена на закрито е възможно през цялата година. Разпределете семената върху влажна почва за отглеждане и само леко ги покрийте с хранителната среда. 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 20° и 25° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. **Най-доброто местоположение:** Шоколадовата лоза предпочита слънчеви места, но се развива доста добре и на полусенчести и дори сенчести места. Околната среда обаче трябва да е топла и защитена от вятър. **Оптимална грижа:** Akebia се нуждае от редовно водоснабдяване за силния си растеж. За увивното растение е важно да има достатъчно голяма катерушка, която да стига не само нагоре, но и встрани. Не бива да отрязвате земните пътеки, тъй като можете да ги използвате, за да компенсирате оголената почва в района. **През зимата:** Шоколадовата лоза е издръжлива и хвърля листата си доста късно в началото на декември. В райони с мека зима листата се окапват още по-късно или изобщо не се окапват, за да може растението да премине през зимата зелено.



Chokoladevin

Akebia quinata

Et strejf af chokolade og vin!

Med sine langstilkede, for det meste femfligede blade fremstår chokoladeranken meget sart og er en smuk og frostbestandig klatreplante, der kan holde sin grønne farve selv om vinteren i områder med milde vintre. Den klatrer flere meter om året og er derfor ideel til begyngning af facader. Den producerer blomster i klaser fra april og frem, hvor hunnerne er større og brunlilla og hannerne er mindre og lyserøde i farven. Den krydrede duft af disse blomster minder lidt om kakao eller chokolade. Fra september udvikler Akebia'en så ganske finurlige og små agurklignende blå frostede frugter, der er søde og spiselige. **Naturlig beliggenhed:** Chokoladevinen kommer fra Østasien og vokser vildt der i bjergrige skove. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning fra frø indendørs er muligt hele året rundt. Fordel frøene på fugtig vækstjord og dæk dem kun let med vækstmediet. 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 20° og 25° Celsius og hold pottjorden fugtig, men ikke våd. **Den bedste beliggenhed:** Chokoladevin foretrækker solrige steder, men udvikler sig også ret godt på delvist skyggefulde og endda skyggefulde steder. Miljøet skal dog være varmt og beskyttet mod vinden. **Optimal pleje:** Akebia har brug for en regelmæssig vandforsyning for sin stærke vækst. Det er vigtigt for klatreplanten at have et tilstrækkeligt stort klatrestativ, som ikke kun skal række op, men også til siden. Du bør ikke skære ned på jordløbere, da du kan bruge dem til at kompensere for den bare jord i området. **Om vinteren:** Chokoladeranken er hårdfør og afgiver sit løv ret sent i begyndelsen af december. I egne med milde vintre fældes bladene endnu senere eller slet ikke, så planten kan komme igennem vintergrønt.



Schokoladenwein

Akebia quinata

Ein Hauch von Schokolade und Wein!

Mit ihren langstieligen, zumeist fünfgliedrig geteilten Blättern wirkt der Schokoladenwein sehr feingliedrig und ist eine hübsche und zudem frostfeste Kletterpflanze, die in wintermilden Gebieten sogar im Winter ihr Grün behalten kann. Sie rankt mehrere Meter pro Jahr und ist daher zur Fassadenbegrünung ideal. Ab April bildet sie in Trauben stehende Blüten, wobei die weiblichen größer und braun-violett und die männlichen kleiner und rosa gefärbt sind. Der würzige Geruch dieser Blüten erinnert etwas an Kakao oder Schokolade. Ab September entwickelt die Akebia dann recht skurril und kleinen Gurken ähnlich sehende blaue bereifte Früchte, die süß und essbar sind. **Naturstandort:** Der Schokoladenwein stammt aus Ostasien und wächst dort wild in bergigen Wäldern. **Anzucht:** Im Haus ist die Anzucht aus Samen das ganze Jahr über möglich. Verteilen Sie die Samen auf feuchter Anzuchterde und bedecken Sie sie nur leicht mit dem Anzuchtsubstrat. 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 20° und 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. **Standort:** Schokoladenwein bevorzugt sonnige Standorte, entwickelt sich aber auch an halbschattigen und sogar an schattigen Plätzen recht gut. Die Umgebung sollte allerdings warm und auch etwas windgeschützt sein. **Pflege:** Die Akebia benötigt für Ihr starkes Wachstum eine regelmäßige Wasserversorgung. Wichtig ist für die Kletterpflanze ein ausreichend großes Klettergerüst, das nicht nur nach oben, sondern auch zur Seite reichen sollte. Bodenausläufer sollten Sie nicht zurückschneiden, da Sie mit ihrer Hilfe das Verkahlen im Bodenbereich gut ausgleichen können. **Im Winter:** Der Schokoladenwein ist winterhart und wirft sein Laub erst recht spät Anfang Dezember ab. In wintermilden Gegenden erfolgt der Laubabwurf noch später oder bleibt auch ganz aus, so dass die Pflanze grün durch den Winter kommen kann.



Chocolate Vine

Akebia quinata

A touch of chocolate and wine!

With its long-stalked and mostly five-parted leaves, the Chocolate Vine takes on the appearance of a rather delicate and beautiful climbing plant that is frost-hard and can even stay evergreen in regions with a mild winter. It grows a couple of meters every year and is perfectly suited for a facade greening. From the beginning of March it produces clusters of flowers, with big and brown-purple coloured female blossoms and smaller male blossoms that have a pink colour. The aromatic scent of the flowers reminds one of cacao or chocolate. From September the plant grows rather bizarre and cucumber-like bluey fruits that are indeed sweet and good to eat. **Natural location:** The Chocolate Vine originally comes from East Asia, where it grows naturally in mountainous woodlands. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. Spread the seeds onto moist potting compost and put a thin layer of compost earth on top. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out, but 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 20°C and 25° Celsius and keep the earth moist, but not wet. **The best location:** The Chocolate Vine prefers a sunny place, but it can also be kept in half-shaded and even shaded spots. However, the environment should be warm and slightly wind-protected. **Optimal care:** The Akebia needs a consistent water supply for a strong growth. A proper climbing aid is most important since the climbing plant not only grows upwards, but wide as well. Sprouts on the ground should not be cut off since they help to ensure a compact growth. **In the winter:** The Chocolate Vine is frost-hard and cast the leaves rather late in the beginning of December. In regions with a mild winter, it sheds the leaves even later or not at all, so the plant stays green.



Šokolaadi vein Akebia quinata Natuke šokolaadi ja veini!

Pikavarreliste, enamasti viieharuliste lehtedega näeb šokolaadiviinapuu väga õrn välja ning on ilus ja külmakindel ronitaim, mis suudab pehmete talvedega piirkondades oma rohelist värvi säilitada ka talvel. See tõuseb mitu meetrit aastas ja sobib seetõttu ideaalselt fassaadide rohendamiseks. Ta annab lilli kobarates alates aprillist, kus emased on suuremad ja pruunikasliilad ning isased väiksemad ja roosaka värvusega. Nende lillede värtsikas lõhn meenutab mõneti kakaod või šokolaadi. Alates septembrist arenevad Akebiale üsna veidralt ja väikesed kurgitaolised sinised härmatised viljad, mis on magusad ja söödavad. **Looduslik asukoht:** Šokolaadivein on pärit Ida-Aasiast ja kasvab seal metsikult mägistes metsades. **Edukas kasvatamine:** Seemnetest siseruumides kasvatamine on võimalik aastaringsest. Jaotage seemned niiskele kasvupinnasele ja katke need ainult kergelt kasvusubstraadiga. 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 20–25 °C, ning hoidke potimuld niiskena, kuid mitte märjana. **Parim asukoht:** Šokolaadipuu eelistab päikesepaistelisi kasvukohti, kuid areneb üsna hästi ka osaliselt varjulistes ja isegi varjulistes kohtades. Kuid keskkond peaks olema soe ja kaitstud tuule eest. **Optimaalne hooldus:** Akebia vajab tugevaks kasvuks regulaarset veevarustust. Ronitaime jaoks on oluline piisavalt suur ronimisraam, mis ei peaks ulatuma mitte ainult üles, vaid ka küljele. Te ei tohiks maasjooksjaid kärpida, sest saate nendega kompenseerida piirkonna palja pinnase. **Talvel:** Šokolaadiviinapuu on vastupidav ja heidab oma lehestiku üsna hilja detsembri alguses. Pehme talvega aladel langevad lehed isegi hiljem või ei langeta üldse, et taim saaks talvehaljastuse läbi.



Suklaaviiniä Akebia quinata Ripaus suklaata ja viiniä!

Pitkävartisten, enimmäkseen viisilehtisten lehtiensä ansiosta suklaaköynnös näyttää erittäin herkulliselta ja on kaunis ja pakkaskestävä kiipeilykasvi, joka voi säilyttää vihreän värinsä myös talvella leudon talven alueilla. Se nousee useita metrejä vuodessa ja on siksi ihanteellinen julkisivujen viheryrittämiseen. Se tuottaa kukkia rypäleissä huhtikuusta alkaen, jolloin naaraat ovat suurempia ja ruskehtavan violetteja ja urokset pienempiä ja vaaleanpunaisia. Näiden kukkien mausteinen tuoksu muistuttaa hieman kaakaota tai suklaata. Syyskuusta lähtien Akebia kehittää melko hassuja ja pieniä kurkkumaisia sinisiä himmeitä hedelmiä, jotka ovat makeita ja syötäviä. **Luonnollinen sijainti:** Suklaaviini tulee Itä-Aasiasta ja kasvaa siellä villinä vuoristoissa metsissä. **Onnistunut viljely:** Kasvatus siemenistä sisätiloissa on mahdollista ympäri vuoden. Levitä siemenet kosteaan kasvumaahan ja peitä ne vain kevyesti kasvualustalla. 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 20–25 °C, ja pidä ruukkumulta kosteana, mutta ei märkänä. **Paras sijainti:** Suklaaviini suosii aurinkoisia paikkoja, mutta kehittyä melko hyvin myös osittain varjoisissa ja jopa varjoisissa paikoissa. Ympäristön tulee kuitenkin olla lämmin ja suojattu tuulelta. **Optimaalinen hoito:** Akebia tarvitsee säännöllistä vesihuoltoa voimakkaan kasvunsa vuoksi. Kiipeilykasvin kannalta on tärkeää, että siinä on riittävästi suuri kiipeilyteline, jonka ei tulisi vain ulottua ylös, vaan myös sivulle. Maajuoksijoita ei pidä karsia, sillä voit kompensoida niillä alueen paljasta maaperää. **Talvella:** Suklaaköynnös on sitkeä ja pudottaa lehdet melko myöhään joulukuun alussa. Leudon talven alueilla lehdet pudotetaan myöhemminkin tai ei ollenkaan, jotta kasvi selviää talvivihreästä.



Akébie à cinq feuilles Akebia quinata Un soupçon de chocolat et de vin !

Avec ses feuilles à longues tiges et généralement divisées en cinq, l'akébie à cinq feuilles est très finement ramifiée et est une plante grimpante jolie et rustique qui peut garder sa verdure en hiver dans des régions à hivers doux. Il grandit plusieurs mètres par an et est donc idéal pour une façade végétalisée. Il forme des feuilles sur les rameaux à partir d'avril. Les fleurs féminines sont plus grandes et brunes-violettes, et les fleurs masculines sont plus petites et roses. L'odeur épicée de ces fleurs rappelle celle du cacao ou du chocolat. L'akébie développe des petits fruits bleus, mûrs et bizarres qui ressemblent à des petits cornichons et qui sont doux et comestibles. **Emplacement naturel:** L'akébie à cinq feuilles vient de l'Asie orientale et grandit au sauvage dans les forêts montagneuses. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du terreau humide et recouvrez-les légèrement avec le substrat. 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 20° à 25° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. **Le meilleur emplacement:** L'akébie à cinq feuilles a besoin d'endroits ensoleillés, mais il se développe bien dans des endroits mi-ombragés, voire ombragés. Cependant, l'environnement doit être chaud et assez protégé du vent. **Soins optimaux:** L'akébie a besoin d'un arrosage régulier pour sa forte croissance. Un treillis suffisamment gros est important pour la plante grimpante. Il doit suffire non seulement en hauteur, mais aussi aux côtés. Vous ne devez pas couper les stolons, car vous pouvez compenser la perte de feuilles par terre avec leur aide. **En hiver:** L'akébie à cinq feuilles est rustique et ne rejette ses feuilles qu'à partir de début décembre. Dans les zones à hivers doux, la chute des feuilles se fait encore plus tard, ou le feuillage entier reste, de sorte que la plante puisse être verte pendant l'hiver.



Κρασί σοκολάτας Akebia quinata Μια πινελιά σοκολάτας και κρασιού!

Με τα μακρόστενα, ως επί το πλείστον πεντάλοβα φύλλα του, το αμπέλι σοκολάτας φαίνεται πολύ λεπτό και είναι ένα όμορφο και ανθεκτικό στον παγετό αναρριχώμενο φυτό που μπορεί να διατηρήσει το πράσινο χρώμα του ακόμη και το χειμώνα σε περιοχές με ήπιους χειμώνες. Σκαρφαλώνει αρκετά μέτρα το χρόνο και επομένως είναι ιδανικό για πρασίνισμα προσόψεων. Βγάζει λουλούδια σε συστάδες από τον Απρίλιο και μετά, με τα θηλυκά να είναι μεγαλύτερα και καφέ-μοβ και τα αρσενικά μικρότερα και ροζ χρώματος. Το πικάντικο άρωμα αυτών των λουλουδιών θυμίζει κάπως κακάο ή σοκολάτα. Από τον Σεπτέμβριο, το Akebia αναπτύσσει στη συνέχεια αρκετά ιδιότροπα και μικρά μπλε παγωμένα φρούτα που μοιάζουν με αγγούρι που είναι γλυκά και βρώσιμα. **Φυσική τοποθεσία:** Το κρασί σοκολάτας προέρχεται από την Ανατολική Ασία και φύεται άγρια εκεί σε ορεινά δάση. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια από σπόρους σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Διανέιμετε τους σπόρους σε υγρό έδαφος ανάπτυξης και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το καλλιεργητικό μέσο. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο 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 20° και 25° Κελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το αμπέλι σοκολάτας προτιμά ηλιόλουστες τοποθεσίες, αλλά αναπτύσσεται επίσης αρκετά καλά σε ημισκιασμένα και ακόμη και σκιερά μέρη. Ωστόσο, το περιβάλλον πρέπει να είναι ζεστό και προστατευμένο από τον άνεμο. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το Akebia χρειάζεται τακτική παροχή νερού για την έντονη ανάπτυξή του. Είναι σημαντικό το αναρριχώμενο φυτό να έχει ένα αρκετά μεγάλο πλαίσιο αναρρίχησης, το οποίο δεν πρέπει να φτάνει μόνο προς τα πάνω, αλλά και στο πλάι. Δεν πρέπει να κόβετε τους δρομείς εδάφους, καθώς μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για να αντισταθμίσετε το γυμνό έδαφος στην περιοχή. **Το χειμώνα:** Το αμπέλι σοκολάτας είναι ανθεκτικό και ρίχνει το φύλλωμά του αρκετά αργά στις αρχές Δεκεμβρίου. Σε περιοχές με ήπιους χειμώνες, τα φύλλα ρίχνονται ακόμη αργότερα ή καθόλου, έτσι ώστε το φυτό να περάσει το πράσινο του χειμώνα.



Fíon seacláide

Akebia quinata

A dteagmháil le seacláide agus fíon!

Leis na duilleoga fad-gas, cúig lobed den chuid is mó, tá an chuma ar an bhfíniúna seacláide an-fogair agus is planda dreapadóireachta deas agus sioc-resistant atá in ann a dath glas a choinneáil fiú sa gheimhreadh i réigiúin le geimhreadh éadrom. Dreapann sé roinnt méadar in aghaidh na bliana agus mar sin tá sé oiriúnach le haghaidh aghaidheanna glasú. Táirgeann sé bláthanna i mbreisli ó Aibreán ar aghaidh, leis na baineannaigh níos mó agus donn-corca agus na fireannaigh níos lú agus bándearg i ndath. Tá boladh spicy na bláthanna seo beagán i gcuimhne ar cócó nó seacláid. Ó Mheán Fómhair, forbraíonn an Akebia ansin go leor whimsical agus cúcamar beag cosúil le torthaí gorm frosted atá milis agus inite. **Suíomh nádúrtha:** Tagann an fíon seacláide ó Oirthear na hÁise agus fásann sé fiáin ann i bhforaoisí sléibhtíula. **Saothrú rathúil:** Is féidir fás ó shíolta taobh istigh ar feadh na bliana. Dáil na síolta ar ithir tais atá ag fás agus gan ach iad a chlúdach go héadrom leis an meán fáis. 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 mhúla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota in áit éadrom te le teocht idir 20 ° agus 25 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach gan a bheith fliuch. **An suíomh is fearr:** Is fearr le fíniúna seacláide suíomhanna grianmhara, ach forbraíonn sé go maith freisin in áiteanna scáthaithe agus fiú scáthaithe. Mar sin féin, ba cheart go mbeadh an timpeallacht te agus cosanta ón ghaoth. **Cúram is fearr is féidir:** Teastaíonn soláthar rialta uisce ón Akebia dá bhfás láidir. Tá sé tábhachtach go mbeadh fráma dreapadóireachta sách mór ag an ngléasra dreapadóireachta, rud nár cheart go sroichfeadh sé ní hamháin suas, ach freisin go dtí an taobh. Níor chóir duit reathaithe talún a ghearradh siar, mar is féidir leat iad a úsáid chun an ithir lom sa cheantar a chúiteamh. **Sa gheimhreadh:** Tá an fíniúna seacláide crua agus cailleann sí a duilliúr sách déanach go luath i mí na Nollag. I gceantair le geimhridh éadrom, déantar na duilleoga a chaillfidh fiú níos déanaí nó nach bhfuil ar chor ar bith, ionas gur féidir leis an bplanda dul tríd an glas geimhridh.



Súkkulaðivín

Akebia quinata

Snerting af súkkulaði og víni!

Súkkulaðivínviðurinn, sem er langstöngull, aðallega fimmflíptur, virðist mjög viðkvæmur og er falleg og frostpolin klifurplanta sem getur haldið grænum lit sínum jafnvel á veturna á svæðum með mildum vetrum. Það klifrar nokkra metra á ári og er því tilvalið til að grænka framhliðar. Hann gefur af sér blóm í þyrpingum frá og með apríl, kvendýrin eru stærri og brúnfjólublá og karldýrin minni og bleik á litinn. Kryddilmur þessara blóma minnir dálítið á kakó eða súkkulaði. Frá og með september þróast Akebia síðan frekar duttlungafullir og litlir gúrkuilíkir bláir frostaðir ávextir sem eru sætir og æturir. **Náttúruleg staðsetning:** Súkkulaðivínið kemur frá Austur-Asíu og vex þar villt í fjallaskögum. **Árangursrík ræktun:** Ræktun úr fræjum innandyrar er mögulegt allt árið um kring. Dreifið fræjunum á rakan vaxtarjarðveg og hyljið þau aðeins með vaxtarmiðlinum. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að myndi myndast á vaxandi jarðvegi. Settu pottinn á léttan og heitan stað með hita á bilinu 20° til 25° á Celsíus og haltu pottjarðveginum rökum en ekki blautum. **Besta staðsetningin:** Súkkulaðivínviður kys frekar sólrika staði, en þróast einnig nokkuð vel á stöðum í hálfskugga og jafnvel skuggi. Hins vegar ætti umhverfið að vera hlýtt og varið gegn vindi. **Besta umönnun:** Akebia þarf reglulega vatnsveitu fyrir sterkan vöxt. Mikilvægt er fyrir klifurplöntuna að vera með nægilega stóra klifurgrind sem á ekki bara að ná upp heldur líka til hliðar. Þú ættir ekki að skera niður jarðhlaup, þar sem þú getur notað þá til að bæta upp fyrir ber jarðvegin á svæðinu. **Á veturna:** Súkkulaðivínviðurinn er harðgerður og fellir laufið nokkuð seint í byrjun desember. Á svæðum með mildum vetrum falla blöðin enn seinna eða alls ekki, svo að plantan komist í gegnum vetrargrænan.



Akebia a cinque foglie

Akebia quinata

Un soffio di cioccolato e vino!

Con le sue foglie dal lungo stelo divise in cinque foglie minori l'Akebia a cinque foglie risulta una pianta rampicante molto sofisticata e graziosa, essa è resistente al gelo e nelle zone temperate le foglie rimangono verdi in inverno. Cresce arrampicandosi per diversi metri all'anno, per questo è indicata per rinverdire i muri esterni. Da aprile sviluppa grappoli di fiori in cui i femminili sono più grandi e di colore marrone-violetto, mentre i maschili sono più piccoli e rosa. L'odore speziato di questa pianta ricorda il cacao e il cioccolato. Da settembre l'Akebia sviluppa piccoli frutti piuttosto bizzarri e simili al cetriolo, di colore bluastrò da maturi, che sono commestibili e dolci. **Posizione naturale:** L'Akebia viene dall'Asia orientale, dove cresce selvatica nelle foreste montuose. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sulla terra di coltivo umida e ricopriteli leggermente con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete 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 tra 20° e 25° C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. **La posizione migliore:** L'Akebia predilige un punto soleggiato, ma cresce abbastanza bene anche a mezz'ombra o addirittura all'ombra. L'ambiente dovrebbe essere caldo e al riparo dal vento. **Cura ottimale:** Per crescere in maniera rigogliosa l'Akebia ha bisogno di un'irrigazione costante. È importante che questa tappezzante disponga di una struttura per rampicanti sufficientemente grande, poiché essa cresce non solo in altezza, ma anche in larghezza. Non potate gli stoloni che spuntano dal terreno, poiché vi servirebbero per compensare la perdita delle foglie nella zona del terreno. **In inverno:** L'Akademia resiste al freddo e perde il fogliame abbastanza tardi, all'inizio di dicembre. Nelle zone dagli inverni miti la perdita delle foglie può avvenire ancora più tardi o non avvenire affatto, così che la pianta rimane verde anche in inverno.



Čokoladno vino

Akebia quinata

Dašak čokolade i vina!

Sa svojim dugim peteljka, uglavnom peterokrakim listovima, čokoladna loza djeluje vrlo nježno i lijepa je penjačica otporna na mraz, koja može zadržati zelenu boju i zimi u krajevima s blagim zimama. Godišnje se penje nekoliko metara te je stoga idealan za ozelenjavanje fasada. Cvjeta u grozdovima od travnja nadalje, pri čemu su ženke veće i smeđeljubičaste, a muške manje i ružičaste boje. Pikantni miris ovih cvjetova pomalo podsjeća na kakao ili čokoladu. Od rujna, Akebia tada razvija prilično hirovite i malene plave matirane plodove koji nalikuju krastavcu, a koji su slatki i jestivi. **Zemlja porijekla:** Čokoladno vino dolazi iz istočne Azije i tamo raste samoniklo u planinskim šumama. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj iz sjemena u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Rasporedite sjeme po vlažnom tlu za uzgoj i samo ga lagano prekrijte supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom 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 20° i 25° Celzija i održavajte tlo za lonce vlažnim, ali ne mokrim. **Najbolja lokacija:** Čokoladna loza preferira sunčana mjesta, ali se prilično dobro razvija i na djelomično zasjenjenim, pa čak i sjenovitim mjestima. Međutim, okolina bi trebala biti topla i zaštićena od vjetrova. **Optimalna njega:** Akebiji je za snažan rast potrebna redovita opskrba vodom. Za biljku penjačicu važno je imati dovoljno veliku penjalicu, koja ne bi trebala dosezati samo gore, već i sa strane. Ne biste trebali rezati kliznike, jer ih možete koristiti za nadoknadu golog tla u tom području. **U zimi:** Čokoladna loza je otporna i odbacuje svoje lišće prilično kasno početkom prosinca. U krajevima s blagim zimama lišće se osipa još kasnije ili uopće ne odbacuje, kako bi biljka preživjela zimsko zeleno.



Šokolādes vīns

Akebia quinata

Šokolādes un vīna pieskāriens!

Šokolādes vīnogulājs ar garo kātu, galvenokārt piecu daivu lapām, izskatās ļoti smalks un ir skaists un sala izturīgs kāpšanas augs, kas var saglabāt savu zaļo krāsu pat ziemā reģionos ar maigām ziemām. Gadā tas uzkāpj vairākus metrus un tāpēc ir ideāli piemērots fasāžu apzaļumošanai. No aprīļa tas veido ziedus ķekaros, kur mātītes ir lielākas un brūngani purpursarkanas, bet tēviņi ir mazāki un rozā krāsā. Šo ziedu pikantā smarža nedaudz atgādina kakao vai šokolādi. Sākot no septembra, Akebia attīstās diezgan dīvaini un mazi, gurķim līdzīgi, zili matēti augļi, kas ir saldi un ēdami. **Dabiska vieta:** Šokolādes vīns nāk no Austrumāzijas un savvaļā aug tur kalnainos mežos. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana no sēklām telpās ir iespējama visu gadu. Izdaliet sēklas uz mitras augšanas augsnes un tikai viegli pārklājiet tās ar augšanas vidi. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. 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 20° līdz 25° pēc Celsija un turiet augsni mitru, bet ne mitru. **Labākā atrašanās vieta:** Šokolādes vīnogulājs dod priekšroku saulainām vietām, bet diezgan labi attīstās arī daļēji ēnainās un pat ēnainās vietās. Tomēr videi jābūt siltai un aizsargātai no vēja. **Optimāla aprūpe:** Akebia spēcīgai izaugsmei nepieciešama regulāra ūdens padeve. Ir svarīgi, lai kāpšanas augam būtu pietiekami liels kāpšanas rāmis, kam jāsniedzas ne tikai uz augšu, bet arī uz sāniem. Nevajadzētu samazināt skrējējus, jo jūs varat tos izmantot, lai kompensētu kailo augsni šajā apgabalā. **Ziemā:** Šokolādes vīnogulājs ir izturīgs un nomet zaļumus diezgan vēlu decembra sākumā. Vietās ar maigām ziemām lapas nobirst pat vēlāk vai nenobirst vispār, lai augs varētu pārdzīvot ziemas zaļumu.



Šokoladinis vīns

Akebia quinata

Šokolado ir vīno prisilietimas!

Su savo ilgais stiebais, daugļausia penkių skilčių lapais, šokoladinis vīnmedis atrodas ļoti glezns ir ir gražs ir šālčiui atspars vijoklinis augals, kuris gali išlaikyti žalią spalvą net ir žiemą regionuose, kuriuose žiemos švelnios. Jis pakyla kelis metrus per metus, todėl puikiai tinka apželdinti fasadus. Žydi kekėse nuo balandžio mėn., kai patelės būna didesnės ir rusvai violetinės spalvos, o patinai – smulkesni ir rausvos spalvos. Pikantiškas šių gėlių kvapas kiek primena kakavą ar šokoladą. Nuo rugsėjo mėnesio Akebia užauga gana įnoringi ir maži, kaip agurkai atrodą mėlyni matiniai vaisiai, kurie yra saldūs ir valgomi. **Natūrali vieta:** Šokoladinis vīns atkeliauja iš Rytų Azijos ir auga kalnuotuose miškuose. **Sėkmingas auginimas:** Auginti iš sėklų patalpose galima ištisus metus. Sėklas paskirstykite drėgnoje auginimo dirvoje ir tik lengvai uždenkite auginimo terpe. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleids augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padėkite vazoną šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra nuo 20° iki 25°C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. **Geriausia vieta:** Šokoladinis vīnmedis mėgsta saulėtas vietas, bet taip pat gana gerai vystosi iš dalies pavėsingose ir net pavėsingose vietose. Tačiau aplinka turi būti šilta ir apsaugota nuo vėjo. **Optimali priežiūra:** Akebijai reikalingas reguliarus vandens tiekimas, kad jis stipriai augtų. Vijokliniam augalui svarbu turėti pakankamai didelę laipiojimo karkasą, kuri turėtų siekti ne tik aukštyn, bet ir į šoną. Jūs neturėtumėte sumažinti bėgikų, nes galite juos naudoti norėdami kompensuoti pliką dirvą toje vietoje. **Ziemą:** Šokoladinis vīnmedis yra atsparus ir numeta savo lapiją gana vėlai gruodžio pradžioje. Vietose, kuriose žiemos švelnios, lapai metami dar vėliau arba visai nebyra, kad augalas galėtų peržiemoti.



Inbid tač-čikkulata

Akebia quinata

Mess ta 'čikkulata u inbid!

Bil-weraq tagħha b'zokk twil, l-aktar b'ħames lobi, id-dielja tač-čikkulata tidher delikata ħafna u hija pjanta li tixbit sabiħa u reżistenti għall-ġlata li tista 'żżomm il-kulur aħdar tagħha anke fix-xitwa f'reġjuni bi xtiwii ħfief. Jitilgħu diversi metri fis-sena u għalhekk huwa ideali għall-ekoloġizzazzjoni tal-faċċati. Jipproduċi fjuri fi gruppi minn April 'il quddiem, bin-nisa jkun akbar u kannella-vjola u l-irġiel ikunu iżgħar u ta' kulur roża. Ir-riħa pikkanti ta 'dawn il-fjuri hija kemmxejn reminixxenti tal-kawkaw jew tač-čikkulata. Minn Settembru, l-Akebia mbagħad tiżviluppa frott blu tal-ġlata li jixbah il-ħjar pjuttost kapriċċi u zġħir li huwa ħelu u li jittiekel. **Post naturali:** L-inbid tač-čikkulata ġej mill-Asja tal-Lvant u jkber selvaġġ hemmhekk fil-foresti muntanjużi. **Kultivazzjoni b'suċċess:** It-tkabbir miż-zrieragħ ġewwa huwa possibbli s-sena kollha. Qassam iż-zrieragħ fuq ħamrija niedja li qed tikber u għattihom biss ħafif bil-mezz tat-tkabbir. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma f'post ħafif u sħun b'temperatura ta' bejn 20° u 25° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qasari niedja izda mhux imxarrba. **L-aħjar post:** Id-dielja tač-čikkulata tippreferi postijiet xemxija, izda tiżviluppa wkoll pjuttost tajjeb f'postijiet parzjalment oskurati u saħansitra dellija. Madankollu, l-ambjent għandu jkun sħun u protett mir-riħ. **Kura ottimali:** L-Akebia teħtieġ provvista regolari tal-ilma għat-tkabbir qawwi tagħha. Huwa importanti li l-impjant tat-tixbit ikollu qafas tat-tixbit kbir biżżejjed, li mhux biss għandu jilħaq 'il fuq, izda wkoll lejn il-ġenb. M'għandekx taqta 'lura runners tal-art, peress li tista' tużahom biex tikkompensa għall-ħamrija vojta fiz-zona. **Fix-xitwa:** Id-dielja tač-čikkulata tiflaħ u titfa' l-weraq tagħha pjuttost tard kmieni f'Diċembru. F'żoni bi xtiwii ħfief, il-weraq jintefa 'aktar tard jew xejn, sabiex l-impjant ikun jista' jgħaddi mill-aħdar tax-xitwa.



Chocolade Wijn

Akebia quinata

Een vleugje chocolade en wijn!

Met zijn langgesteelde bladeren, meestal verdeeld in vijf delen, oogt de chocoladewijn erg delicaat en is het een mooie en vorstbestendige klimplant die zelfs in milde wintergebieden zijn groen kan behouden in de winter. Het klimt enkele meters per jaar en is daarom ideaal voor het vergroenen van gevels. Vanaf april vormt hij bloemtrossen, waarbij de vrouwtjes groter en bruinpaars zijn en de mannetjes kleiner en roze. De kruidige geur van deze bloemen doet enigszins denken aan cacao of chocolade. Vanaf september ontwikkelt de Akebia nogal bizarre blauw berijpte vruchten die op kleine komkommers lijken, die zoet en eetbaar zijn. **Natuurlijke locatie:** De chocoladewijn komt uit Oost-Azië en groeit daar in het wild in bergachtige bossen. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken uit zaden is het hele jaar mogelijk. Verspreid de zaden op vochtige potgrond en bedek ze slechts licht met het groeimedium. 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 20 ° en 25 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. **De beste locatie:** Chocoladewijn geeft de voorkeur aan zonnige locaties, maar ontwikkelt zich ook vrij goed op gedeeltelijk schaduwrijke en zelfs schaduwrijke plaatsen. De omgeving moet echter warm zijn en beschermd tegen de wind. **Optimale verzorging:** De Akebia heeft voor zijn sterke groei een regelmatige watervoorziening nodig. Het is belangrijk dat de klimplant een voldoende groot klimrek heeft dat niet alleen naar boven maar ook naar de zijkant moet reiken. U moet grondlopers niet inkorten, omdat u ze kunt gebruiken om de kaalheid in het grondgebied te compenseren. **In de winter:** De chocoladewijn is winterhard en laat pas laat in december zijn bladeren vallen. In gebieden met milde winter vallen de bladeren later of helemaal niet af, zodat de plant door het wintergroen kan komen.



Sjokoladevin

Akebia quinata

Et snev av sjokolade og vin!

Med sine langstilkede, for det meste femfligede blader fremstår sjokoladeranken som veldig delikat og er en pen og frostbestandig klatreplante som kan beholde sin grønne farge selv om vinteren i områder med milde vintre. Den klatrer flere meter per år og er derfor ideell for grønne fasader. Den produserer blomster i klaser fra april og utover, med hunnene større og brun-lilla og hannene er mindre og rosa i fargen. Den krydrede duften til disse blomstene minner litt om kakao eller sjokolade. Fra september utvikler Akebia ganske lunefulle og små agurkaktige blå frostede frukter som er søte og spiselige. **Naturlig beliggenhet:** Sjokoladevinen kommer fra Øst-Asia og vokser vilt der i fjellskoger. **Vellykket dyrking:** Å dyrke fra frø innendørs er mulig hele året. Fordel frøene på fuktig vekstjord og dekk dem bare lett med vekstmediet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner 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 20° og 25° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. **Den beste beliggenheten:** Sjokoladevine foretrekker solrike steder, men utvikler seg også ganske bra på delvis skyggefulle og til og med skyggefulle steder. Imidlertid bør miljøet være varmt og beskyttet mot vinden. **Optimal omsorg:** Akebia trenger regelmessig vannforsyning for sin sterke vekst. Det er viktig for klatreplanten å ha et tilstrekkelig stort klatrestativ, som ikke bare skal nå opp, men også til siden. Du bør ikke kutte ned bakkeløpere, da du kan bruke dem til å kompensere for den nakne jorda i området. **Om vinteren:** Sjokoladeranken er hardfør og kaster løvet ganske sent i begynnelsen av desember. I områder med milde vintre feller bladene enda senere eller ikke i det hele tatt, slik at planten kan komme seg gjennom vintergrønt.



Wino Czekoladowe

Akebia quinata

Dotyk czekolady i wina!

Ze swoimi długimi łodygami i przeważnie pięcioczęściowymi liśćmi, Chocolate Vine przybiera wygląd raczej delikatnej i pięknej rośliny pnącej, która jest odporna na mróz i może nawet pozostać wiecznie zielona w regionach o łagodnej zimie. Przyrasta co roku o kilka metrów i doskonale nadaje się do zazieleniania elewacji. Od początku marca produkuje skupiska kwiatów, z dużymi, brązowo-fioletowymi kwiatami żeńskimi i mniejszymi kwiatami męskimi, które mają różowy kolor. Aromatyczny zapach kwiatów przypomina kakao lub czekoladę. Od września roślina rośnie dość dziwnie, a owoce przypominają ogórek, a są naprawdę słodkie i smaczne. **Naturalne położenie:** Czekoladowa winorośl pochodzi z Azji Wschodniej, gdzie naturalnie rośnie w górzystych lasach. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Rozłóż nasiona na wilgotnym kompoście doniczkowym i nałóż cienką warstwę ziemi kompostowej. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby ziemia nie wyschła, ale 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 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie moką. **Najlepsza lokalizacja:** Chocolate Vine preferuje miejsca słoneczne, ale można je również trzymać w miejscach częściowo zacienionych, a nawet zacienionych. Jednak otoczenie powinno być ciepłe i lekko osłonięte od wiatru. **Optymalna pielęgnacja:** Akebia potrzebuje stałego zaopatrzenia w wodę dla silnego wzrostu. Właściwa pomoc przy wspinaczce jest najważniejsza, ponieważ pnącza nie tylko rosną w górę, ale także są szerokie. Nie należy odcinać kielków na ziemi, ponieważ pomagają zapewnić zwarty wzrost. **W zimę:** Chocolate Vine jest mrozoodporna i wyrzuca liście dość późno na początku grudnia. W regionach o łagodnej zimie zrzuca liście nawet później lub wcale, więc roślina pozostaje zielona.



Vinho de chocolate

Akebia quinata

Um toque de chocolate e vinho!

Com suas folhas de caule longo, principalmente com cinco lóbulos, a trepadeira chocolate parece muito delicada e é uma planta trepadeira bonita e resistente ao gelo que pode manter sua cor verde mesmo no inverno em regiões com invernos amenos. Ele sobe vários metros por ano e, portanto, é ideal para fachadas verdes. Produz flores em cachos a partir de abril, sendo as fêmeas maiores e roxo-acastanhadas e os machos menores e de cor rosa. O aroma picante dessas flores lembra um pouco o cacau ou o chocolate. A partir de setembro, o Akebia então desenvolve frutas congeladas azuis bastante caprichosas e pequenas, com aparência de pepino, que são doces e comestíveis. **Localização natural:** O vinho de chocolate vem do leste da Ásia e cresce selvagem nas florestas montanhosas. **Cultivo bem sucedido:** Cultivar a partir de sementes dentro de casa é possível durante todo o ano. Distribua as sementes em solo úmido e cubra-as apenas levemente com o meio de cultivo. 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 20° e 25° Celsius e mantenha a terra do vaso úmida, mas não encharcada. **A melhor localização:** A videira chocolate prefere locais ensolarados, mas também se desenvolve muito bem em locais parcialmente sombreados e até sombreados. No entanto, o ambiente deve ser quente e protegido do vento. **Cuidado ideal:** O Akebia precisa de um abastecimento regular de água para seu forte crescimento. É importante que a planta trepadeira tenha uma estrutura trepadeira suficientemente grande, que não apenas alcance a parte superior, mas também a lateral. Você não deve cortar os corredores de solo, pois pode usá-los para compensar o solo descoberto na área. **No inverno:** A videira de chocolate é resistente e perde sua folhagem no final do início de dezembro. Em áreas com invernos amenos, as folhas caem ainda mais tarde ou não caem, para que a planta possa passar pelo verde do inverno.



Vin De Ciocolată

Akebia quinata

O atingere de ciocolată și vin!

Cu frunzele sale cu tulpină lungă, majoritatea împărțite în cinci părți, vinul de ciocolată arată foarte delicat și este o plantă cățărătoare drăguță și rezistentă la îngheț, care își poate păstra chiar și iarna în zonele de iarnă blânde. Urcă câțiva metri pe an și, prin urmare, este ideal pentru ecologizarea fațadelor. Din aprilie formează ciorchini de flori, femelele fiind mai mari și maronii-purpurii, iar masculii mai mici și roz. Mirosul picant al acestor flori amintește oarecum de cacao sau ciocolată. Din septembrie încoace, Akebia dezvoltă fructe albastre, bizare, destul de bizare, care arată ca niște castraveți mici, care sunt dulci și comestibili. **Locație naturală:** Vinul de ciocolată provine din Asia de Est și crește sălbatic în pădurile muntoase de acolo. **Cultivare de succes:** Cultivarea din semințe în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Răspândiți semințele pe sol umed de ghiveci și acoperiți-le doar ușor cu mediul de creștere. 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 între 20 ° și 25 ° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. **Cea mai bună locație:** Vinul cu ciocolată preferă locațiile însorite, dar se dezvoltă destul de bine și în locuri parțial umbrite și chiar umbrite. Cu toate acestea, mediul ar trebui să fie cald și puțin protejat de vânt. **Îngrijire optimă:** Akebia are nevoie de o sursă regulată de apă pentru creșterea puternică. Este important ca planta cățărătoare să aibă un cadru de cățărare suficient de mare, care să nu ajungă doar în sus, ci și în lateral. Nu trebuie să tăiați colierele de sol, deoarece le puteți folosi pentru a compensa chelia din zona solului. **În iarnă:** Vinul de ciocolată este rezistent și nu își aruncă frunzele până târziu în decembrie. În regiunile cu iarnă blândă, frunzele sunt vărsate mai târziu sau deloc, astfel încât planta să poată trece prin iarnă verde.



Chokladvin

Akebia quinata

En touch av choklad och vin!

Med sina långstammade löv, vanligtvis uppdelade i fem delar, ser chokladvinet väldigt delikat ut och är en vacker och frostbeständig klätterväxt som till och med kan hålla sin gröna på vintern i milda vinterområden. Den klättrar flera meter per år och är därför idealisk för grönnare fasader. Från april bildar det kluster av blommor, kvinnorna är större och brunlila och hanarna mindre och rosa. Den kryddiga lukten av dessa blommor påminner något om kakao eller choklad. Från och med september utvecklar Akebia ganska bisarra blå, frostat frukt som ser ut som små gurkor, som är söta och ätliga. **Naturligt läge:** Chokladvinet kommer från Östasien och växer vildt i bergiga skogar där. **Framgångsrik odling:** Att odla från frön inomhus är möjligt året runt. Sprid fröna på fuktig krukväxt och täck dem bara lätt med odlingsmediet. Täck odlingskärlet 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 odlingskärlet på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 20 ° och 25 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. **Den bästa platsen:** Chokladvin föredrar soliga platser, men utvecklas också ganska bra på delvis skuggade och till och med skuggiga platser. Miljön bör dock vara varm och skyddad från vinden. **Optimal vård:** Akebia behöver en regelbunden vattenförsörjning för sin starka tillväxt. Det är viktigt för klätterväxten att ha en tillräckligt stor klätterram som inte bara ska nå uppåt utan också åt sidan. Du bör inte skära ned marklöpare, eftersom du kan använda dem för att kompensera för skallighet i markområdet. **På vintern:** Chokladvinet är härdat och tappar inte löven förrän sent i december. I områden med mild vinter kastas löv senare eller inte alls, så att växten kan komma igenom vintergrönt.



Čokoládové víno

Akebia quinata

Dotyk čokolády a vína!

Čokoládový vinič so svojimi dlhými, väčšinou päťlaločnými listami pôsobí veľmi jemne a je to pekná a mrazuvzdorná popínavá rastlina, ktorá si v oblastiach s miernymi zimami dokáže udržať zelenú farbu aj v zime. Vyšplhá sa niekoľko metrov za rok, a preto je ideálny na ozelenenie fasád. Od apríla vytvára kvety v strapcoch, pričom samičie kvety sú väčšie a hnedofialové a samčie menšie a majú ružovú farbu. Korenistá vôňa týchto kvetov trochu pripomína kakao alebo čokoládu. Od septembra sa z Akebie vyvíjajú celkom náladové a malé uhorky vyzerajúce modro matné plody, ktoré sú sladké a jedlé. **Prirodzená poloha:** Čokoládové víno pochádza z východnej Ázie a divo rastie tam v horských lesoch. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie zo semien v interiéri je možné po celý rok. Semená rozmiestnite na vlhkú pestovateľskú pôdu a len zľahka ich prikryte pestovateľským substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravínovou fóliou, ktorú opatríte otvorami. 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 20° a 25° Celzia a zeminu udržiavajte vlhkú, ale nie mokrú. **Najlepšie umiestnenie:** Čokoládový vinič uprednostňuje slnečné polohy, ale celkom dobre sa vyvíja aj na čiastočne zatienených a dokonca tienistých miestach. Prostredie by však malo byť teplé a chránené pred vetrom. **Optimálna starostlivosť:** Akebia potrebuje pre svoj silný rast pravidelný prísun vody. Pre popínavku je dôležité, aby mala dostatočne veľkú preliezku, ktorá by nemala siahať len hore, ale aj do strany. Pozemné behúne by ste nemali obmedzovať, pretože ich môžete použiť na kompenzáciu holej pôdy v oblasti. **V zime:** Čokoládová réva je odolná a opadáva listy pomerne neskoro začiatkom decembra. V oblastiach s miernymi zimami sa listy zhadzujú aj neskôr alebo vôbec, aby rastlina prešla cez zimnú zeleň.



Čokoladno vino

Akebia quinata

Pridih čokolade in vina!

Čokoladna trta je s svojimi dolgopeceljati, večinoma petkrpastimi listi videti zelo nežna in je lepa in proti zmrzali odporna vzpenjavka, ki lahko v regijah z milimi zimami ohrani svojo zeleno barvo tudi pozimi. Letno se povzpne več metrov in je zato idealen za ozelenitev fasad. Cveti v grozdih od aprila dalje, pri čemer so samice večje in rjavo vijolične, samci pa manjši in rožnati. Pikantni vonj teh cvetov nekoliko spominja na kakav ali čokolado. Od septembra Akebia nato razvije precej muhaste in majhne kumare podobne modre zamrznjene plodove, ki so sladki in užitni. **Naravni habitat:** Čokoladno vino prihaja iz vzhodne Azije in tam raste divje v gorskih gozdovih. **Navodila za gojenje:** Gojenje iz semen v zaprtih prostorih je možno vse leto. Semena razporedimo po vlažni rastni zemlji in jih le rahlo prekrijemo z rastnim substratom. 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 20° in 25° Celzija, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. **Najboljša lokacija:** Čokoladna trta ima najraje sončne lege, dobro pa se razvija tudi v delno senčnih in celo senčnih legah. Vendar mora biti okolje toplo in zaščiteno pred vetrom. **Optimalna nega:** Akebia za močno rast potrebuje redno oskrbo z vodo. Za vzpenjavo je pomembno, da ima dovolj veliko plezalko, ki naj ne sega le navzgor, ampak tudi vstran. Ne smete rezati talnih tekačev, saj lahko s njimi nadomestite golo zemljo na območju. **V zimskem času:** Čokoladna trta je trdoživa in precej pozno v začetku decembra odvrže listje. Na območjih z milimi zimami listje odvrže še pozneje ali pa sploh ne, da rastlina preživi zimsko zeleno.



Viña de chocolate

Akebia quinata

Un toque de chocolate y vino

La viña de chocolate es una planta trepadora resistente a heladas y bonita como planta ornamental, tiene tallos delgados y largos y hojas que se agrupan de cinco en cinco. En zonas climáticas suaves se mantiene verde incluso en invierno. Crece varios metros por año por lo que es un reverdecimiento de fachadas ideal. A partir de abril desarrolla sus flores colocadas en racimos, las flores hembras son más grandes y de color marrón-violeta y las flores macho son más pequeñas y de color rosa. El olor aromático de las flores recuerda al cacao o chocolate. A partir de septiembre desarrolla el akebia, unos frutos bastante extraños y pequeños en forma similar a pepinos, de color azul, que son dulces y comestibles. **Ubicación natural:** La viña de chocolate proviene de Asia oriental y allí crece de forma silvestre en los bosques montañosos. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo y cúbralas ligeramente con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. 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 20 y 25 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. **La mejor ubicación:** La viña de chocolate prefiere lugares soleados, pero también se desarrolla muy bien en semi sombra e incluso en sombra. Sin embargo debe estar en un espacio cálido y algo protegida del viento. **Cuidado óptimo:** La Akebia requiere un suministro regular de agua para un crecimiento fuerte. Es importante un soporte para preparar suficientemente alto y ancho. No debe recortar los espolones, ya que pueden compensar glabrescencias en la zona inferior. **En el invierno:** La planta de chocolate es resistente a heladas y pierde su follaje muy tarde, a principios de diciembre. En climas con inviernos suaves pierde su follaje incluso más tarde o no lo pierde y permanece de color verde durante todo el invierno.



Čokoládové víno

Akebia quinata

Dotek čokolády a vína!

Čokoládová réva se svými dlouze stopkatými, většinou pětilaločnými listy působí velmi jemně a je to hezká a mrazuvzdorná popínavá rostlina, která si v oblastech s mírnými zimami dokáže udržet zelenou barvu i v zimě. Vyšplhá několik metrů za rok a je proto ideální pro ozelenění fasád. Od dubna vytváří květy v hroznech, přičemž samičí jsou větší a hnědofialové a samci jsou menší a mají růžovou barvu. Kořenitá vůně těchto květů trochu připomíná kakao nebo čokoládu. Od září se z Akebie vyvíjejí docela náladové a malé okurkově vypadající modře ojíněné plody, které jsou sladké a jedlé. **Přirozená poloha:** Čokoládové víno pochází z východní Asie a roste tam divoce v horských lesích. **Úspěšné pěstování:** Pěstování ze semínek v interiéru je možné po celý rok. Semena rozmístěte na vlhkou pěstební půdu a jen lehce je zasypte pěstebním substrátem. 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 20° a 25° Celsia a udržujte zeminu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. **Nejlepší umístění:** Čokoládová réva preferuje slunná stanoviště, ale docela dobře se vyvíjí i na částečně zastíněných a dokonce i stinných místech. Prostředí by však mělo být teplé a chráněné před větrem. **Optimální péče:** Akebia potřebuje pro svůj silný růst pravidelný přísun vody. Pro popínavou rostlinu je důležitá dostatečně velká prolézačka, která by neměla sahát jen nahoru, ale i do strany. Neměli byste ořezávat zemní běhouny, protože je můžete použít ke kompenzaci holé půdy v oblasti. **V zimě:** Čokoládová réva je odolná a opadáva listy poměrně pozdě na začátku prosince. V oblastech s mírnými zimami se listy shazují i později nebo vůbec, aby rostlina prošla zimní zelení.



Çikolata şarabı

Akebia quinata

Çikolata ve şarap dokunuşu!

Uzun saplı, çoğunlukla beş loplu yaprakları ile çok narin görünen çikolata asmaşı, kışları ılıman geçen bölgelerde kışın bile yeşil rengini koruyabilen, güzel ve dona karşı dayanıklı bir tırmanıcı bitkidir. Yılda birkaç metre tırmanır ve bu nedenle cepheleri yeşillendirmek için idealdir. Nisan ayından itibaren kümeler halinde çiçekler üretir, dişiler daha büyük ve kahverengimsi-mor, erkekler ise daha küçük ve pembe renklidir. Bu çiçeklerin baharatlı kokusu biraz kakao veya çikolatayı andırıyor. Eylül ayından itibaren Akebia, tatlı ve yenilebilir olan oldukça tuhaf ve küçük salatalık benzeri mavi buzlu meyveler geliştirir. **Doğal konum:** Çikolata şarabı Doğu Asya'dan geliyor ve orada dağlık ormanlarda yabani olarak yetişiyor. **Başarılı yetiştirme:** İç mekanlarda tohumlardan büyümek tüm yıl boyunca mümkündür. Tohumları nemli büyüyen toprağa dağıtın ve yetiştirme ortamıyla hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprağa küf oluşumunu önler. Saksıyı 20° ile 25° Santigrat arasında bir sıcaklığa sahip hafif ve sıcak bir yere koyun ve saksı toprağını nemli tutun ama ıslak tutmayın. **En iyi konum:** Çikolata asma güneşli yerleri tercih eder, ancak kısmen gölgeli ve hatta gölgeli yerlerde de oldukça iyi gelişir. Ancak ortam sıcak olmalı ve rüzgardan korunmalıdır. **Optimum bakım:** Akebia'nın güçlü büyümesi için düzenli bir su kaynağına ihtiyacı var. Tırmanma tesisi için, sadece yukarı değil, aynı zamanda yana da uzanması gereken yeterince büyük bir tırmanma çerçevesine sahip olmak önemlidir. Alandaki çıplak toprağı telafi etmek için kullanabileceğiniz için yer kızaklarını kesmemelisiniz. **Kışın:** Çikolata asma dayanıklıdır ve yapraklarını Aralık ayı başlarında oldukça geç tutar. Kışları ılıman geçen bölgelerde yapraklar daha geç dökülür veya hiç dökülmez, böylece bitki kış yeşilliğini atlatır.



Csokoládé bor

Akebia quinata

Egy csipetnyi csokoládé és bor!

Hosszú szárú, többnyire ötkaréjos leveleivel a csokoládé szőlő nagyon finomnak tűnik, csinos és fagyálló kúszónövény, amely az enyhe télű vidéken télen is megőrzi zöld színét. Évente több métert emelkedik, ezért ideális homlokzatok zöldítésére. Áprilistól fűrtben virágzik, a nőstények nagyobbak és barnás-lilásak, a hímek pedig kisebbek és rózsaszínűek. Ezeknek a virágoknak a fűszeres illata némileg a kakaóra vagy a csokoládéra emlékeztet. Szeptembertől az Akebia meglehetősen szeszélyes, kis uborkaszerű megjelenésű, kék színű fagyos gyümölcsöket fejleszt, amelyek édesek és ehetőek. **Természetes elhelyezkedés:** A csokoládébor Kelet-Ázsiából származik, és ott vadon nő a hegyvidéki erdőkben. **Sikeres termesztés:** A beltéri magvak termesztése egész évben lehetséges. A magokat nedves termőtalajra ossza ki, és csak enyhén takarja be a termesztőközeggel. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, 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 20°C és 25°C között van, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. **A legjobb hely:** A csokoládé szőlő a napos helyeket kedveli, de jól fejlődik a részben árnyékos, sőt árnyékos helyeken is. A környezetnek azonban melegnek és szélétől védettnek kell lennie. **Optimális gondozás:** Az Akebia erős növekedéséhez rendszeres vízellátásra van szüksége. A mászó növénynek fontos, hogy kellően nagy mászókája legyen, ami ne csak felfelé, hanem oldalra is nyúljon. Nem szabad visszavágni a földönfutókat, mert ezzel kompenzálhatod a környék csupasz talaját. **Télen:** A csokoládé szőlő szívós, és december elején meglehetősen későn hullatja le lombját. Az enyhe télű területeken a leveleket még később, vagy egyáltalán nem hullatják, hogy a növény átvészelve a téli zöldet.

: : : : :



アケビ

Akebia quinata

チョコレートとワインの雰囲気

長い茎と5つの裂片のある葉を持つアケビは繊細で美しいつる植物で、耐寒性を備えており、冬の気候が温暖な地域では常緑樹として生育します。毎年、数メートル成長するので、外観の緑化に最適です。3月上旬に、茶紫色の大きな雌の花房とピンク色の小さな雄の花房を形成します。香りのよい花はカカオまたはチョコレートを連想させます。9月にはキュウリのような奇妙で青い、そして甘くて美味しい果実が育ちます。

自然な場所: もともとは東アジアが原産で、山岳地帯の森で自然に生育しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。湿った用土に種を広げ、その上に少量の用土を被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。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。20°C~25°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。

最高のロケーション:

日当たりのよい場所を好みますが、半日陰または日陰でも栽培できます。どちらにしても、暖かくやや防風された環境が必要で、

最適なケア:

強く成長するためには、一貫した水やりが必要です。上向きだけでなく幅広く成長するので、適切な支柱の準備が最も重要です。コンパクトな成長のために、地上の芽は剪定しません。

冬に:

耐寒性があり12月初旬に葉を落としますが、冬の気候が穏やかな地域では、さらに遅く葉を落とすか、または全く落とさないこともあり、その場合は常緑です。

SKU: 13149 / Schokoladenwein