



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Cucumis metuliferus

 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



Кивано рог туршия

Cucumis metuliferus

Богата на витамини краставица с аромат на лайм, банан и разбира се краставица

Богатата на витамини назъбена краставица, както е известно още киваното, е малък бодлив плод от краставица, чийто аромат е смес от лайм, банан и, разбира се, краставица. Декоративният плод е най-добре да се изглежда като киви или да се използва пулпата му за десерти или смутита. Издълбаните половинки плодове са много подходящи като купи за десерти и за декорация. **Естествено местоположение:** Кивано първоначално идва от Африка. **Успешно отглеждане:** Култивирането трябва да започне възможно най-рано през годината. Препоръчваме предварително култивиране от средата на март при стайна температура. Първо намокнете семената в стайна топла вода за 24 часа, за да стимулирате процеса на покълване. След това поставете семената на един до два сантиметра дълбочина в хранителната среда. Поддържайте субстрата влажен, но не мокър, за предпочитане като го навлажнявате със спрей бутилка всеки ден. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. На всеки два дни трябва да отстранявате фолиото за 2 часа. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 20° и 25° по Целзий. Първите семена покълват след две до три седмици. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Засаждането в градината или във възможно най-голям съд трябва да се извършва само след ледените светци, когато не се очакват повече нощни слани. **Най-доброто местоположение:** Поради произхода си, Кивано се нуждае от топло място с възможно най-много слънце и защита. Малка оранжерия е идеална в нашите географски ширини. Но може да се съхранява и в достатъчно голяма кашпа на закътана тераса или балкон, който няма течение. Близостта до допълнителна стена за съхранение и разпределяне на топлина също е полезна. **Оптимална грижа:** Като пищно увино растение с дълги кичури, трябва да поддържате Кивано с подходяща катерушка и да осигурите разстояние на засаждане от поне 50 сантиметра, за да може растението да се развива без ограничения. Кивано се нуждае от рохкава, богата на хумус почва и постоянна влажност на почвата. Поливайте упорито и редовно, особено по време на продължителни сухи периоди. Но не забравяйте да избегнете преовлажняване, като осигурите подходящи възможности за дренаж, когато дръжте кофи. За да предотвратите заразяване с гъбички, препоръчително е винаги да оставяте повърхността на почвата да изсъхне. Като тежък хранител, Кивано се нуждае от течен зеленчуков тор на всеки една до две седмици. Кивано цъфти от края на юли и след това много бързо развива до 50 плода на растение. Плодовете са готови за прибиране веднага щом първоначално зеленият цвят се промени в наситено жълто. Плодовете могат да се насладят до девет месеца, ако се съхраняват на хладно при 10° до 20° по Целзий. **През зимата:** Кивано е едногодишно и се засява отново на следващата година.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vitaminrig agurk med aroma af lime, banan og selvfølgelig agurk

Den vitaminrige takkede agurk, som kiwanoen også kaldes, er en lille stikkende agurkefrugt, hvis aroma er en blanding af lime, banan og selvfølgelig agurk. Den dekorative frugt ses bedst ud som en kiwi eller dens frugtkød bruges til desserter eller smoothies. Udøsedede frugthalvdele egner sig godt som skåle til desserter og til pynt. **Naturlig beliggenhed:** Kiwanoen kommer oprindeligt fra Afrika. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning bør starte så tidligt som muligt på året. Vi anbefaler forkultur fra midten af marts ved stuetemperatur. Læg først frøene i blød i stuevarmt vand i 24 timer for at stimulere spiringsprocessen. Placer derefter frøene en til to centimeter dybt i vækstmediet. Hold underlaget fugtigt, men ikke vådt, helst ved at fugte det med en sprayflaske hver dag. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Hver anden dag skal du fjerne folien i 2 timer. Det børgerskimmelvækst på den voksende jord. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 20° og 25° Celsius. De første frø spirer efter to til tre uger. Fjern nålget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Udplantning i haven eller i en så stor beholder som muligt bør først ske efter ishelgenerne, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** På grund af hendes arv kræver Kiwano envarm beliggenhed med så meget sol og beskyttelse som muligt. Et lille drivhus er ideelt på vores breddegrader. Den kan dog også opbevares i en tilstrækkelig stor plantekasse på en overdækket terrasse eller en altan, der ikke er trækfuld. Nærheden til en ekstra varmelagrende og varmedispenserende væg er også nyttig. **Optimal pleje:** Som en frodig klatreplante med lange ranker bør du støtte Kiwanoen med et passende klatrestativ og sikre en planteafstand på mindst 50 centimeter, så planten kan udvikle sig uden begrænsninger. Kiwanoer har brug for løs, humusrig jord og konstant jordfugtighed. Vand vedvarende og regelmæssigt, især under længere tørre perioder. Men sørg for at undgå vandfyldning ved at sørge for passende dræningsmuligheder, når du opbevarer spande. For at forhindre svampeangreb er det tilrådeligt at lade jordens overflade tørre ud. Som en tung fodermaskine har Kiwano brug for flydende vegetabilisk gødning hver til anden uge. Kiwanoen blomstrer fra slutningen af juli og udvikler derefter op til 50 frugter pr. plante meget hurtigt. Frugterne er klar til at blive høstet så snart den oprindeligt grønne farve ændres til en rig gul. Frugterne kan nydes i op til ni måneder, hvis de opbevares køligt ved 10° til 20° Celsius. **Om vinteren:** Kiwanoen er en etårig og sås igen året efter.



Kiwano Horngurke

Cucumis metuliferus

Vitaminreiche Zackengurke mit Aroma von Limette, Banane und natürlich Gurke

Die vitaminreiche Zackengurke, wie die Kiwano auch genannt wird, ist eine kleine stachelige Gurkenfrucht, deren Aroma eine Mischung aus Limette, Banane und natürlich Gurke darstellt. Die dekorative Frucht wird am besten wie eine Kiwi ausgelöffelt oder ihr Fruchtfleisch für Desserts oder Smoothies verwendet. Ausgelöffelte Fruchthälften eignen sich gut als Schalen für Desserts und zur Dekoration. **Naturstandort:** Die Kiwano stammt ursprünglich aus Afrika. **Anzucht:** Der Anbau sollte möglichst früh im Jahr beginnen. Es empfiehlt sich eine Vorkultur ab Mitte März bei Zimmertemperatur. Weichen Sie die Samenkörner zunächst für 24 Stunden in lauwarmem Wasser ein, um den Keimprozess anzuregen. Setzen Sie die Samen dann ein bis zwei Zentimeter tief in Anzuchtsubstrat. Halten Sie das Substrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 25° Celsius. Die ersten Samen keimen nach zwei bis drei Wochen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Die Auspflanzung in den Garten oder in einen möglichst großen Kübel sollte erst nach den Eiseiligen erfolgen, wenn keine Nachtfroste mehr zu erwarten sind. **Standort:** Aufgrund Ihrer Herkunft benötigt die Kiwano einen warmen Standort mit möglichst vollsonniger und geschützter Lage. Ideal ist in unseren Breiten ein kleines Gewächshaus. Die Haltung ist aber auch in einem ausreichend großen Pflanzgefäß auf einer geschützten Terrasse oder einem nicht zugigen Balkon möglich. Hilfreich ist dabei auch die Nähe zu einer zusätzlich wärmespeichernden und wärmespendenden Mauer. **Pflege:** Als üppig wachsende Kletterpflanze mit langen Ranken sollten Sie die Kiwano mit einem entsprechenden Klettergerüst unterstützen und auf einen Pflanzabstand von mindestens 50 Zentimetern achten, damit sich die Pflanze ohne Einschränkungen entwickeln kann. Kiwano benötigt einen lockeren, humusreichen Boden und konstante Bodenfeuchte. Wässern Sie ausdauernd und regelmäßig, vor allem während anhaltender Trockenperioden. Aber vermeiden Sie unbedingt Stauwasser durch entsprechende Abflussmöglichkeiten bei Kübelhaltung. Um Pilzbefall vorzubeugen, empfiehlt es sich, die Erdoberfläche immer antrocknen zu lassen. Als Starkzehrer benötigt die Kiwano alle ein bis zwei Wochen flüssigen Gemüsedünger. Die Kiwano blüht ab Ende Juli und bildet danach recht schnell bis zu 50 Früchte pro Pflanze aus. Die Früchte sind erntereif, sobald sich die zu Beginn noch grüne Färbung in ein sattes Gelb verwandelt. Die Früchte sind bis zu neun Monate genießbar, wenn sie bei 10° bis 20° Celsius kühl gelagert werden. **Im Winter:** Die Kiwano ist einjährig und wird im Folgejahr neu ausgesät.



Kiwano Horned cucumber

Cucumis metuliferus

Vitamin-rich cucumber with aroma of lime, banana and of course cucumber

The vitamin-rich jagged cucumber, as the kiwano is also known, is a small prickly cucumber fruit whose aroma is a mixture of lime, banana and, of course, cucumber. The decorative fruit is best scooped out like a kiwi or its pulp used for desserts or smoothies. Scooped out fruit halves are well suited as bowls for desserts and for decoration. **Natural location:** The Kiwano originally comes from Africa. **Successful cultivation:** Cultivation should start as early as possible in the year. We recommend pre-culture from mid-March at room temperature. First, soak the seeds in room-warm water for 24 hours to stimulate the germination process. Then place the seeds one to two centimeters deep in the growing medium. Keep the substrate moist but not wet, preferably by dampening it with a spray bottle every day. Cover the culture vessel with cling film, which you provide with holes. This protects the soil from drying out. Every two days you should remove the foil for 2 hours. This prevents mold from forming on the growing soil. Place the culture vessel in a light and warm place with a temperature between 20° and 25° Celsius. The first seeds germinate after two to three weeks. Now remove the cover and keep the plants in as much light as possible (but not in the blazing midday sun) and a little cooler so that the young plants do not wither. Planting out in the garden or in a container that is as large as possible should only be done after the ice saints, when no more night frosts are to be expected. **The best location:** Due to its origin, the Kiwano needs a warm location with as much sun and protection as possible. A small greenhouse is ideal in our latitudes. However, it can also be kept in a sufficiently large planter on a sheltered terrace or a balcony that is not drafty. The proximity to an additional heat-storing and heat-dispersing wall is also helpful. **Optimal care:** As a lush climbing plant with long tendrils, you should support the Kiwano with an appropriate climbing frame and ensure a planting distance of at least 50 centimeters so that the plant can develop without restrictions. Kiwanoes need loose, humus-rich soil and constant soil moisture. Water persistently and regularly, especially during prolonged dry periods. But be sure to avoid waterlogging by providing appropriate drainage options when keeping buckets. To prevent fungal infestation, it is advisable to always let the soil surface dry. As a heavy feeder, the Kiwano needs liquid vegetable fertilizer every one to two weeks. The Kiwano flowers from the end of July and then develops up to 50 fruits per plant very quickly. The fruits are ready to be harvested as soon as the initially green color changes to a rich yellow. The fruits can be enjoyed for up to nine months if they are stored cool at 10° to 20° Celsius. **In the winter:** The Kiwano is an annual and is sown again the following year.



Kiwano sarvekurk

Cucumis metuliferus

Vitamiinirikas kurk laimi, banaani ja muidugi kurgi aroomiga

Vitamiinirikas sakiline kurk, nagu teatakse ka kiwanot, on väike tortkiv kurgivil, mille aroomis on segu laimist, banaanist ja loomulikult kurgist. Dekoratiiivne vili on kõige parem välja küheveldada nagu kiivi või selle viljalihale. magustoitude või smuutide jaoks. Väljakühveldatud puuviljapoolikud sobivad hästi nii magustoidu kausiks kui ka kaunistuseks. **Looduslik asukoht:** Kiwano on algselt pärit Aafrikast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine peaks algama aasta võimalikult varakult. Soovitame eelkultuurida alates märtsi keskpaigast toatemperatuuril. Esmalt leota seemneid 24 tundi toasoojas vees, et idanemisprotsessi ergutada. Seejärel asetage seemned ühe kuni kahe sentimeetri sügavusele kasvupinnasesse. Hoidke aluspid niske, kuid mitte märg, eelistatavalt niisutades seda iga päev pihustuspudeliga. Kata kultuuriruumi toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Iga kahe päeva järel eemaldage foolium 2 tunniks. See paindubhallituse teke kasvupinnasel. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 20–25 °C. Esimesed seemned idanevad kahe kuni kolme nädala pärast. Nüüd eemalda kate ja hoi a taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikes käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Aeda või võimalikult suure anumas istutamine võiks toimuda alles pärast jääpühakuid, kui öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Oma pärandi tõttu vajab Kiwano sedasoo koht, kus on võimalikult palju päikest ja kaitset. Väike kasvuhoone on meie laiuskraadidel ideaalne. Samas võib teda hoida ka piisavalt suures istutuspotis varjatud terrassil või rõdul, kus ei ole tuuletõmbust. Abiks on ka täiendava soojust salvestava ja soojust väljastava seinla lähedus. **Optimaalne hooldus:** Pikkade kõõlustega lopsaka ronitaimena tuleks Kiwanot toetada vastava ronimisraamiga ning tagada vähemalt 50 sentimeetrine istutuskaukus, et taim saaks piiranguteta areneda. Kiwanod vajavad kobedat huumusrikast mulda ja pidevat mullaniiskust. Kaste pidevalt ja regulaarselt, eriti pikaajaliste kuivaperioodide ajal. Kuid kindlasti vältige vettimist, pakkudes ämbrite hoidmisel sobivaid äravooluvõimalusi. Seennakkuse vältimiseks on soovitatav Laske mulla pinnal alati kuivada. Raske söötjana vajab Kiwano vedelat kõõgiviljaväetist iga ühe kuni kahe nädala tagant. Kiwano õitseb juuli lõpust ja seejärel areneb taime kohta väga kiiresti kuni 50 vilja. Viljad on koristamiseks valmisniipea, kui algselt roheline värvus muutub rikkalikuks kollaseks. Puuvilju saab nautida kuni üheksa kuud, kui neid hoitakse jahedas 10–20 °C juures. **Talvel:** Kiwano on üheaastane ja järgmisel aastal külvatakse uuesti.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vitamiinirikas kurkku limetin, banaanin ja tietysti kurkun tuoksussa

Vitamiinirikas rosinoin kurkku, kuten myös kiwano tunnetaan, on pieni piikikäs kurkun hedelmä, jonka tuoksu on sekoitus limettä, banaania ja tietysti kurkku. Koristehedelmä kaavitaan parhaiten kuin kiivi tai sen hedelmälähde käytettynä. jälkiruokiin tai smoothieihin. Kauhottetut hedelmäpuolikkaat sopivat hyvin jälkiruokien kulhoiksi ja koristeeksi. **Luonnollinen sijainti:** Kiwano tulee alun perin Afrikasta. **Onnistunut viljely:** Viljely tulee aloittaa mahdollisimman varhain vuoden aikana. Suosittelemme esiviljelyä maaliskuun puolivälistä alkaen huoneenlämpöisessä. Liota ensin siemeniä huoneenlämpöisessä vedessä 24 tunnin ajan stimuloimiseksi itämisprosessia. Aseta sitten siemenet yhden tai kahden sentin syvyyteen kasvualustaan. Pidä alusta kosteana, mutta ei märkänä, mieluiten kostuttamalla sitä ruiskupullolla joka päivä. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Joka toinen päivä sinun tulee poistaa folio 2 tunniksi. Se taipuuhomeen kasvu kasvumaassa. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C. Ensimmäiset siemenet itävät kahden tai kolmen viikon kuluessa. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahtavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Puutarhaan tai mahdollisimman suureen astiaan istuttaminen tulee tehdä vasta jääpöyhien jälkeen, jolloin yöpakkasten ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Perinnöstään johtuen Kiwano vaatii sellaisen lämpimän paikka, jossa on mahdollisimman paljon aurinkoa ja suojaa. Pieni kasvihuone on ihanteellinen leveysasteillamme. Sitä voidaan kuitenkin pitää myös riittävän suuressa istutuslaatikossa suojaisella terassilla tai vedottomalla parvekkeella. Lisälämpöä varastoivan ja lämpöä luovuttavan seinän läheisyys on myös hyödyllistä. **Optimaalinen hoito:** Rehevänä kiipeilykasvina, jossa on pitkät langat, kannattaa Kiwano tukea sopivalla kiipeilytelineellä ja varmistaa vähintään 50 senttimetrin istutusetäisyys, jotta kasvi voi kehittyä rajoituksetta. Kiwanot tarvitsevat löysää, humuspitoista maaperää ja jatkuvaa maaperän kosteutta. Kastele jatkuvasti ja säännöllisesti, varsinkin pitkittyneenä kuivana aikana. Mutta varmistaa, että vältät veden tukkeutumista tarjoamalla asianmukaiset tyhjennysvaihtoehdot, kun pidät kauhjoja. Sienitartunnan estämiseksi on suositeltavaa Anna mullan pinnan aina kuivua. Raskaana syyttäjänä Kiwano tarvitsee nestemäistä kasvalannoitetta 1-2 viikon välein. Kiwano kukkii heinäkuun lopusta ja kehittää sen jälkeen jopa 50 hedelmää per kasvi erittäin nopeasti. Hedelmät ovat valmiita poimittavaksi heti kun alusperin vihreä väri muuttuu täyteläiseksi keltaiseksi. Hedelmät voivat nauttia jopa yhdeksän kuukautta, jos ne säilytetään viileässä 10–20 °C:ssa. **Talvella:** Kiwano on yksivuotinen ja kylvetään uudelleen seuraavana vuonna.



Kiwano concombre à cornes

Cucumis metuliferus

Concombre riche en vitamines avec un arôme de citron vert, de banane et bien sûr de concombre

Le concombre dentelé riche en vitamines, comme on appelle aussi le kiwano, est un petit fruit de concombre épineux dont l'arôme est un mélange de citron vert, de banane et, bien sûr, de concombre. Le fruit décoratif est mieux évidé comme un kiwi ou sa pulpe utilisée pour les desserts ou les smoothies. Les moitiés de fruits évidés conviennent bien comme bols pour les desserts et pour la décoration. **Emplacement naturel:** Le Kiwano est originaire d'Afrique. **Culture réussie:** La culture doit commencer le plus tôt possible dans l'année. Nous conseillons une pré-culture à partir de mi-mars à température ambiante. Tout d'abord, faites tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 24 heures pour stimuler le processus de germination. Placez ensuite les graines à un ou deux centimètres de profondeur dans le substrat de culture. Gardez le substrat humide mais pas mouillé, de préférence en l'humidifiant avec un vaporisateur tous les jours. Couvrez la cuve de culture avec du film alimentaire, que vous munirez de trous. Cela protège le sol du dessèchement. Tous les deux jours, vous devez retirer le papier d'aluminium pendant 2 heures. Cela empêche la formation de moisissures sur le sol en croissance. Placez le récipient de culture dans un endroit clair et chaud avec une température comprise entre 20° et 25° Celsius. Les premières graines germent au bout de deux à trois semaines. Retirez maintenant le couvercle et gardez les plantes le plus possible à la lumière (mais pas sous le soleil brûlant de midi) et un peu plus au frais afin que les jeunes plantes ne se fanent pas. La plantation au jardin ou dans un pot aussi grand que possible ne doit se faire qu'après les saints de glace, lorsqu'il ne fait plus s'attendre à des gelées nocturnes. **Le meilleur emplacement:** En raison de son origine, le Kiwano a besoin d'un endroit chaud avec autant de soleil et de protection que possible. Une petite serre est idéale sous nos latitudes. Cependant, il peut également être conservé dans une jardinière suffisamment grande sur une terrasse abritée ou un balcon à l'abri des courants d'air. La proximité d'un mur supplémentaire de stockage et de distribution de chaleur est également utile. **Soins optimaux:** En tant que plante grimpante luxuriante avec de longues vrilles, vous devez soutenir le Kiwano avec un cadre d'escalade approprié et assurer une distance de plantation d'au moins 50 centimètres afin que la plante puisse se développer sans restrictions. Les Kiwanos ont besoin d'un sol meuble riche en humus et d'une humidité constante du sol. Arrosez constamment et régulièrement, surtout pendant les périodes sèches prolongées. Mais assurez-vous d'éviter l'engorgement en fournissant des options de drainage appropriées lorsque vous gardez des seaux. Pour éviter les infestations fongiques, il est conseillé de toujours laisser sécher la surface du sol. En tant que gros mangeur, le Kiwano a besoin d'engrais végétal liquide toutes les une à deux semaines. Le Kiwano fleurit à partir de fin juillet puis développe très rapidement jusqu'à 50 fruits par plante. Les fruits sont prêts à être récoltés dès que la couleur initialement verte passe à un jaune riche. Les fruits peuvent être dégustés jusqu'à neuf mois s'ils sont conservés au frais entre 10° et 20° Celsius. **En hiver:** Le Kiwano est une annuelle et est semé à nouveau l'année suivante.



Pickle Kiwano Horn

Cucumis metuliferus

Πλούσιο σε βιταμίνες αγγούρι με άρωμα λάιμ, μπανάνας και φυσικά αγγουριού

Το πλούσιο σε βιταμίνες οδοντωτό αγγούρι, όπως είναι γνωστό και το kiwano, είναι ένα μικρό φραγκόσυκο φρούτο αγγουριού του οποίου το άρωμα είναι ένα μείγμα από λάιμ, μπανάνα και φυσικά αγγούρι. Το διακοσμητικό φρούτο είναι καλύτερα να αφαιρεθεί όπως το ακτινίδιο ή ο πολτός του. για επιδόρπια ή smoothies. Τα μισά φρούτα που έχουν αφαιρεθεί είναι κατάλληλα ως μολ για επιδόρπια και για διακόσμηση. **Φυσιική τοποθεσία:** Το Kiwano προέρχεται αρχικά από την Αφρική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια πρέπει να ξεκινά όσο το δυνατόν νωρίτερα μέσα στο έτος. Συνιστούμε την προκαλλιέργεια από τα μέσα Μαρτίου σε θερμοκρασία δωματίου. Πρώτα, μουλιάστε τους σπόρους σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να τονωθεί η διαδικασία βλάστησης. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τους σπόρους σε βάθος ενός έως δύο εκατοστών στο καλλιεργητικό μέσο. Διατηρήστε το υπόστρωμα υγρό αλλά όχι υγρό, κατά προτίμηση υγράνοντάς το με ένα μπουκάλι ψεκασμού κάθε μέρα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Κάθε δύο μέρες θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες. Αυτό λυγίζει/αντιπύξη το μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 20° και 25° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι βλασταίνουν μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερο φως (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερά για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Η φύτευση στον κήπο ή σε ένα όσο το δυνατόν μεγαλύτερο δοχείο θα πρέπει να γίνεται μόνο μετά τους αγιούς του πάγου, όταν δεν αναμένονται πλέον νυχτερινοί παγετοί. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Λόγω της κληρονομιάς της, το Kiwano απαιτεί ένα ζεστό τοποθεσία με όσο το δυνατόν περισσότερο ήλιο και προστασία. Ένα μικρό θερμοκήπιο είναι ιδανικό στα γεωγραφικά πλάτη μας. Ωστόσο, μπορεί να διατηρηθεί και σε μια αρκετά μεγάλη ζαρντινέρα σε μια στεγασμένη βεράντα ή σε μπαλκόνι που δεν είναι βυθισμένο. Η εγγύτητα σε έναν πρόσθετο τοίχο αποθήκευσης και διανομής θερμότητας είναι επίσης χρήσιμη. **Βέλτιστη φροντίδα:** Ως καταπράσινο αναρριχόμενο φυτό με μακριές τρύπες, θα πρέπει να στηρίζετε το Kiwano με ένα κατάλληλο πλαίσιο αναρρίχησης και να εξασφαλίσετε απόσταση φύτευσης τουλάχιστον 50 εκατοστών, ώστε το φυτό να μπορεί να αναπτυχθεί χωρίς περιορισμούς. Τα κιβάνια χρειάζονται χαλαρό, πλούσιο σε χούμο έδαφος και σταθερή υγρασία του εδάφους. Ποτίστε επίμονα και τακτικά. Ιδιαίτερα κατά τις παρατεταμένες περιόδους ξηρασίας. Φροντίστε όμως να αποφυγετε την υπερχειλίση παρέχοντας κατάλληλες επιλογές αποστράγγισης όταν κρατάτε κουβάδες. Προκειμένου να αποφευχθεί η προσβολή από μύκητες, συνιστάται να αφιρτε πάντα την επιφάνεια του εδάφους να στεγνώσει. Ως βαρής τροφολόγος, το Kiwano χρειάζεται υγρό φυτικό λίπασμα κάθε μία έως δύο εβδομάδες. Το Kiwano ανθίζει από τα τέλη Ιουλίου και στη συνέχεια αναπτύσσει έως και 50 καρπούς ανά φυτό πολύ γρήγορα. Οι καρποί είναι έτοιμοι για συγκομιδή μόλις το αρχικά πράσινο χρώμα αλλάξει σε πλούσιο κίτρινο. Τα φρούτα μπορούν να απολαύσουν έως και εννέα μήνες εάν διατηρηθούν δροσερά στους 10° έως 20° Κελσίου. **Το χειμώνα:** Το Kiwano είναι μονοετές και σπέρνεται ξανά την επόμενη χρονιά.



Kiwano Corn Pickle

Cucumis metuliferus

Vítimín-saibhir cúcamar le aroma aoil, banana agus ar ndóigh cúcamar

Is é an cúcamar garbh vítimín-saibhir, mar a thugtar ar an kiwano freisin, torthaí cúcamar beag prickly a bhfuil aroma meascán de aol, banana agus, ar ndóigh, cúcamar. le haghaidh mílseoga nó caoineoga. Tá leatha torthaí scoite amach oiriúnach go maith mar bhábhláí le haghaidh mílseoga agus le haghaidh maisiúcháin. **Suíomh nádúrtha:** Tagann an Kiwano ón Afraic ó dhúchas. **Saothrú rathúil:** Ba chóir tús a chur le saothrú chomh luath agus is féidir sa bhliain. Molaimid réamh-chultúr ó lár mhí an Mhárta ag teacht an tseomra. Ar dtús, soak na síolta in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an próiseas péachta a spreagadh. Ansin cuir na síolta 1-2 ceintiméadar domhain sa mheán fáis. Coinnigh an substáití tais ach ní fliuch, b'fhearr é a mhaolú le buidéal spraeála gach lá. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Gach dhá lá ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair an chloig. Go lúbannfás múnla ar an ithir atá ag fáis. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 20° agus 25° Celsius. Phéacann na chéad síolta tar éis dhá nó trí seachtaine. Anois bain an clúdach agus coinnigh na plandaí a bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuaire ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Níor cheart plandáil sa ghairdín nó i gcoimeádán atá chomh mór agus is féidir a dhéanamh ach amháin tar éis na naomh oighir, nuair nach mbeifear ag súil le níos mó frosts óiche. **An suíomh is fearr:** Mar gheall ar a oidhreacht, tá ceann ag teastáil ón Kiwanosuíomh te leis an oiread gréine agus cosanta agus is féidir. Tá cheaptha teasa beag oiriúnach inár domhanleithid. Mar sin féin, is féidir é a choinneáil freisin i plandálaí sách mór ar ardán faoi fhoscadh nó ar bhalcóin nach bhfuil dréachtaithe. Tá sé ina chuidiú freisin go bhfuil sé gar do bhalla stórála teasa agus dáilte teasa breise. **Cúram is fearr is féidir:** Mar phlanda dreapadóireachta lush le tendrils fada, ba chóir duit tacú leis an Kiwano le fráma dreapadóireachta cuí agus achar plandála de 50 ceintiméadar ar a laghad a chinntiú ionas gur féidir leis an gléasra forbairt gan srianta. Tá ithir scaoilte, saibhir i humus agus taise leanúnach ithreach ag teastáil ó Kiwanos. Uisce go leanúnach agus go rialta, go háirithe le linn tréimhsí tirime fada. Ach bí cinnte go seachnófar uisceáin trí roghanna draenála cuí a sholáthar agus buicéid á gcoimeád. Chun inmhiólú fungais a chosc, tá sé inmholta Kiwo do dhromchla na hithreach a thriomú i gcónaí. Mar fhriothláil trom, tá leasachán glasraí leachtacha ag teastáil ón Kiwano gach seachtain nó dhó. Na bláthanna Kiwano ó dheireadh mhí Iúil agus ansin forbraíonn suas le 50 torthaí in aghaidh an ghléasra go han-tapa. Tá na torthaí réidh le baintchomh luath agus a athraíonn an dath glas ar dtús go buí saibhir. Is féidir taitneamh a bhaint as na torthaí ar feadh suas le naoi mí má stóráiltear iad fionnuar ag 10° go 20° Celsius. **Sa gheimhreadh:** Is bliantúil é an Kiwano agus cuirtear arís é an bhliain dár gcionn.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vítimínrík agúrka með ilm af lime, banana og auðvitað gúrku

Vítimínríka gúrkan, eins og kiwano er einnig þekktur, er lítil stingandi gúrkuávoxtur þar sem ilmurrinn er blanda af lime, banani og auðvitað gúrku. Skreytiávoxturinn er best að ausa út eins og kiwi eða kvoða hans notað fyrir eftirrétti eða smoothies. Útskornir ávaxtahelmingar henta vel sem skálar fyrir eftirrétti og til skrauts. **Náttúruleg staðsetning:** Kiwano kemur upphaflega frá Afríku. **Árangursrík ræktun:** Ræktun ætti að hefjast eins snemma og mögulegt er á árinu. Við mælum með forræktun frá miðjum mars við stofuhita. Fyrst skaltu leggja fræin í bleyti í herbergisheitu vatni í 24 klukkustundir til að örva spírunarferlið. Settu síðan fræin eins til tveggja sentímetra djúpt í vaxtarmiðlinn. Haltu undirlagið röku en ekki blautu, helst með því að bleyta það með úðaflösku á hverjum degi. Hyljið ræktunarílátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Á tveggja daga fresti ættir þú að fjarlægja filmuna í 2 klukkustundir. Það beygistrygluvöxtur á vaxandi jarðvegi. Settu ræktunarílátið á léttan og heitan stað með hita á bilinu 20° til 25° á Celsius. Fyrstu fræin spíra eftir tvær til þrjár vikur. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampanði hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Gróðursetning úti í garði eða í eins stórum íláti og mögulegt er ætti ekki að fara fram eftir ísdýrlingum, þegar ekki er von á meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Vegna arfleifðar sinnar þarf Kiwano einnhly staðsetning með eins mikilli sóli og vernd og mögulegt er. Lítið gróðurhús er tilvalið á okkar breiddargráðum. Hins vegar er líka hægt að geyma það í nægilega stórum gróðurhúsalofttegundum á skjólgóðri vernd eða svölum sem ekki eru dragsjúkar. Nálægðin við viðbótarvegg sem geymir og veitir hita er einnig gagnleg. **Besta umönnun:** Sem gróskumikil klifurplanta með langar hnykkjur ættir þú að styðja Kiwano með vídeigandi klifurgrind og tryggja að minnsta kosti 50 sentímetra gróðursetningarfjarlægð þannig að plantan geti þróast án takmarkana. Kiwanos þurfa lausan, humusríkan jarðveg og stöðugan jarðvegsraka. Vökvaðu stöðugt og reglulega, sérstaklega við langvarandi þurrkatímabil. En vertu viss um að forðast vatnslosun með því að bjóða upp á vídeigandi frárennslisvaskosti þegar þú geymir fötu. Til að koma í veg fyrir sveppasmit er ráðlegt að leyfðu yfirborði jarðvegsins alltaf að þorna. Sem þungur fóðrari þarf Kiwano fljótandi grænmetisáburð á einnar til tveggja vikna fresti. Kiwano blómstrar frá lok júlí og þrórar síðan allt að 50 ávexti á hverja plöntu mjög hratt. Ávextirnir eru tilbúna til uppskeru um leið og upphaflega græni liturinn breytist í ríkullega gulan. Ávextirnir geta notið sín í allt að níu mánuði ef þeir eru geymdir kaldur við 10° til 20° Celsius. **Á veturna:** Kiwano er árlegur og er sáð aftur árið eftir.



Sottaceto di corno di Kiwano

Cucumis metuliferus

Cetriolo ricco di vitamine con aroma di lime, banana e naturalmente cetriolo

Il cetriolo frastagliato ricco di vitamine, come è anche noto il kiwano, è un piccolo frutto di cetriolo spinoso il cui aroma è una miscela di lime, banana e, naturalmente, cetriolo. Il frutto decorativo è meglio scavato come un kiwi o la sua polpa usata per dessert o frullati. Le metà di frutta scavate sono adatte come ciotole per dessert e per la decorazione. **Posizione naturale:** Il Kiwano è originario dell'Africa. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione dovrebbe iniziare la prima possibile durante l'anno. Si consiglia la precoltura da metà marzo a temperatura ambiente. Per prima cosa, immergi i semi in acqua tiepida per 24 ore per stimolare il processo di germinazione. Quindi posiziona i semi da uno a due centimetri di profondità nel terreno di coltura. Mantenere il substrato umido ma non bagnato, preferibilmente inumidendolo quotidianamente con uno spruzzino. Copri il recipiente di coltura con pellicola trasparente, che fornisci con i fori. Questo protegge il terreno dall'asciugarsi. Ogni due giorni dovresti rimuovere la pellicola per 2 ore. Ciò impedisce la formazione di muffe sul terreno in crescita. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo con una temperatura compresa tra 20° e 25° Celsius. I primi semi germinano dopo due o tre settimane. Ora rimuovi la copertura e mantieni le piante nella maggior quantità di luce possibile (ma non sotto il sole cocente di mezzogiorno) e un po' più fresco in modo che le giovani piante non appassiscano. Piantare in giardino o in un contenitore il più grande possibile dovrebbe essere fatto solo dopo i santi del ghiaccio, quando non sono previste più gelate notturne. **La posizione migliore:** A causa della sua origine, il Kiwano ha bisogno di un luogo caldo con più sole e protezione possibile. Una piccola serra è l'ideale alle nostre latitudini. Tuttavia, può anche essere tenuto in una fioriera sufficientemente grande su una terrazza riparata o un balcone non pieno di spifferi. Anche la vicinanza a un'ulteriore parete di accumulo e distribuzione del calore è utile. **Cura ottimale:** Essendo una pianta rampicante lussureggiante con lunghi viticci, dovresti sostenere il Kiwano con un'apposita struttura rampicante e garantire una distanza di semina di almeno 50 centimetri in modo che la pianta possa svilupparsi senza restrizioni. I Kiwano hanno bisogno di un terreno sciolto e ricco di humus e di un'umidità costante del suolo. Acqua persistentemente e regolarmente, soprattutto durante periodi di siccità prolungati. Ma assicurati di evitare il ristagno fornendo adeguate opzioni di drenaggio quando tieni i secchi. Per prevenire l'infestazione da funghi, si consiglia di lasciare sempre asciugare la superficie del terreno. Essendo un alimentatore pesante, il Kiwano ha bisogno di fertilizzante vegetale liquido ogni una o due settimane. Il Kiwano fiorisce dalla fine di luglio e poi sviluppa molto rapidamente fino a 50 frutti per pianta. I frutti sono pronti per essere raccolti non appena il colore inizialmente verde cambia in un giallo intenso. I frutti possono essere gustati fino a nove mesi se conservati al fresco a una temperatura compresa tra 10° e 20° Celsius. **In inverno:** Il Kiwano è annuale e viene seminato nuovamente l'anno successivo.



Kiwano kiseli krastavac

Cucumis metuliferus

Krastavac bogat vitaminima s aromom limete, banane i naravno krastavca

Vitaminima bogat nazubljeni krastavac, kako ga nazivaju i kiwano, mali je bodljikavi plod krastavca čija je aroma mješavina limete, banane i naravno krastavca. Dekorativni plod najbolje je izdubiti poput kivija ili koristiti njegovu pulpu za deserte ili smoothije. Izdubljene polovice voća prikladne su kao zdjelice za deserte i za dekoraciju. **Zemlja porijekla:** Kiwano izvorno dolazi iz Afrike. **Uspješan uzgoj:** S uzgojem treba započeti što je ranije moguće tijekom godine. Predkulturu preporučamo od sredine ožujka na sobnoj temperaturi. Prvo potopite sjeme u sobno toplu vodu 24 sata kako biste potaknuli proces klijanja. Zatim stavite sjeme jedan do dva centimetra duboko u medij za uzgoj. Održavajte supstrat vlažnim, ali ne i mokrim, po mogućnosti svaki dan navlažite ga raspršivačem. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva dana skinite foliju na 2 sata. To se savijarast plijesni na rastućem tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 20° i 25° Celzija. Prvo sjeme klija nakon dva do tri tjedna. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Sadnju u vrt ili u što veću posudu treba obaviti tek nakon ledenih svetica, kada se više ne očekuju noćni mrazovi. **Najbolja lokacija:** Zbog svog nasljeđa, Kiwano ga treba postaviti na što više sunca i zaštite. Mali staklenik idealan je u našim geografskim širinama. No, može se držati i u dovoljno velikoj žardinjeri na zaštićenju terasi ili balkonu bez propuha. Blizina dodatnog zida za skladištenje i distribuciju topline također je od pomoći. **Optimalna njega:** Kao bujnu biljku penjačicu s dugim viticama, Kiwano treba poduprijeti odgovarajućom penjačicom i osigurati razmak sadnje od najmanje 50 centimetara kako bi se biljka mogla nesmetano razvijati. Kiwano treba rastresito tlo bogato humusom i stalnu vlažnost tla. Zalijevajte uestrajno i redovito, posebno tijekom dugotrajnih sušnih razdoblja. Ali budite sigurni da izbjegavate nakupljanje vode tako što ćete osigurati odgovarajuće mogućnosti odvodnje kada držite kante. Kako bi se spriječila pojava gljivica, preporučljivo je uvijek dopustiti da se površina zemlje osuši. Kao težak hranitelj, Kiwano treba tekuće gnojivo za povrće svakih jedan do dva tjedna. Kiwano cvjeta od kraja srpnja i tada vrlo brzo razvije do 50 plodova po biljci. Plodovi su spremni za berbu s vjerovatno zeleno boja promijenjeni u bogato žutu. U plodovima se može uživati i do devet mjeseci ako se čuvaju na hladnom mjestu od 10° do 20° Celzijusa. **U zimi:** Kiwano je jednogodišnja biljka i ponovno se sije sljedeće godine.



Kiwano ragu sālijums

Cucumis metuliferus

Vitamīniem bagāts gurķis ar laima, banāna un protams gurķa aromātu

Vitamīniem bagātais robains gurķis, kā zināms arī kivi, ir neliels dzeloņains gurķa auglis, kura aromāts ir laima, banāna un, protams, gurķa sajaukums. Dekoratīvo augli vislabāk izķemmēt kā kivi vai tā mīkstumam. Desertiem vai smūtījiem. Izķemmētais augļu pusītes ir labi piemērotas kā blodas desertiem un dekorēšanai. **Dabiska vieta:** Kiwano sākotnēji nāk no Āfrikas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana jāsāk pēc iespējas agrāk šajā gadā. Mēs iesakām iepriekš kultivēt no marta vidus istabas temperatūrā. Vispirms 24 stundas iemērciet sēklas istabas siltā ūdenī, lai stimulētu dīgšspēju. Pēc tam ievietojiet sēklas vienu līdz divus centimetrus dziļi augšanas vidē. Saglabājiet substrātu mitru, bet ne mitru, vēlams, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosēdēt kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Ik pēc divām dienām folija jānoņem uz 2 stundām. Tas liecaspelējuma augšana augošajā augsnē. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 20° līdz 25° pēc Celsija. Pirmās sēklas dīgst pēc divām līdz trim nedēļām. Tagad ņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīst. Stādīšana dārzā vai pēc iespējas lielākā traukā jāveic tikai pēc ledus svētajiem, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Viņas mantojuma dēļ Kiwano tas ir vajadzīgā siltā vietā ar pēc iespējas vairāk saules un aizsardzības. Neliela siltumnīca ir ideāla mūsu platuma grādos. Tas to var turēt arī pietiekami liela stādītājā uz nojuntas terases vai balkona, kurā nav caurvējš. Noderīgs ir arī papildu siltumu uzkrājošas un siltuma izdalīšanas sienas tvemus. **Optimāla aprūpe:** Kā sulīgs kāpšanas augs ar garām ūsniņām, Kiwano jāatbalsta ar atbilstošu kāpšanas rāmi un jānodrošina vismaz 50 centimetru stādīšanas attālums, lai augs varētu attīstīties bez ierobežojumiem. Kivāniem ir nepieciešama irdena, trūdvielām bagāta augsne un pastāvīgs augšanas mitrums. Laistiet pastāvīgi un regulāri, īpaši ilgstošu sausuma periodu laikā. Bet noteikti izvairieties no ūdens aizsērēšanas, nodrošinot atbilstošas drenāžas iespējas, turot spaiņus. Lai novērstu sēnīšu invāziju, ieteicams Vienmēr ļaujiet augsnes virsmai izžūt. Tā kā Kiwano ir smags barotājs, ik pēc vienas līdz divām nedēļām ir nepieciešams šķidrās dārzena mēslojums. Kiwano zied no jūlija beigām un pēc tam ļoti ātri attīsta līdz 50 augļiem uz vienu augu. Augļi ir gatavi novākšanai līdz sākotnēji zaļā krāsa mainās uz bagātīgi dzeltenu. Augļus var baudīt līdz deviņiem mēnešiem, ja tos uzglabā vēsā temperatūrā no 10° līdz 20° pēc Celsija. **Ziemā:** Kiwano ir viengadīgs, un nākamajā gadā to sēj vēlreiz.



Kivano ragu marinuotas agurkas

Cucumis metuliferus

Vitamīnų turtingas agurkas su žaliosios citrinos, bananų ir, žinoma, agurkų aromatu

Vitamīnų turtingas dantytas agurkas, kitaip dar žinomas kivinas, yra nedidelis dygliuotas agurko vaisius, kurio aromatas – žaliosios citrinos, bananų ir, žinoma, agurko mišinys. Dekoratyvinis vaisius geriausiai išskobiamas kaip kivi ar jo minkštumas. Desertams ar kokteiliams. Išskobtos vaisių pusės puikiai tinka desertams ir dekoravimui. **Natūrali vieta:** Kiwano kilęs iš Afrikos. **Sėkmingas auginimas:** Auginimas turėtų prasidėti kiek įmanoma anksčiau šiais metais. Rekomenduojame iš anksto kultivuoti nuo kovo vidurio kambario temperatūroje. Pirmiausia 24 valandas pamirkykite sėklas kambario šiltame vandenyje, kad paskatintumėte dygimo procesą. Tada į auginimo terpę įdėkite sėklas vieno ar dviejų centimetrų gylyje. Pagrindą laikykite drėgną, bet ne šlapia, geriausia drėkindami jį purškimo buteliuku kiekvieną dieną. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi dienas 2 valandas nuimkite foliją. Kad lenkiapalėsių augimas augančiame dirvožemyje. Kultivavimo indą pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra nuo 20° iki 25°C. Pirmosios sėklos sudygsta po dviejų ar trijų savaitių. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiau, kad jauni augalai nenuvystų. Sodinti į sodą arba į kuo didesnį konteinerį reikėtų tik po ledo šventųjų, kai naktinių šalčių nebereikia tikėtis. **Geriausia vieta:** Dėl savo paveldo Kiwano to reikia šilta vieta su kuo daugiau saulės ir apsaugos. Mažas šiltnamio idealiai tinka mūsų platumose. Tačiau jį galima laikyti ir pakankamai didelėje sodintuvėje dengtoje terasoje ar balkone, kuriame nėra skersvėjų. Taip pat naudingas artumas prie papildomos šilumą kaupiančios ir šilumą išskiriančios sienos. **Optimali priežiūra:** Kaip vešlų vijoklinį augalą su ilgais ūseliais, Kiwano turėtumėte paremti tinkamu vijokliniu rėmu ir užtikrinti bent 50 centimetrų sodinimo atstumą, kad augalas galėtų vystytis be apribojimų. Kivanas reikia purios, humusingos dirvos ir pastovios dirvos drėgmės. Laistyti nuolat ir reguliariai, ypač ilgo sausumo metu. Tačiau laikant kibirus būtinai venkite vandens užmirkimo, pateikdami tinkamas drenáže galimybes. Norint apsaugoti nuo grybelio užsikrėtimo, patartina visada leiskite dirvos paviršiui išdžiūti. Kadangi Kiwano yra sunkus tiekėjas, jam kas vieną ar dvi savaites reikia skystų daržovių trąšų. Kivanas žydi nuo liepos pabaigos, o vėliau labai greitai išauga iki 50 vaisių. Vaisiai yra paruošti derliui tik iš pradžių žalia spalva pasikeičia į sodrią geltoną. Laikant vėsiai, 10–20 °C temperatūroje, vaisius galima mėgautis iki devynių mėnesių. **Ziemą:** Kiwano yra vienmetis ir vėl sėjamas kitais metais.



Kiwano Qarn Pickle

Cucumis metuliferus

Ĥjar b'ħafna vitamini b'aroma ta 'għir, banana u naturalment Ĥjar

Il-ħjar jagged b'ħafna vitamini, kif huwa magħruf ukoll il-kiwano, huwa frott zghir tal-ħjar tax-xewk li l-aroma tiegħu hija taħlita ta' ġir, banana u, oviament, Ĥjar. Il-frott dekorattiv jinqata' l-aħjar bħal kiwi jew il-polpa tiegħu užata. għad-dežerti jew smoothies. Nofsijiet tal-frott imqaxxa huma adattati tajjeb bħala skutelli għad-dežerti u għad-dekorazzjoni. **Post naturali:** Il-Kiwano originarjament ġej mill-Afrika. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni għandha tidda kmieni kemm jista' jkun fis-sena. Nirrakkomandaw il-kultura minn qabel minn nofs Marzu f'temperatura ambjentali. L-ewwel, xarrab iż-żrieragh f'ilma shund tal-kamra għal 24 siegħa biex tistimula l-proċess tal-ġerminazzjoni. Imbagħad poġġi iż-żrieragh f'fond ta' wieħed jew żewġ centimetri fil-mezz tat-tkabbir. Zomm is-sottostrat niedja iżda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixxun tal-isprej kuljum. Għatti l-bastiment tal-kultura f'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxef. Kull jurnejn għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn. Li tgħawwegtkabbir tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u shun b'temperatura bejn 20° u 25° Celsius. L-ewwel żrieragh jiġġerminaw wara ġimgħatejn sa tliet ġimgħat. Issa neħħi l-għatu u zomm il-pjanti f'dawl kemm jista' jkun (iżda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u f'it cooler sabiex il-pjanti zghar ma jinxfu. It-tħawwil fil-ġnien jew f'kontenitur li jkun kbir kemm jista' jkun għandu jsir biss wara l-qaddis in-tas-siġ, meta ma jkunx mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** Minħabba l-wirt tagħha, il-Kiwano teħtieġ waħdappost shun bl-akbar xemx u protezzjoni possibbli. Serra zghira hija ideali fil-latitudnijiet tagħna. Madankollu, jista' jinżamm ukoll f'planter kbir biżżejjed fuq terrazzin protett jew gallarija li ma tkunx arja. Il-prossimità għal ħajt addizzjonali li jaħžen u jqassam is-shana huwa wkoll ta' għajnuma. **Kura ottimali:** Bħala pjanta ta' tixbit lush b'tenriils twal, għandek tappoġġja l-Kiwano b'qafas xieraq ta' tixbit u tiżgura distanza ta' tħawwil ta' mill-inqas 50 centimetru sabiex l-impjant ikun jista' jżviluppa mingħajr restrizzjonijiet. Kiwanos jeħtieġu ħamrija maħlula, b'ħafna umus u umdiat kostanti tal-ħamrija. Ilma b'mod persistenti u regolari, speċjalment matul perjodi twal niexfa. Imma kun żgur li tevita l-ilma billi tipprovdi għażliet xierqa tad-drenażġ meta zżomm il-bramel. Sabiex tiġi evitata l-infestazzjoni fungali, huwa rakkomandabbli li Dejjem halli l-wiċċ tal-ħamrija jinxfef. Bħala alimentatriċi tqil, il-Kiwano jeħtieġ fertilizzant veġetali likwidu kull ġimgħatejn. Il-fjuri Kiwano mill-aħħar ta' Lulju u mbagħad tiżviluppa sa frott 50 għal kull pjanta malajr ħafna. Il-frott huwa lest biex jinħasadmali l-kulur inizjalment aħdar jinbidel għal isfar għani. Il-frott jista' jittgawda sa disa' xhur jekk jinħażen frisk f'temperatura ta' 10° sa 20° Celsius. **Fix-xitwa:** Il-Kiwano huwa annwali u jerga 'jinżera' s-sena ta' wara.



Kiwano Hoorn Augurk

Cucumis metuliferus

Vitaminerijke komkommer met aroma van limoen, banaan en natuurlijk komkommer

De vitaminerijke gekartelde komkommer, zoals de kiwano ook wel wordt genoemd, is een kleine stekelige komkommervrucht waarvan het aroma een mengsel is van limoen, banaan en natuurlijk komkommer. De decoratieve vrucht kan het beste worden uitgeschept zoals een kiwi of het vruchtvlees kan worden gebruikt voor desserts of smoothies. Uitgeholde fruithefften zijn zeer geschikt als schalen voor desserts en ter decoratie. **Natuurlijke locatie:** De Kiwano komt oorspronkelijk uit Afrika. **Succesvolle teelt:** De teelt moet zo vroeg mogelijk in het jaar beginnen. Wij adviseren voorweke vanaf half maart bij kamertemperatuur. Week de zaden eerst 24 uur in kamerwarm water om het kiemproces te stimuleren. Plaats de zaden vervolgens een tot twee centimeter diep in het groeimedium. Houd het substraat vochtig maar niet nat, bij voorkeur door het dagelijks vochtig te maken met een spuitfles. Dek het kweekvat af met vershoudfolie, die je van gaatjes voorziet. Dit beschermt de grond tegen uitdroging. Om de twee dagen dient u de folie gedurende 2 uur te verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de groeiende grond. Zet het kweekvat op een lichte en warme plek met een temperatuur tussen de 20° en 25° Celsius. De eerste zaden ontkiemen na twee tot drie weken. Verwijder nu de hoef en zet de plantjes zoveel mogelijk in het licht (maar niet in de brandende middagzon) en wat koeler zodat de jonge plantjes niet verwelken. Uitplanten in de volle grond of in een zo groot mogelijke bak mag pas na de ijsheligen, als er geen nachtvorst meer te verwachten is. **De beste locatie:** Door zijn afkomst heeft de Kiwano een warme standplaats nodig met zoveel mogelijk zon en beschutting. Een kleine kas is ideaal op onze breedtegraden. Maar ook op een beschut terras of balkon dat niet tochtig is, kan hij in een voldoende grote bloembak staan. De nabijheid van een extra warmteopslag- en warmteafgifte wand is ook nuttig. **Optimale verzorging:** Als weelderige klimplant met lange ranken dient u de Kiwano te ondersteunen met een passend klimrek en te zorgen voor een plantafstand van minimaal 50 centimeter zodat de plant zich onbeperkt kan ontwikkelen. Kiwano's hebben losse, humusrijke grond en constant bodemvocht nodig. Water aanhoudend en regelmatig, vooral tijdens langdurige droge periodes. Maar zorg ervoor dat u wateroverlast voorkomt door geschikte afvoeropties te bieden bij het bewaren van emmers. Om schimmelaantasting te voorkomen, is het raadzaam om de grond altijd aan de oppervlakte te laten drogen. Als zware voeder heeft de Kiwano om de één tot twee weken vloeibare plantaardige mest nodig. De Kiwano bloeit vanaf eind juli en ontwikkelt dan zeer snel tot 50 vruchten per plant. De vruchten zijn klaar om geoogst te worden zodra de aanvankelijk groene kleur verandert in rijk geel. De vruchten zijn tot wel negen maanden houdbaar als ze koel worden bewaard bij 10° tot 20° Celsius. **In de winter:** De Kiwano is een eenjarige en wordt het volgende jaar weer gezaaid.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vitaminrik agurk med aroma av lime, banan og selvfølgelig agurk

Den vitaminrike taggete agurken, som kiwanoen også kalles, er en liten stikkende agurkfrukt hvis aroma er en blanding av lime, banan og selvfølgelig agurk. Den dekorative frukten utes best ut som en kiwi eller fruktkjøtt brukes til desserter eller smoothies. Utøsedede frukthalvdeler egner seg godt som skåler til desserter og til pynt. **Naturlig beliggenhet:** Kiwano kommer opprinnelig fra Afrika. **Vellykket dyrking:** Dyrking bør starte så tidlig som mulig på året. Vi anbefaler forkultur fra midten av mars i romtemperatur. Bløtlegg først frøene i romvarmt vann i 24 timer for å stimulere spireprosessen. Legg så frøene en til to centimeter dypt i vekstmediet. Hold underlaget fuktig, men ikke vått, helst ved å fukte det med en sprayflaske hver dag. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Annen hver dag bør du fjerne folien i 2 timer. Det bør segmuggvekst på vekstjorda. Passer kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 20° og 25° Celsius. De første frøene spirer etter to til tre uker. Fjern nå dekslet og hold plantene i så mye lys som mulig (men ikke i brennende middagssol) og litt kjøligere slik at de unge plantene ikke visner. Utplantning i hagen eller i en så stor beholder som mulig bør først gjøres etter ishelgenene, da det ikke er å vente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** På grunn av arven hennes, krever Kiwano en varm plassering med så mye sol og beskyttelse som mulig. Et lite drivhus er ideelt på våre breddegrader. Den kan imidlertid også oppbevares i en tilstrekkelig stor plantekasse på en lun terrasse eller en balkong som ikke er trekkfull. Nærheten til en ekstra varmelagrende og varmedispenserende vegg er også nyttig. **Optimal omsorg:** Som en frodig klatreplante med lange ranker bør du støtte Kiwano med et passende klatrestativ og sørge for en planteavstand på minst 50 centimeter slik at planten kan utvikle seg uten begrensninger. Kiwanoer trenger løs, humusrik jord og konstant jordfuktighet. Vann vedvarende og regelmessig, spesielt i langvarige tørre perioder. Men sørg for å unngå vannlogging ved å sørge for passende dreneringsmuligheter når du holder bøtter. For å forhindre sopp, er det tilrådelig å la alltid overflaten av jorda tørke ut. Som en tung mater trenger Kiwano flytende vegetabilsk gjødsel hver til annen uke. Kiwanoen blomstrer fra slutten av juli og utvikler så raskt opptil 50 frukter per plante. Fruktene er klare til å høstest så snart den opprinnelig grønne fargen endres til en rik gul. Fruktene kan nytes i opptil ni måneder hvis de oppbevares kjølig ved 10° til 20° Celsius. **Om vinteren:** Kiwanoen er en årlig og sås igjen året etter.



Marynata Kiwano Horn

Cucumis metuliferus

Bogaty w witaminy ogórek o aromacie limonki, banana i oczywiście ogórka

Bogaty w witaminy ogórek postrzepiony, jak również nazywa się kiwano, to mały owoc kolczastego ogórka, którego aromat jest mieszanką limonki, banana i oczywiście ogórka. Owoc ozdoby najlepiej wydrążyć jak kiwi lub użyć jego miąższu do deserów lub smoothie. Wydrążone połówki owoców doskonale nadają się jako miseczki do deserów oraz jako dekoracja. **Naturalne położenie:** Kiwano pochodzi z Afryki. **Udana uprawa:** Uprawę należy rozpocząć jak najwcześniej w ciągu roku. Zalecamy prekulturę od połowy marca w temperaturze pokojowej. Najpierw namocz nasiona w wodzie o temperaturze pokojowej przez 24 godziny, aby stymulować proces kiełkowania. Następnie umieść nasiona na głębokość jednego do dwóch centymetrów w podłożu uprawowym. Utrzymuj podłoże wilgotne, ale nie mokre, najlepiej codziennie zlewając je butelką z rozpylaczem. Przykryj naczynie hodowlane folią spożywczą, którą zapewnisz z otworami. Chroni to glebę przed wysychaniem. Co dwa dni należy zdejść folię na 2 godziny. Zapobiega to powstawaniu pleśni na rosnącej glebie. Umieść naczynie hodowlane w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze między 20° a 25° Celsjusza. Pierwsze nasiona kiełkują po dwóch do trzech tygodni. Teraz zdejmij osłonę i trzymaj rośliny w jak największej ilości światła (ale nie w palącym południowym słońcu) i trochę chłodniej, aby młode rośliny nie uschły. Sadzenie w ogrodzie lub w jak największym pojemniku powinno odbywać się dopiero po przymrozkach, kiedy nie należy spodziewać się dalszych przymrozków w nocy. **Najlepsza lokalizacja:** Ze względu na swoje pochodzenie Kiwano potrzebuje ciepłego miejsca z jak największą ilością słońca i ochrony. Mała szklarnia jest idealna na naszych szerokościach geograficznych. Jednak można ją również przechowywać w odpowiednio dużej doniczce na osłoniętym tarasie lub balkonie, na którym nie ma przeciągów. Pomocna jest również bliskość dodatkowej ściany magazynującej i odprowadzającej ciepło. **Optymalna pielęgnacja:** Jako bujna roślina pnąca z długimi pedami, Kiwano należy przede wszystkim rusztowaniem i zapewnić odległość sadzenia co najmniej 50 centymetrów, aby roślina mogła się rozwijać bez ograniczeń. Kiwano potrzebuje luźnej, bogatej w próchnicę gleby i stałej wilgotności gleby. Podlewaj wytrwale i regularnie, zwłaszcza podczas długich okresów suszy. Ale pamiętaj, aby uniknąć zalania wodą, zapewniając odpowiednie opcje drenażu podczas przechowywania w wiader. Aby zapobiec inwazji grzybów, zaleca się, aby powierzchnia gleby zawsze wysychała. Jako ciężki podajnik, Kiwano potrzebuje płynnego nawozu roślinnego co 1-2 tygodnie. Kiwano kwitnie od końca lipca, a następnie bardzo szybko rozwija do 50 owoców na roślinie. Owoce są gotowe do zbioru gdy tylko początkowo zielony kolor zmieni się w intensywnie żółty. Owoce można spożywać nawet przez dziewięć miesięcy, jeśli są przechowywane w temperaturze od 10° do 20° Celsjusza. **W zimę:** Kiwano jest rośliną jednoroczną i wysiewa się ponownie w następnym roku.



Picles De Chifre De Kiwano

Cucumis metuliferus

Pepino rico em vitaminas com aroma de limão, banana e, claro, pepino

O pepino irregular rico em vitaminas, como também é conhecido o kiwano, é uma pequena fruta de pepino espinhoso cujo aroma é uma mistura de limão, banana e, claro, pepino. A fruta decorativa é a melhor retirada como um kiwi ou sua polpa usada para sobremesas ou batidos. As metades de frutas escavadas são adequadas como tigelas para sobremesas e para decoração. **Localização natural:** O Kiwano vem originalmente da África. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo deve começar o mais cedo possível no ano. Recomendamos a pré-cultura a partir de meados de março em temperatura ambiente. Primeiro, mergulhe as sementes em água morna por 24 horas para estimular o processo de germinação. Em seguida, coloque as sementes de um a dois centímetros de profundidade no meio de cultivo. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, de preferência umedecendo-o com um borrifador todos os dias. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. A cada dois dias você deve remover o papel alumínio por 2 horas, que se dobracrescimento de fungos no solo em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 20° e 25° Celsius. As primeiras sementes germinam após duas a três semanas. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. O plantio no jardim ou em um recipiente o maior possível só deve ser feito após os santos do gelo, quando não são esperadas mais geadas noturnas. **A melhor localização:** Devido à sua herança, o Kiwano requer um local quente com tanto sol e proteção quanto possível. Uma pequena estufa é ideal em nossas latitudes. No entanto, também pode ser mantido em uma jardineira suficientemente grande em um terraço protegido ou em uma varanda sem correntes de ar. A proximidade de uma parede adicional de armazenamento e distribuição de calor também é útil. **Cuidado ideal:** Como uma planta trepadeira exuberante com gavinhas longas, você deve apoiar o Kiwano com uma estrutura de trepar apropriada e garantir uma distância de plantio de pelo menos 50 centímetros para que a planta possa se desenvolver sem restrições. Kiwanos precisam de solo solto e rico em húmus e umidade constante do solo. Regue de forma persistente e regular, especialmente durante períodos secos prolongados. Mas certifique-se de evitar o alagamento, fornecendo opções de drenagem apropriadas ao manter os baldes. Para prevenir a infestação fúngica, é aconselhável sempre deixe a superfície do solo secar. Como um alimentador pesado, o Kiwano precisa de fertilizante vegetal líquido a cada uma ou duas semanas. O Kiwano floresce a partir do final de julho e depois desenvolve até 50 frutos por planta muito rapidamente. Os frutos estão prontos para serem colhidos assim que a cor inicialmente verde muda para um amarelo rico. As frutas podem ser apreciadas por até nove meses se forem armazenadas em local fresco entre 10° e 20° Celsius. **No inverno:** O Kiwano é anual e é semeado novamente no ano seguinte.



Murat cu corn Kiwano

Cucumis metuliferus

Castraveți bogat în vitamine cu aromă de lămâie, banană și bineînțeles castraveți

Castravețele zimțat, bogat în vitamine, așa cum este cunoscut și kiwano, este un fruct mic de castraveți înțepător, a cărui aromă este un amestec de lime, banană și, bineînțeles, castraveți. Fructul decorativ este cel mai bine scos ca un kiwi sau pulpa lui fosilată, pentru deserturi sau smoothie-uri. Jumătățile de fructe scoase sunt potrivite ca boluri pentru deserturi și pentru decorare. **Localitate naturală:** Kiwano provine inițial din Africa. **Cultivare de succes:** Cultivarea ar trebui să înceapă cât mai devreme posibil în cursul anului. Recomandăm precultura de la mijlocul lunii martie la temperatura camerei. În primul rând, înmuiați semințele în apă caldă timp de 24 de ore pentru a stimula procesul de germinare. Apoi puneți semințele la unul până la doi centimetri adâncime în mediul de creștere. Păstrați substratul umed, dar nu umed, de preferință umezindu-l cu o sticlă de pulverizare în fiecare zi. Acoperiți vasul de cultură cu folie alimentară, pe care o asigurați cu găuri. Acest lucru protejează solul de uscare. La fiecare două zile ar trebui să îndepărtați folia timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de creștere. Așezați vasul de cultură într-un loc ușor și cald, cu o temperatură între 20° și 25° Celsius. Primele semințe germinează după două până la trei săptămâni. Acum scoateți capacul și păstrați plantele la cât mai multă lumină posibil (dar nu în soarele arzător de amiază) și puțin mai rece, astfel încât plantele tinere să nu se ofilească. Plantarea în grădina sau într-un recipient cât mai mare posibil ar trebui făcută numai după sfârșitul de gheață, când nu mai sunt de așteptat înghețurile nocturne. **Cea mai bună locație:** Datorită originii sale, Kiwano are nevoie de o locație caldă, cu cât mai mult soare și protecție. O seră mică este ideală la latitudinile noastre. Cu toate acestea, poate fi păstrat și într-o jardiniță suficient de mare pe o terasă acoperită sau un balcon care nu are curent de aer. Apropierea de un perete suplimentar de stocare și distribuire a căldurii este de asemenea utilă. **Îngrijire optimă:** Fiind o plantă cățărătoare luxuriantă cu virici lungi, ar trebui să susțineți Kiwano-ul cu un cadru de cățărare adecvat și să asigurați o distanță de plantare de cel puțin 50 de centimetri, astfel încât planta să se poată dezvolta fără restricții. Kiwanos au nevoie de sol afanat, bogat în humus și de umiditate constantă a solului. Udați în mod constant și regulat, mai ales în perioadele secetoase prelungite. Dar asigurați-vă că evitați îmbinarea cu apă, oferind opțiuni de drenaj adecvate atunci când păstrați gălețile. Pentru a preveni infestarea fungică, este recomandabil să lăsați întotdeauna suprafața solului să se usuce. Fiind un hrănitor greu, Kiwano are nevoie de îngrășământ vegetal lichid la fiecare una sau două săptămâni. Kiwano înfloresce de la sfârșitul lunii iulie și apoi dezvoltă până la 50 de fructe per plantă foarte repede. Fructele sunt gata de recoltat de îndată ce culoarea verde inițial se schimbă într-un galben bogat. Fructele pot fi savurate timp de până la nouă luni dacă sunt păstrate la rece la 10° până la 20° Celsius. **În iarnă:** Kiwano este anual și este semănat din nou în anul următor.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vitaminrik gurka med doft av lime, banan och förstås gurka

Den vitaminrika taggiga gurkan, som kiwanon också kallas, är en liten taggig gurkfrukt vars arom är en blandning av lime, banan och förstås gurka. Den dekorativa frukten öser man bäst ut som en kiwi eller dess fruktkött används till desserter eller smoothies. Utskurna frukthalvor passar bra som skålar till efterrätter och till dekoration. **Naturligt läge:** Kiwano kommer ursprungligen från Afrika. **Framgångsrik odling:** Odlingen bör starta så tidigt som möjligt på året. Vi rekommenderar förkult sedan mitten av mars i rumstemperatur. Blötlägg först fröna i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att stimulera groningen. Placera sedan fröna i två centimeter djupt i odlingsmediet. Håll underlaget fuktigt men inte blött, helst genom att fukta det med en sprayflaska varje dag. Täck odlingskärlet med matfilm, som du förser med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan dag bör du ta bort folien i 2 timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på den växande jorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 20° och 25° Celsius. De första fröna grov efter två till tre veckor. Ta nu av locket och håll plantorna i så mycket ljus som möjligt (men inte i den gassande middagssolen) och lite svalare så att de unga plantorna inte vissnar. Utplantering i trädgården eller i en så stor behållare som möjligt bör göras först efter ishelgonen, då ingen mer nattfrost är att vänta. **Den bästa platsen:** På grund av sitt ursprung behöver Kiwano en varm plats med så mycket sol och skydd som möjligt. Ett litet växthus är idealt på våra breddgrader. Den kan dock även förvaras i en tillräckligt stor plantering på en skyddad altan eller en balkong som inte är dragig. Närheten till en extra värmelagrande och värmeavgivande vägg är också till hjälp. **Optimal vård:** Som en frodig klätterväxt med långa rankor bör du stödja Kiwano med en lämplig klätterställning och säkerställa ett plantavstånd på minst 50 centimeter så att plantan kan utvecklas utan begränsningar. Kiwanos behöver lös, humusrik jord och konstant jordfuktighet. Vattna ihållande och regelbundet, speciellt under långa torrperioder. Men var noga med att undvika vattenloggning genom att tillhandahålla lämpliga dräneringsalternativ när du förvarar hinkar. För att förhindra svampangrepp är det lämpligt att alltid låta jordytan torka. Som en tung matare behöver Kiwano flytande vegetabiliskt gödselmedel varannan till varannan vecka. Kiwano blommar från slutet av juli och utvecklar sedan upp till 50 frukter per planta mycket snabbt. Frukterna är redo att sköras så snart den initialt gröna färgen ändras till en rik gul. Frukterna kan avnjutas i upp till nio månader om de förvaras svalt vid 10° till 20° Celsius. **På vintern:** Kiwano är ettårig och säs igen året efter.



Kiwano Horn Pickle

Cucumis metuliferus

Vitamínovo bohatá uhorka s vůňou limetky, banánu a samozrejme uhorky

Zubatá uhorka bohatá na vitamíny, ako je kiwano známe, je malý pichľavý plod uhorky, ktorého vôňa je zmesou limetky, banánu a samozrejme uhorky. do dezertov alebo smoothies. Vydľabané polovice ovocia sa dobre hodia ako misky na zákusky a na ozdobu. **Prírodná poloha:** Kiwano pôvodne pochádza z Afriky. **Úspešná kultivácia:** S pestovaním by sa malo začať čo najskôr v roku. Odporúčame predkultivovať od polovice marca pri izbovej teplote. Najprv namočte semená do izbovej teplej vody na 24 hodín, aby ste stimulovali proces klíčenia. Potom semená umiestnite jeden až dva centimetre hlboko do pestovateľského substrátu. Substrát udržiajte vlhky, ale nie mokry, najlepšie tak, že ho každý deň navlhčíte rozprašovačom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Každé dva dni by ste mali fóliu odstrániť na 2 hodiny. To sa ohýbarast plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 20° a 25° Celzia. Prvé semená klíčia po dvoch až troch týždňoch. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poľudňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Vysádzu do záhrady alebo do čo najväčšej nádoby by ste mali robiť až po ľadových svätoch, keď už netreba očakávať nočné mrazy. **Najlepšie umiestnenie:** Kvôli svojmu dedičstvu si Kiwano vyžaduje jedentepľé miesto s čo najväčším množstvom slnka a ochrany. V našich zemepisných šírkach je ideálny malý skleník. Dá sa však chovať aj v dostatočne veľkom kvetináči na chránenej terase alebo balkóne bez prievanu. Užitočná je aj blízkosť dodatočnej steny akumulujúcej a odvádzajúcej teplo. **Optimálna starostlivosť:** Ako bujnú popínajúcu rastlinu s dlhými úponkami by ste mali Kiwano podložiť vhodnou preliezačkou a zabezpečiť vzdialenosť výsadby aspoň 50 centimetrov, aby sa rastlina mohla bez obmedzení rozvíjať. Kiwano potrebuje kypnú, humóznú pôdu a stálu pôdnu vlhkosť. Polievajte neustále a pravidelne, najmä počas dlhších období sucha. Pri skladovaní vedier sa však určite vyhnite podmäčaniu poskytnutím vhodných možností odvodnenia. Aby sa zabránilo napadnutiu hubami, je vhodné vždy nechajte povrch pôdy vyschnúť. Ako ťažké krmidlo potrebuje Kiwano tekuté rastlinné hnojivo každý jeden až dva týždne. Kiwano kvitne od konca júla a potom veľmi rýchlo vyvinie až 50 plodov na rastline. Plody sú pripravené na zberakónhle sa pôvodne zelená farba zmení na sýtu žltú. Plody si môžete vychutnať až deväť mesiacov, ak sa skladujú v chlade pri teplote 10° až 20° Celzia. **V zime:** Kiwano je jednorôčné a v nasledujúcom roku sa zaseje.



Kiwano kislá kumarica

Cucumis metuliferus

Vitamínsko bogata kumara z aro mo limete, banane in seveda kumare

Z vitamini bogata nazobčana kumara, kot imenujemo tudi kivano, je majhen bodičast sadež kumare, katerega aroma je mešanica limete, banane in seveda kumare. Okrasni sadež je najboljše izdolbat kot kivi ali uporabiti njegovo mezgo za sladice ali smutije. Izdolbene sadne polovice so zelo primerne kot skleda za sladice in za dekoracijo. **Naravni habitat:** Kiwano izvira iz Afrike. **Navodila za gojenje:** Gojenje je treba začeti čim prej v letu. Priporočamo predkulturo od sredine marca pri sobni temperaturi. Najprej semena za 24 ur namočite v sobno toplo vodo, da spodbudite proces kalitve. Nato semena en do dva centimetra globoko položite v gojišče. Podlago vzdržujte vlažno, a ne mokro, po možnosti jo vsak dan navlažite z razpršilom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsaka dva dni odstranite folijo za 2 uri. To se upognerast plesni na rastni zemlji. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 20° in 25° Celzija. Prva semena vzklijejo po dveh do treh tednih. Zdjaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem poldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Sajenje na vrt ali v čim večjo posodo opravimo šele po ledenih svetkih, ko ni več pričakovati nočnih zmrzali. **Najboljša lokacija:** Zaradi svoje dediščine ga Kiwano potrebuje topla lokacija s čim več sonca in zaščite. Majhen rastlinjak je idealen v naših zemljepisnih širinah. Lahko pa ga hranimo tudi v dovolj velikem sejalniku na zaščiteni terasi ali balkonu, kjer ni prepaha. V pomoč je tudi bližnja dodatna stena za shranjevanje in odvajanje toplote. **Optimalna nega:** Kiwano kot bujno vzpenjavo z dolgimi viticami podprite z ustrezno vzpenjalko in zagotovite vsaj 50 centimetrsko sadilno razdaljo, da se lahko rastlina nemoteno razvija. Kiwano potrebuje rahla, humusna tla in stalno vlažnost tal. Zalivanje vztrajno in redno, zlasti v daljših sušnih obdobjih. Vendar pazite, da se izognete namakanju z zagotavljanjem ustreznih drenažnih možnosti, ko hranite vedra. Da bi preprečili okužbo z glivicami, je priporočljivo vedno pustite, da se površina zemlje izsuši. Kiwano kot težak hranilec potrebuje tekoče zelenjavno gnojilo vsakih en do dva tedna. Kiwano cveti od konca julija in nato zelo hitro razvije do 50 plodov na rastlino. Plodovi so pripravljene za obranjetakoj ko se prvotno zelena barva spremeni v bogato rumeno. Plodove lahko uživamo do devet mesecev, če jih hranimo na hladnem pri 10° do 20° Celzija. **V zimskem času:** Kiwano je enoletnica in jo naslednje leto ponovno sejemo.



Encurtido De Cuerno De Kiwano

Cucumis metuliferus

Pepino rico en vitaminas con aroma a lima, plátano y por supuesto pepino

El pepino dentado rico en vitaminas, como también se conoce al kiwano, es una pequeña fruta de pepino espinoso cuyo aroma es una mezcla de lima, plátano y, por supuesto, pepino. La fruta decorativa se extrae mejor como un kiwi o se utiliza su pulpa, para postres o batidos. Las mitades de fruta extraídas son muy adecuadas como cuencos para postres y para la decoración. **Ubicación natural:** El kiwano proviene originalmente de África. **Cultivo exitoso:** El cultivo debe comenzar lo antes posible en el año. Recomendamos el precultivo a partir de mediados de marzo a temperatura ambiente. Primero, remoje las semillas en agua tibia durante 24 horas para estimular el proceso de germinación. Luego coloque las semillas de uno a dos centímetros de profundidad en el medio de cultivo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, preferiblemente humedeciéndolo con una botella de spray todos los días. Cubra el recipiente de cultivo con una película adhesiva, que proporciona agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos días debes retirar el papel aluminio durante 2 horas. Esto evita que se forme moho en el suelo en crecimiento. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar cálido y luminoso con una temperatura entre 20° y 25° Celsius. Las primeras semillas germinan después de dos o tres semanas. Ahora retire la cubierta y mantenga las plantas con la mayor cantidad de luz posible (pero no bajo el sol abrasador del mediodía) y un poco más frescas para que las plantas jóvenes no se marchiten. La plantación en el jardín o en un recipiente lo más grande posible solo debe hacerse después de los Santos del hielo, cuando no se esperan más heladas nocturnas. **La mejor ubicación:** Por su origen, el Kiwano necesita un lugar cálido con la mayor cantidad de sol y protección posible. Un pequeño invernadero es ideal en nuestras latitudes. Sin embargo, también se puede guardar en una jardinera suficientemente grande en una terraza cubierta o en un balcón que no tenga corrientes de aire. La proximidad a una pared adicional de almacenamiento y distribución de calor también es útil. **Cuidado óptimo:** Como una planta trepadora exuberante con zarcillos largos, debe apoyar el Kiwano con un marco de escalada adecuado y asegurar una distancia de plantación de al menos 50 centímetros para que la planta pueda desarrollarse sin restricciones. Los kiwanos necesitan suelo suelto, rico en humus y humedad constante en el suelo. Riegue persistente y regularmente, especialmente durante periodos secos prolongados. Pero asegúrese de evitar el encharcamiento proporcionando opciones de drenaje adecuadas cuando guarde baldes. Para prevenir la infestación por hongos, es recomendable dejar siempre secar la superficie del suelo. Como un alimentador pesado, el Kiwano necesita fertilizante vegetal líquido cada una o dos semanas. El Kiwano florece desde finales de julio y luego desarrolla muy rápidamente hasta 50 frutos por planta. Los frutos están listos para ser cosechados tan pronto como el color inicialmente verde cambia a un amarillo intenso. Las frutas se pueden disfrutar hasta por nueve meses si se almacenan frescas entre 10° y 20° Celsius. **En el invierno:** El Kiwano es anual y se vuelve a sembrar al año siguiente.



Kiwano Roh Pickle Cucumis metuliferus

Vitamínově bohatá okurka s vůní limetky, banánu a samozřejmě okurky

Na vitaminy bohatá zubatá okurka, jak je kiwano také známé, je malý pichlavý plod okurky, jehož vůně je směsí limetky, banánu a samozřejmě okurky. Na dezerty nebo smoothie. Vydlabané půlky ovoce se dobře hodí jako misky na dezerty a na ozdobu. **Přírozená poloha:** Kiwano původně pochází z Afriky. **Úspěšné pěstování:** S pěstováním by se mělo začít co nejdříve v roce. Předkultivaci doporučujeme od poloviny března při pokojové teplotě. Nejprve namočíte semena na 24 hodin do teplé vody, abyste stimulovali proces klíčení. Poté semena umístíte do pěstebního substrátu jeden až dva centimetry hluboko. Substrát udržujte vlhký, ale ne mokrý, nejlépe každý den vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Každé dva dny byste měli fólii na 2 hodiny sejmut. To se ohýbá vůně plísní na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístíte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 20° a 25° Celsia. První semena klíčí po dvou až třech týdnech. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Výsadbu na zahradu nebo do co největší nádoby provádějte až po ledových svétcích, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Vzhledem ke svému původu Kiwano vyžaduje jedenteplé místo s co největším množstvím slunce a ochrany. Malý skleník je v našich zeměpisných šířkách ideální. Dá se však chovat i v dostatečně velkém květináči na chráněné terase nebo balkónu, kde není průvan. Užitečná je také blízkost dodatečné akumulární a teplo vydávající stěny. **Optimální péče:** Jako bujnou popínavou rostlinu s dlouhými šlahouny byste měli Kiwano podepřít vhodnou prolézačkou a zajistit vzdálenost výsadby alespoň 50 centimetrů, aby se rostlina mohla bez omezení vyvíjet. Kiwano potřebuje kyprou, humózní půdu a stálou vlhkost půdy. Vytrvale a pravidelně zalévejte, zejména při delším období sucha. Ujistěte se však, že se vyhnete podmáčení tím, že při skladování kbelíků zajistíte vhodnou možnost odvodnění. Aby se zabránilo napadení houbami, je vhodné vždy nechte povrch půdy vyschnout. Jako těžké krmítko potřebuje Kiwano tekuté rostlinné hnojivo každý jeden až dva týdny. Kiwano kvete od konce července a poté velmi rychle vyvine až 50 plodů na rostlině. Plody jsou připraveny ke sklizni jakmile se původně zelená barva změní na sytě žlutou. Plody si můžete vychutnat až devět měsíců, pokud je skladujete v chladu při teplotě 10° až 20° Celsia. **V zimě:** Kiwano je roční a je zaseto znovu v následujícím roce.



Kiwano Boynuz Turşusu Cucumis metuliferus

Misket limonu, muz ve tabii ki salatalık aromalı, vitamin açısından zengin salatalık

Kiwano olarak da bilinen vitamin açısından zengin pürüzlü salatalık, aroması misket limonu, muz ve tabii ki salatalık karışımı olan küçük bir dikenli salatalık meyvesidir. Dekoratif meyve en iyi kivi gibi çıkarılır veya posası kullanılır. tatlılar veya smoothies için. Oyuşmuş meyve yarımları, tatlılar ve dekorasyon için kaseler olarak çok uygundur. **Doğal konum:** Kiwano aslen Afrika'dan geliyor. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme, yıl içinde mümkün olduğunca erken başlamalıdır. Mart ortasında itibaren oda sıcaklığında ön kültür yapılmasını öneririz. İlk olarak, çimlenme sürecini uyarmak için tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin. Daha sonra tohumları yetiştirme ortamının bir ila iki santimetre derinliğine yerleştirin. Alt tabakayı tercihken her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Her iki günde bir 2 saat boyunca folyoyu çıkarmalısınız. Bu büyüklüğüden toprakta küf oluşumu. Kültür kabını 20° ila 25° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar iki ila üç hafta sonra çimlenir. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğu kadar çok ışıkta (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. Bahçede veya mümkün olduğu kadar büyük bir kaptaki, yalnızca buz azizlerinden sonra, artık gece donlarının beklenmediği zamanlarda yapılmalıdır. **En iyi konum:** Mirası nedeniyle, Kiwano bir tane gerektirmem mümkün olduğunca fazla güneş ve koruma ile sıcak bir yer. Enlemlerimizde küçük bir sera idealdir. Bununla birlikte, yeterince büyük bir saksıda, korunaklı bir terasta veya hava cereyanı olmayan bir balkonda da tutulabilir. Ek bir ısı depolama ve ısı dağıtma duvarına yakınlık da faydalıdır. **Optimum bakım:** Uzun dalları olan yemyeşil bir tırmanıcı bitki olarak Kiwano'yu uygun bir tırmanma çerçevesi ile desteklemeli ve bitkinin kısıtlama olmadan gelişebilmesi için en az 50 santimetrelilik bir dikim mesafesi sağlamalısınız. Kiwanos gevşek, humus açısından zengin toprağa ve sürekli toprak nemine ihtiyaç duyar. İsrarla ve düzenli olarak su, özellikle uzun süreli kuru dönemlerde. Ancak kovaları tutarken uygun drenaj seçenekleri sağlayarak su basmasını önlediğinizden emin olun. Mantar istilasını önlemek için tavsiye edilir. Her zaman toprak yüzeyinin kurumasına izin verin. Ağır bir besleyici olarak Kiwano'nun her bir ila iki haftada bir sıvı sebze gübresine ihtiyacı vardır. Kiwano, Temmuz ayının sonundan itibaren çiçek açar ve ardından bitki başına çok hızlı bir şekilde 50'ye kadar meyve geliştirir. Meyveler toplanmaya hazırbaşlangıçtaki yeşil renk zengin bir sarıya dönüşür dönmez. Meyveler, 10° ila 20°C'de serin bir şekilde saklanırsa dokuz aya kadar tüketilebilir. **Kışın:** Kiwano yıllıktır ve ertesi yıl tekrar ekilir.



Kiwano Horn Pickle Cucumis metuliferus

Vitamindús uborka lime, banán és természetesen uborka aromájával

A vitaminkban gazdag csipkézett uborka, más néven kiwano egy apró tüskés uborka gyümölcs, melynek illata lime, banán és természetesen uborka keveréke. A dekoratív gyümölcsöt a legjobban úgy lehet kikanalizálni, mint a kivit vagy annak héját. Desszertekhez vagy turmixokhoz. A kikanalizott gyümölcsfélék kiválóan alkalmasak tálalnak desszertekhez és díszítéshez. **Természetes elhelyezkedés:** A Kiwano eredetileg Afrikából származik. **Sikeres termesztés:** A termesztést az év során a lehető legkorábban el kell kezdeni. Az előtenyésztést március közepétől szobahőmérsékleten javasoljuk. Először áztassa a magokat szobameleg vízben 24 órára, hogy serkentse a csírázási folyamatot. Ezután helyezze a magokat egy-két centiméter mélyre a termesztőközegbe. Tartsa az aljzatot nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg úgy, hogy naponta nedvesítse meg spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. Kétnaponta 2 órára le kell venni a fóliát. Ez hajlikpenészesedés a termőtalajban. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20 °C és 25 °C közötti. Az első magok két-három hét múlva csíráznak. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. A kertbe, vagy minél nagyobb konténerbe ültetést csak a jégszentes után szabad végezni, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** Öröksége miatt a Kiwanonak szüksége van egyremeleg helyen, a lehető legtöbb napsütéssel és védelemmel. A mi szélességi fokainkon ideális egy kis üvegház. Ugyanakkor kellően nagy ültetőben is tartható, fedett teraszon vagy nem huzatos erkélyen. A további hőtároló és hőelosztó fal közelsége is hasznos. **Optimális gondozás:** Buja, hosszú indás kúszónövényként a Kiwanot megfelelő mászókerettel kell alátámasztani, és legalább 50 centiméteres ültetési távolságot kell biztosítani, hogy a növény korlátozás nélkül fejlődhesen. A kiwanoknak laza, humuszban gazdag talajra és állandó talajnedvességre van szükségük. Öntözze kitartóan és rendszeresen, különösen hosszan tartó száraz időszakokban. De ügyeljen arra, hogy elkerülje a vizesedést azáltal, hogy megfelelő vízelvezetési lehetőségeket biztosít a vödör tartása során. A gombásodás megelőzése érdekében célszerű mindig hagyja, hogy a talaj felszíne kiszáradjon. Nehéz etetőként a Kiwano-nak egy-két hetente folyékony növényi műtrágyára van szüksége. A Kiwano július végétől virágzik, majd növényenként nagyon gyorsan 50 termést hoz. A gyümölcsök készen állnak a betakarításra mint a kezdetben zöld színű gazdag sárgává változik. A gyümölcsök akár kilenc hónapig is fogyaszthatók, ha hűvös, 10-20 °C-on tárolják. **Télen:** A Kiwano egyévi, és a következő évben újra vetik.

• • • • •



キワノホーンピクルス

Cucumis metuliferus

ライム、バナナ、そしてもちろんキュウリの香りがするビタミン豊富なキュウリ

キワノとも呼ばれるビタミン豊富なギザギザのキュウリは、ライム、バナナ、そしてもちろんキュウリの香りが混ざった小さなとげのあるキュウリの果実です。

装飾的な果実は、キウイのようにすくい取るか、その果肉を使用するのが最適です。デザートやスムージーに。半分に切った果物は、デザート用のボウルや装飾用として最適です。

自然な場所: キワノの原産地はアフリカです。

栽培成功:

栽培は、その年のできるだけ早い時期に開始する必要があります。3月中旬から常温での前培養をお勧めします。まず、種を常温の水に24時間浸して発芽を促します。次に、種を生育中の培地に1~2

センチの深さで置きます。できれば毎日スプレーボトルで湿らせて、下地を湿らせますが、濡らさないでください。培養容器をラップで覆い、穴を開けます。これにより、土壌が乾燥するのを防ぎます。2日ごとに、ホイルを2時間取り外してください。これにより、生育中の土壌にカビが発生するのを防ぎます。培養容器を20~25℃の明るく暖かい場所に置きます。最初の種子は、2~3

週間後に発芽します。次に、カバーを取り外し、植物をできるだけ多くの光の中で(ただし、真昼の炎天下ではなく)、若い植物が枯れないように少し涼しく保ちます。庭やできるだけ大きなコンテナに植えるのは、氷の聖人の後、夜の霜がこれ以上予想されないときにのみ行う必要があります。

最高のロケーション: その起源上、キワノは可能な限り太陽と保護のある暖かい場所を必要とします。

私たちの緯度では、小さな温室が理想的です。ただし、風通しの悪いテラスやバルコニーの十分な大きさのプランターに保管することもできます。追加の蓄熱および放熱壁に近いことも役立ちます。

最適なケア: 長い巻きひげを持つ緑豊かなツル性植物として、キワノを適切なつるフレームで支え、植物が制限なく成長できるように、少なくとも50cmの植え付け距離を確保する必要があります。キワノスは、ゆるくて腐植に富んだ土壌と一定の土壌水分を必要とします。持続的かつ定期的に水をまきます。特に乾期が長い時期。ただし、バケツを保管するときは、適切な排水オプションを提供して、浸水を避けるようにしてください。

カビの発生を防ぐために、常に土壌表面を乾燥させておくことをお勧めします。摂食量の多いキワノは、1~2週間ごとに液肥を必要とします。キワノは7月末に花を咲かせ、1株あたり50個ほどの果実を急速に成長させます。果物は収穫の準備ができています

最初の緑色が濃い黄色に変わるとすぐに。果物は、摂氏10度から20度で冷蔵保存すると、最大9か月間楽しむことができます。

冬: キワノは一年草で、翌年にまた種まきをします。

SKU: 13503 / Kiwano Horngurke