



# SAFLAX®



Tips



© H. Zell - CC-BY-SA-3.0

## Cynara cardunculus

	..... 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



## Испански артишок

Cynara cardunculus

### Забравени стръкови зеленчуци и красива цветна декорация

За разлика от обикновения артишок, сърцевината на испанския зеленчуков артишок не се яде, а месестите дръжки на листата с техния пикантен и орехов вкус като традиционен късен зеленчук. Силното културно растение достига до два метра височина, има едри листа, характерните забелени листни дръжки и от юли до септември многобройните си тъмнолилави и до 15 сантиметра големи цветове. С големите си цветове растението изглежда привлекателно във всяка декоративна цветна леха, а също така е идеално за правене на сухи букети и украса на маса. За да направите това, цветята просто се берат със дръжката и се сушат рехаво в съд, като стръкът не трябва да докосва дъното на съда. Дръжките трябва да се обработват възможно най-свежи, тъй като не се съхраняват дълго. Първо отрежете краищата на листните стебла и отлепете жилавите дръжки с белачка за зеленчуци. След това дръжките се нарязват на желаната големина и веднага се бланшират в подсолена вода за 30 минути. Заедно с оцет, шафраново масло, сол, черен пипер и малко захар можете да приготвите вкусна салата, която да обогатите със скариди. Като алтернатива можете да изпържите дръжките в тесто, пречистено с пармезан. **Естествено местоположение:** Испанският артишок първоначално идва от средиземноморския регион. В Германия е бил добре познат зеленчук до края на 19 век и все още можете да намерите рецепти за него в много по-стари готварски книги. **Успешно отглеждане:** Въпреки че отглеждането на семената на закрито е възможно през цялата година, за реколта през годината на семена е препоръчително семената да се засеят на закрито между януари и март и да се засадят предварително растенията. Просто разпръснете семената върху влажен субстрат за засаждане и само леко покрийте семената. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не мокър, за предпочитане като го навлажнявате със спрей бутилка. 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 24° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. **Най-доброто местоположение:** Испанският артишок обича слънчево и защитено от вятър място на открито. **Оптимална грижа:** Растението обича богата на хранителни вещества, добре дренирана почва, защото се нуждае от много вода, но не понася преовлажняване. Наторете веднъж през август с тор от коприва или друг богат на хранителни вещества тор. **През зимата:** Испанският артишок обикновено не зимува в култура и се отглежда от семена всяка година. Веднъж поставени в декоративната леха, можете да ги защитите с храсти, а при силен студ - с градинско руно.



## Spansk artiskok

Cynara cardunculus

### Glemte stilkegrøntsager og smuk blomsterdekoration

I modsætning til den normale artiskok spises den spanske grøntsagsskokkes hjerter ikke, men de kødfulde bladstilke med deres krydrede og nøddeagtige smag som en traditionel senstængelgrøntsag. Den stærke kulturplante når en højde på op til to meter, viser store blade, de karakteristiske fortykkede bladstilke og fra juli til september sine talrige, mørkelilla og op til 15 centimeter store blomster. Med sine store blomster ser planten attraktiv ud i ethvert dekorativt blomsterbed og er også ideel til fremstilling af tørrede buketter og bordpynt. For at gøre dette høstes blomsterne blot med stilken og tørres løst i en beholder, hvorved stilken ikke skal røre bunden af beholderen. Bladstilkene skal behandles så friske som muligt, da de ikke holder sig længe. Skær først enderne af bladstænglerne af og pil de seje stilke af med en grøntsagsskræller. Stilkene skæres derefter til den ønskede størrelse og blancheres straks i saltet vand i 30 minutter. Sammen med eddike, tidselolie, salt, peber og lidt sukker kan du tilberede en smagfuld salat, som du kan forfine med rejer. Alternativt kan du stege stilkene i dej raffineret med parmesan. **Naturlig beliggenhed:** Den spanske artiskok kommer oprindeligt fra Middelhavsområdet. I Tyskland var den en kendt grøntsag frem til slutningen af 1800-tallet, og man kan stadig finde opskrifter på den i mange ældre kogebøger. **Succesfuld dyrkning:** Selvom det er muligt at dyrke frøene indendørs hele året rundt, er det tilrådeligt at så frøene indendørs mellem januar og marts for en høst i frøåret og at forplante planterne. Du skal blot sprede frøene på fugtigt frøsubstrat og kun let dække frøene. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt, helst ved at fugte det med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med blomsterdug, og man kan stadig finde opskrifter på den i mange ældre kogebøger. **Succesfuld vindbeskyttet beliggenhed udenørs.** **Optimal pleje:** Planten elsker en næringsrig, veldrænet jord, fordi den har brug for meget vand, men tåler ikke vandfyldning. Gød én gang i august med brændenældegødning eller anden næringsrig gødning. **Om vinteren:** Den spanske artiskok overvintrer normalt ikke i kultur og dyrkes af frø hvert år. Når de først er placeret i prydbedet, kan du beskytte dem med børstetræ og i hård frost med havefleece.



## Spanische Artischocke

Cynara cardunculus

### Vergessene Stielgemüse und wunderschöne Blütendekoration

Im Gegensatz zur normalen Artischocke werden bei der spanischen Gemüseartischocke nicht die Herzen, sondern als traditionelles spätes Stielgemüse die fleischigen Blattstiele mit ihrem würzigen und nussartigen Geschmack gegessen. Die kräftige Kulturpflanze erreicht eine Wuchshöhe von bis zu zwei Metern, zeigt große Laubblätter, die charakteristischen verdickten Blattstiele und von Juli bis September ihre zahlreichen, dunkelviolett und bis zu 15 Zentimeter großen Blüten. Die Pflanze wirkt mit ihren großen Blüten in jedem Zierblumenbeet attraktiv und eignet sich auch hervorragend zur Herstellung von Trockensträußen und Tischdekorationen. Hierfür werden die Blüten einfach mit Stiel geerntet und in einem Gefäß locker gesteckt getrocknet, wobei der Stiel den Gefäßboden nicht berühren sollte. Die Blattstiele sollten möglichst frisch verarbeitet werden, da sie nicht lange haltbar sind. Schneiden Sie zunächst die Blattstiele und schälen Sie die hartfasrigen Stängel mit einem Sparschäler ab. Die Stängel werden dann in die gewünschte Größe geschnitten und sofort für 30 Minuten in Salzwasser blanchiert. Zusammen mit Essig, Distelöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker lässt sich ein würziger Salat zubereiten, den man noch mit Garnelen verfeinern kann. Alternativ können Sie die Stängel in mit Parmesan verfeinertem Backteig fritieren. **Naturstandort:** Die Spanische Artischocke stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. In Deutschland war sie bis ins Ende des 19. Jahrhunderts ein bekanntes Gemüse und in vielen älteren Kochbüchern kann man noch Rezepte zu ihr finden. **Anzucht:** Die Anzucht der Samen im Haus ist zwar ganzjährig möglich, aber für eine Ernte im Saatjahr empfiehlt es sich, die Samen zwischen Januar und März im Haus auszusäen und die Pflanzen vorzuziehen. Streuen Sie die Samen einfach auf feuchtes Aussaatsubstrat und bedecken sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten 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 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 24° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Wenn ab Mitte Mai keine Nachfröste mehr zu erwarten sind, kann die Pflanze ins Freie umgesetzt werden. **Standort:** Die Spanische Artischocke liebt im Freien einen sonnigen und möglichst windgeschützten Standort. **Pflege:** Die Pflanze liebt einen nährstoffreichen, gut drainierten Boden, denn sie benötigt viel Wasser, verträgt aber keine Staunässe. Düngen Sie im August einmal mit Brennnesseljauche oder einem anderen nährstoffreichen Dünger. **Im Winter:** Die Spanische Artischocke wird in Kultur normalerweise nicht überwinternd jährlich neu aus Samen gezogen. Einmal ins Zierbeet gesetzt, können Sie sie aber mit Reisig und bei starkem Frost mit einem Gartenvlies schützen.



## Cardoon / Spanish Artichoke

Cynara cardunculus

### Forgotten vegetable and beautiful flower decoration

In the Spanish Artichoke not the hearts are commonly eaten, like with other species, but merely the fleshy leafstalks with its nutty taste are traditionally prepared as vegetable. The strong cultural plant can grow up to two meters and develops big foliage leaves with the typical thick leafstalks, and from July to September numerous dark-purple and up to 15 cm big flowers. It best shows to advantage in every ornamental flowerbed and is also suitable for dry flower arrangements and table decoration. For that, just cut the flowers and arrange them neatly in a vase, with the stalks not touching the bottom. **Natural location:** The Spanish Artichoke originally comes from the Mediterranean region. In Germany it was a commonly used vegetable until the end of the 19th century, and there are recipes in many older cookbooks. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. However, if you want to harvest the first fruits within the same year, you should start the propagation between January and March. Spread the seeds onto moist potting compost, put just a little compost earth on top and keep the earth moist by spraying it again with some water. Then, cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 24°C and keep the earth moist, but not wet. In mid May, when there are no more frosty nights expected, you can plant the seedlings out. **The best location:** The Spanish Artichoke wants to be kept outdoors at a sunny and preferably wind-protected place. **Optimal care:** The plant prefers a nutritious and well-drained soil for cultivation and needs plenty of water, while waterlogging has to be avoided implicitly. In August you may fertilize once with nettle swill or another nutritious fertilizer. **In the winter:** Usually, the cultivated Spanish Artichoke doesn't hibernate and grows of new seeds every year. Once planted in the garden bed, you can also protect the plant during winter with some brushwood, and against stronger frosts with a garden fleece.



## Hispaania artišokk

Cynara cardunculus

### Unustatud varreköögiviljad ja kaunis lillekaunistus

Erinevalt tavalisest artišokist ei sööda Hispaania taimse artišoki südameid, vaid lihavad lehevarrad oma vürtsika ja pähklike maitsega traditsioonilise hilise varrega köögiviljana. Tugev kultuuritaim ulatub kuni kahe meetri kõrguseni, sellel on suured lehed, iseloomulikult paksenenud lehevarrad ning juulist septembrini arvukad tumelillad ja kuni 15 sentimeetrised suured õied. Oma suurte õitega näeb taim atraktiivne välja igas dekoratiivses lillepeenras ning sobib ideaalselt ka kuivatatud lillekimpude ja lauakaunistuste tegemiseks. Selleks korjatakse õied lihtsalt koos varrega kokku ja kuivatatakse lõdvalt konteineris, kusjuures vars ei tohiks anuma põhja puutuda. Lehtlehti tuleks töödelda võimalikult värskest, sest need ei säili kaua. Kõigepealt lõigake lehtedega varde otsad ja koorige juurviljakoorijaga maha sitked varred. Seejärel lõigatakse varred soovitud suuruseks ja blanšeeritakse kohe soolaga maitsetatud vees 30 minutit. Koos äädika, saflooriõli, soola, pipra ja vähese suhkruga saate valmistada maitstva salati, mida saate krevettidega viimistleda. Teise võimalusena võite varsi praadida parmesaniga rafineeritud taigas. **Looduslik asukoht:** Die Spanische Artischocke stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. In Deutschland war sie bis ins Ende des 19. Jahrhunderts ein bekanntes Gemüse und in vielen älteren Kochbüchern kann man noch Rezepte zu ihr finden. **Edukas kasvatamine:** Die Anzucht der Samen im Haus ist zwar ganzjährig möglich, aber für eine Ernte im Saatjahr empfiehlt es sich, die Samen zwischen Januar und März im Haus auszusäen und die Pflanzen vorzuziehen. Streuen sie die Samen einfach auf feuchtes Aussaatsubstrat und bedecken sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten 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 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 24° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Wenn ab Mitte Mai keine Nachfröste mehr zu erwarten sind, kann die Pflanze ins Freie umgesetzt werden. **Parim asukoht:** Hispaania artišokk armastab päikeselist ja tuule eest kaitstud kohta õues. **Optimaalne hooldus:** Taim armastab toitainerikast, hea drenaažiga mulda, sest vajab palju vett, kuid ei talu vettimist. Vätage üks kord augustis nõgeseõnniku või mõne muu toitainerikka väetisega. **Talvel:** Hispaania artišokk tavaliselt kultuuris ei talvitu ja seda kasvatatakse igal aastal seemnest. Kui need on ilupeenrasse pandud, saate neid kaitsta võsa ja tugeva pakase korral aiafiliiisiga.



## Espanjalainen artisokka

Cynara cardunculus

### Unohtuneet varsivihannekset ja kaunis kukkakoristelu

Toisin kuin tavallisessa artisokassa, espanjalainen kasvisartisokan sydämiä ei syödä, vaan meheviä lehtivarsia mausteisella ja pähkinäisellä maullaan perinteisenä myöhäisvartisena vihanneksena. Vahva viljelykasvi saavuttaa jopa kahden metrin korkeuden, siinä on suuret lehdet, tyypilliset paksuuntuneet lehtivarret ja heinäkuusta syyskuuhun sen lukuisat, tumman violetit ja jopa 15 senttimetrin suuret kukat. Suurien kukkien ansiosta kasvi näyttää houkuttelevalta missä tahansa koristekukkaperkissä ja sopii myös kuivatujen kukkaimppujen ja pöytäkoristeiden tekemiseen. Tätä varten kukat kerätään yksinkertaisesti varren kanssa ja kuivataan löyhästi astiassa, jolloin varsi ei saa koskettaa säiliön pohjaa. Lehdet tulee käsitellä mahdollisimman tuoreina, koska ne eivät säily kauan. Leikkaa ensin lehtivarsien päät pois ja kuori kovat varret pois vihanneksuorijalla. Sen jälkeen varret leikataan halutun kokoisiksi ja keitetään välittömästi suolalla maustetussa vedessä 30 minuuttia. Yhdessä etikan, safloriöljyn, suolan, pippurin ja pienen sokerin kanssa voit valmistaa maukkaan salaatin, jota voit viimeistellä katkarapuilla. Vaihtoehtoisesti voit paistaa varret parmesanilla puhdistetussa taikinassa. **Luonnollinen sijainti:** Espanjalainen artisokka tulee alun perin Välimeren alueelta. Saksassa se oli tunnettu vihannes 1800-luvun loppuun asti, ja sen reseptejä löytyy edelleen monista vanhemmista keittokirjoista. **Onnistunut viljely:** Vaikka siementen kasvattaminen sisätiloissa on mahdollista ympäri vuoden, siemenvuoden sadon saamiseksi on suositeltavaa kylvää siemenet sisätiloihin tammimaaliskuussa ja istuttaa kasvit etukäteen. Levitä siemenet kostealle kylvöalustalle ja peitä siemenet vain kevyesti. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä, mieluiten kostuttamalla sitä ruiskupullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa 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 20–24 °C, ja pidä ruukkumulta kosteana, mutta ei märkänä. **Paos sijainti:** Espanjalainen artisokka rakastaa aurinkoista ja tuuletta suojattua paikkaa ulkona. **Optimaalinen hoito:** Kasvi rakastaa ravinteikasta, hyvin valutettua maaperää, koska se tarvitsee paljon vettä, mutta ei siedä kastumista. Lannoita kerran elokuussa nokkosennannalla tai muulla ravinnepitoisella lannoitteella. **Talvella:** Espanjalainen artisokka ei yleensä talvehti kulttuurissa, ja se kasvatetaan siemenestä joka vuosi. Kun ne on asetettu koristepeenteeseen, voit suojata ne pensaspuulla ja kovassa pakasessa puutarhafilecellä.



## Cardon

Cynara cardunculus

### Légume oublié et une décoration de fleurs magnifique

Contrairement à l'artichaut normal, la pétiole charnue du cardon est mangée comme légume traditionnel avec son goût épicé et de noix, et non les cœurs. La plante cultivée puissante atteint une hauteur jusqu'à deux mètres et montre un grand feuillage, les pétioles épaisses caractéristiques, et, de juillet à septembre, ses nombreuses fleurs violet foncé jusqu'à 15 centimètres de long. La plante est attractive dans tout parterre de fleurs décoratives avec ses grandes fleurs, et s'adapte parfaitement à la fabrication de bouquets de fleurs sèches et de décorations de table. Pour ce faire, les fleurs avec tiges sont récoltées et desséchées dans un récipient dans lequel on les place de façon à ce que la tige ne touche pas le fond du récipient. Les pétioles doivent être traitées le plus fraîchement possible, car elles ne sont pas durables. Coupez d'abord le bord des pétioles et épluchez les pédoncules avec un épluche-légumes. Les pédoncules sont coupés à la longueur désirée et tout de suite blanchies pour 30 minutes dans de l'eau salée. Avec du vinaigre, de l'huile de carthame, du sel, du poivre, et un peu du sucre, vous pouvez préparer une salade épicée que l'on peut encore raffiner avec des crevettes. Vous pouvez aussi frire les pédoncules dans de la pâte de boulangerie raffinée avec du parmesan. **Emplacement naturel:** Le cardon vient de la Méditerranée. Il était un légume connu en Allemagne jusqu'à la fin du 19ème siècle et on peut encore trouver des recettes avec le cardon dans les anciennes livres de cuisine. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année, mais il est conseillé de les semer entre janvier et mars à la maison et de préférer les plantes, afin d'avoir une récolte pendant l'année de la semence. Parsemez les graines sur du substrat humide et recouvrez-les légèrement. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé en l'humidifiant avec un flacon pulvérisateur. 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 24° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. S'il n'y a plus de gels de nuit à partir de mi-mai, vous pouvez mettre la plante en plein air. **Le meilleur emplacement:** Le cardon aime un emplacement ensoleillé et le plus protégé du vent possible en plein air. **Soins optimaux:** La plante aime un sol nutritif et bien drainé, car elle a besoin de beaucoup d'eau. Cependant, elle ne supporte pas l'eau stagnante. Engraissez la plante une fois en août avec du purin d'ortie ou avec un autre engrais nutritif. **En hiver:** Le cardon cultivé n'hiverné pas en général et repousse tous les ans de graines. Une fois que le cardon est planté dans le parterre, vous pouvez le protéger avec des branchages et, en cas de gels forts, avec un toison de jardin.



## Ισπανική αγκινάρα

Cynara cardunculus

### Ξεχασμένα λαχανικά κοτσάνι και όμορφη διακόσμηση λουλουδιών

Σε αντίθεση με την κανονική αγκινάρα, δεν τρώγονται οι καρδιές της ισπανικής φυτικής αγκινάρας, αλλά τα σαρκώδη κοτσάνια των φύλλων με την πικάντικη και ξηρή γεύση τους ως παραδοσιακό όψιμο λαχανικό. Το δυνατό καλλιεργούμενο φυτό φτάνει σε ύψος μέχρι τα δύο μέτρα, εμφανίζει μεγάλα φύλλα, τους χαρακτηριστικούς πικνούς μίσχους των φύλλων και από τον Ιούλιο έως τον Σεπτέμβριο τα πολυάριθμα, σκούρα μωβ και έως 15 εκατοστά μεγάλα άνθη του. Με τα μεγάλα άνθη του, το φυτό φαίνεται ελκυστικό σε κάθε διακοσμητικό παρτέρι και είναι επίσης ιδανικό για την κατασκευή αποξηραμένων ανθοδεσμών και διακοσμητικών τραπεζιών. Για να γίνει αυτό, τα άνθη απλά συλλέγονται με το κοτσάνι και στεγνώνουν χαλαρά σε ένα δοχείο, οπότε το κοτσάνι δεν πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του δοχείου. Οι μίσχοι πρέπει να επεξεργάζονται όσο το δυνατόν πιο φρέσκοι, καθώς δεν διατηρούνται για πολύ. Αρχικά, κόψτε τις άκρες των φυλλωδών μίσχων και ξεφλουδίστε τα σκληρά κοτσάνια με έναν αποφλοιωτή λαχανικών. Στη συνέχεια, τα κοτσάνια κόβονται στο επιθυμητό μέγεθος και ασπρίζονται αμέσως σε αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Μαζί με το ξίδι, το κάρδαμο λάδι, το αλάτι, το πιπέρι και λίγη ζάχαρη, μπορείτε να ετοιμάσετε μια γευστική σαλάτα που μπορείτε να την τελειοποιήσετε με γαρίδες. Εναλλακτικά, μπορείτε να τηγανίσετε τα κοτσάνια σε κουρκούτι ραφιναρισμένο με παρμεζάνα. **Φυσική τοποθεσία:** Η ισπανική αγκινάρα προέρχεται αρχικά από την περιοχή της Μεσογείου. Στη Γερμανία, ήταν ένα πολύ γνωστό λαχανικό μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα, και μπορείτε ακόμα να βρείτε συνταγές για αυτό σε πολλά παλαιότερα βιβλία μαγειρικής. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Αν και η καλλιέργεια των σπόρων σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, για μια συγκομιδή κατά το έτος σποράς είναι σκόπιμο να σπείρονται οι σπόροι σε εσωτερικούς χώρους μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου και να προφυτεύονται τα φυτά. Απλώς σκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα σποράς και καλύψτε μόνο ελαφρά τους σπόρους. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, κατά προτίμηση υγράνοντάς το με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλα στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 20° και 24° Κελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η ισπανική αγκινάρα λατρεύει μια ηλιόλουστη και προστατευμένη από τον άνεμο τοποθεσία σε εξωτερικούς χώρους. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό λατρεύει ένα έδαφος πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, καλά στραγγιζόμενο, γιατί χρειάζεται πολύ νερό, αλλά δεν ανέχεται την υπερχειλίση. Απαιτείται μία φορά τον Αύγουστο με κοπριά τσουκνίδας ή άλλο λίπασμα πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά. **Το χειμώνα:** Η ισπανική αγκινάρα συνήθως δεν ξεχειμωνιάζει στην καλλιέργεια και καλλιεργείται από σπόρους κάθε χρόνο. Μόλις τοποθετηθούν στο διακοσμητικό κρεβάτι, μπορείτε να τα προστατέψετε με θάμνοξυλο και, σε έντονο παγετό, με φλις κήπου.



## Bhliosán gréine

Cynara cardunculus

### Glasraí stalk dearmadta agus maisiú bláthanna álainn

I gcodarsnacht leis an ngnáthbhliosán gréine, ní itheann croíthe bhliosán gréine glasraí na Spáinne, ach gaiseann an duilleog méithe lena blas piy agus nutty mar ghlasa traidisiúnta gas déanach. Sroicheann an planda saothraithe láidir airde de suas le dhá mhéadar, léiríonn duilleoga móra, an gais duille tuibhaithe tréith agus ó lúil go Meán Fómhair a iomadúla, corcra dorcha agus suas le 15 ceintiméadar bláthanna móra. Leis na bláthanna móra, breathnaíonn an gléasra tarraingteach in aon leaba bláthanna ornáideach agus tá sé oiriúnach freisin chun bouquets triomaithe agus maisiúcháin tábla a dhéanamh. Chun seo a dhéanamh, déantar na bláthanna a bhaint go simplí leis an gais agus a thriomú go scaoilte i gcoimeádán, rud nach chóir don gas teagmháil a dhéanamh le bun an choimeádáin. Ba chóir na petioles a phróiseáil chomh úr agus is féidir, toisc nach gcoimeádann siad ar feadh i bhfad. Gcéad dul síos, gearrtha amach foircinn na gais duilleogach agus craiceann na gais diana le scamhadh glasraí. Gearrta na gais ansin go dtí an méid atá ag teastáil agus iad a bhlanadh láithreach in uisce saille ar feadh 30 nóiméad. In éineacht le finéagar, ola béige, salann, piobar agus beagán siúcra, is féidir leat saillead flavorful a ullmhú is féidir leat a bheachtú le ribí róibéis. Mar mhalairt air sin, is féidir leat na gais a fhriochadh i fuidrimh scagtha le Parmesan. **Suíomh nádúrtha:** Tagann an bhliosán gréine Spáinneach ó réigiún na Meánmhara ar dtús. Sa Ghearmáin, bhí sé ina ghlasa-aitheanta go dtí deireadh an 19ú haois, agus is féidir leat a fháil fós odis dó i go leor cookbook níos sine. **Saothrú rathúil:** Cé gur féidir na síolta a fhás laistigh ar feadh na bliana ar fad, le haghaidh fómhair sa bhliain síl tá sé inmholta na síolta a chur laistigh idir Eanáir agus Márta agus na plandaí a réamhphlandáil. Níl ort ach na síolta a scaipeadh ar fhoshraith síolú tais agus gan ach na síolta a chlúdach go héadrom. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ní fluich, b'fhearr é a thaise le buidéal spraeála. 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 mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota in áit éadrom te le teocht idir 20 ° agus 24 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ná bíodh sé fluich. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bhliosán gréine Spáinneach áit ghriamhach atá faoi chosaint na gaoithe amuigh faoin aer. **Cúram is fearr is féidir:** Is breá leis an bplanda ithir dea-dhraenáilte saibhir i gcothaithe, toisc go dteastaíonn go leor uisce uaidh, ach ní fhulaingt sé uisceáil. Déan toirchiú uair amháin i mí Lúnasa le aoileach nettle nó leasachán eile atá saibhir i gcothaithe. **Sa gheimhreadh:** De ghnáth ní dhéanann an bhliosán gréine Spáinneach an gheimhreadh sa chultúr agus saothraítear é ó shíol gach bliain. Chomh luath agus a chuirtear sa leaba ornáideach, is féidir leat iad a chosaint le brushwood agus, i sioc dian, le lomra gairdín.



## Spænskur ætipistli

Cynara cardunculus

### Gleymt stöngulgrænmeti og falletg blómaskraut

Öfugt við venjulegan ætipistla eru hjörta spænska ætipistilsins ekki borðuð, heldur holdgur laufstilkar með sitt kryddaða og hnetubragð sem hefðbundið síðstöngul grænmeti. Sterka ræktaða plantan nær allt að tveggja metra hæð, sýnir stór laufblöð, hina einkennandi þykkna laufstöngla og frá júl til september eru fjölmörg, dökkfjólublá og allt að 15 sentímetra stór blóm. Með stórum blómum lítur plöntan aðlaðandi út í hvaða skrautblómabeði sem er og er einnig tilvalin til að búa til þurrkaða kransa og borðskreytingar. Til að gera þetta eru blómín einfaldlega safnað með stilkum og þurrkuð lauslega í íláti, þar sem stilkurinn ætti ekki að snerta botn ílátsins. Stúlkurnar ættu að vera eins ferskar og hægt er, þar sem þær geymast ekki lengi. Skerðið fyrst endana á laufstönglunum af og afhýðið seiga stönglana með grænmetiskrálsara. Stönglarnir eru síðan skornir í æskilega stærð og strax hvítaðir í sóltu vatni í 30 mínútur. Ásamt ediki, safflorolíu, salti, pipar og smá sykri geturðu útbúið bragðmikið salat sem þú getur betrubætt með rækjum. Að öðrum kosti er hægt að steikja stilkana í deigi sem er hreinsað með parmesan. **Náttúruleg staðsetning:** Spænski þistilinn kemur upphaflega frá Miðjarðarhafssvæðinu. Í Þýskalandi var það þekkt grænmeti fram undir lok 19. aldar og enn er að finna uppskriftir af því í mörgum eldri matreiðslubókum. **Árangursrík ræktun:** Þrátt fyrir að hægt sé að rækta fræin innandyrá allt árið um kring, er ráðlegt að sá fræinu innandyrá til uppskeru á frárinu á milli janúar og mars og forplanta plönturnar. Dreifið fræjunum einfaldlega á rakt sáningarundirlag og hyljið aðeins fræin. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt, helst með því að væta það með úðaflösku. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu pottinn á léttan og heitan stað með hita á bilinu 20° til 24° á Celsius og haltu pottjarðveginn rökum en ekki blautum. **Besta staðsetningin:** Spænski ætipistlin elskar sólríka og vindverndaða stað utandyra. **Besta umönnun:** Plöntan elskar næringarríkan, vel framræstan jarðveg, því hún þarf mikið vatn, en þóir ekki vatnslosun. Frjógvaðu einu sinni í ágúst með brenninetluáburði eða öðrum næringarríkum áburði. **Á veturna:** Spænski ætipistilinn yfirvetrar venjulega ekki í menningu og er ræktaður úr fræi á hverju ári. Þegar komið er fyrir í skrautbeðinu er hægt að verja þá með burstaviði og, í miklu frosti, með garðreyfi.



## Cardo

Cynara cardunculus

### Verdura dimenticata dal fusto robusto e meravigliose decorazioni floreali

A differenza del Carciofo, di cui si mangia il cuore, nel Cardo si mangiano gli steli carnosi delle foglie, dal gusto deciso e saporito. Questa resistente pianta da coltivo raggiunge un'altezza fino a due metri, sviluppa grandi foglie dal caratteristico stelo robusto e, da luglio a settembre, produce numerosi fiori color viola scuro, che arrivano fino a 15 centimetri. La pianta ha un effetto molto decorativo nelle aiuole e si presta bene anche alla realizzazione di bouquet secchi o decorazioni da tavola. A questo scopo i fiori vengono raccolti con lo stelo e poi fatti seccare in un contenitore infilando con cautela, perché lo stelo non deve toccare il fondo del contenitore. **Posizione naturale:** Il Cardo proviene dall'area del Mediterraneo. In Germania fino alla fine del XVIII secolo era una verdura utilizzata, di cui si trovano ricette in molti libri di cucina antichi. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile praticamente durante tutto l'anno, ma per avere un raccolto nello stesso anno della semina è consigliabile piantare tra gennaio e marzo. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido e copriteli solo leggermente. 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 fra i 20° e i 24° C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. A partire da metà maggio, quando non si prevedono piogge notturne, è possibile trapiantare all'aperto. **La posizione migliore:** Il Cardo richiede un ambiente esterno, soleggiato e il più possibile riparato dal vento. **Cura ottimale:** La pianta richiede un terreno ricco di sostanze nutritive e ben drenato, poiché ha bisogno di molta acqua ma non tollera i ristagni idrici. Concimate una volta in agosto con fertilizzante liquido per ortiche o un altro fertilizzante ricco di sostanze nutritive. **In inverno:** Il Cardo coltivato non viene di solito mantenuto in vita in inverno, ma si ripianta dai semi l'anno successivo. Una volta piantato nell'aiuola potete coprirlo con sterpi e nel caso di forti gelate potete proteggerlo con vello di lana.



## Španjolska artičoka

Cynara cardunculus

### Zaboravljeno povrće sa stabljikama i prekrasan cvjetni ukras

Za razliku od normalne artičoke, kod španjolske povrtna artičoke ne jedu se jezgre, već mesnate peteljke lišća sa svojim pikantnim i orašastim okusom kao tradicionalno kasno povrće. Snažna kultivirana biljka doseže visinu i do dva metra, ima velike listove, karakteristične zadebljale peteljke i od srpnja do rujna brojne, tamnoljubičaste i do 15 centimetara velike cvjetove. Svojim velikim cvjetovima biljka izgleda privlačno u svakoj ukrasnoj gredici, a idealna je i za izradu suhih buketa i stolnih dekoracija. Da biste to učinili, cvjetovi se jednostavno beru sa peteljkom i suše rastresito u posudi, pri čemu stabljika ne smije dodirivati dno posude. Peteljke treba prerađivati što svježije jer se ne čuvaju dugo. Najprije odrežite krajeve lisnatih stabljika i guillicom za povrće ogulite žilave peteljke. Peteljke zatim izrežite na željenu veličinu i odmah blanširajte u slanoj vodi 30 minuta. Zajedno s octom, uljem šafranike, soli, paprom i malo šećera možete pripremiti ukusnu salatu koju možete oplemeniti škampima. Alternativno, stabljike možete ispeći u tjestu pomiješanom s parmezanom. **Zemlja porijekla:** Španjolska artičoka izvorno dolazi iz mediteranske regije. U Njemačkoj je bila poznato povrće sve do kraja 19. stoljeća, a recepte za nju možete pronaći i danas u mnogim starijim kuharicama. **Uspješan uzgoj:** Iako je uzgoj sjemena u zatvorenom prostoru moguć tijekom cijele godine, za žetvu u godini sjemena preporučljivo je posijati sjeme u zatvorenom prostoru između siječnja i ožujka i prethodno posaditi biljke. Jednostavno pospite sjeme po vlažnom supstratu za sjetvu i samo lagano pokrijte sjeme. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim, po mogućnosti ga navlažite bocom s raspršivačem. 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 24° Celzija i održavajte tlo za lonce vlažnim, ali ne mokrim. **Najbolja lokacija:** Španjolska artičoka voli sunčano i od vjetra zaštićeno mjesto na otvorenom. **Optimalna njega:** Biljka voli tlo bogato hranjivim tvarima, dobro drenirano, jer treba puno vode, ali ne podnosi vlaženje. Gnojite jednom u kolovozu gnojivom od koprive ili drugim gnojivom bogatim hranjivim tvarima. **U zimi:** Španjolska artičoka inače ne prezimi u kulturi i svake se godine uzgaja iz sjemena. Nakon što ih stavite u ukrasnu gredicu, možete ih zaštititi grmljem, a za jakom mraza i vrtnom vunom.



## Spānijas artišoks

Cynara cardunculus

### Aizmirsti kātu dārzeni un skaista ziedu dekorācija

Atšķirībā no parastā artišoka, Spānijas dārzeni artišoka sirdis netiek ēstas, bet gan gaļīgie lapu kāti ar savu pikanto un riekstu garšu kā tradicionālam vēlinā stumbra dārzenam. Spēcīgais kultivētais augs sasniedz līdz divu metru augstumu, rāda lielas lapas, raksturīgas sabiezinātas lapu kātus un no jūlija līdz septembrim daudzus, tumši violetos un līdz 15 centimetru lielos ziedus. Ar lielajiem ziediem augs izskatās pievilcīgi jebkurā dekoratīvā puķu dobē un ir ideāli piemērots arī kaltētu pušķu un galda dekoru veidošanai. Lai to izdarītu, ziedus vienkārši novāc ar kātiņu un brīvi žāvē traukā, kātiņam nevajadzētu pieskarties konteinerā apakšai. Kātiņi jāapstrādā pēc iespējas svaigāki, jo tie ilgi neglabājas. Vispirms nogriež lapu stublāju galus un ar dārzeni mizotāju noloba cietos kātiņus. Pēc tam kātiņus sagriež vēlamajā izmērā un nekavējoties 30 minūtes blanšē sālsūdenī. Kopā ar etiķi, saflora eļļu, sāli, pipariem un nedaudz cukura jūs varat pagatavot garšīgus salātus, kurus varat uzlabot ar garnelēm. Varat arī cept kātiņus mīklā, kas rafinēta ar parmezānu. **Dabiska vieta:** Spānijas artišoks sākotnēji nāk no Vidusjūras reģiona. Vācijā tas bija ļoti pazīstams dārzenis līdz 19. gadsimta beigām, un joprojām varat atrast tā receptes daudzās vecākās pavārgrāmatās. **Veiksmīga audzēšana:** Lai gan sēklu audzēšana telpās ir iespējama visu gadu, ražas novākšanai sēklu gadā vēlams sēklas iesēt telpās no janvāra līdz martam un augs iepriekš stādīt. Vienkārši izkaisiet sēklas uz mitra sēšanas substrāta un tikai viegli pārklājiet sēklas. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, vēlams, samitrinot to ar smidzināšanas pudeli. 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 24°C un turiet podiņu augsni mitru, bet ne mitru. **Labākā atrašanās vieta:** Spānijas artišokam patīk saulaina un no vēja aizsargāta vieta ārā. **Optimāla aprūpe:** Augs mīl barības vielām bagātu, ļoti drenētu augsni, jo tam nepieciešams daudz ūdens, bet tas nepanes ūdens aizsērēšanu. Mēslojiet vienu reizi augustā ar nātru mēslojumu vai citu ar barības vielām bagātu mēslojumu. **Ziemā:** Spānijas artišoks kultūrā parasti nepārziemo un katru gadu tiek audzēts no sēklām. Kad tie ir ievietoti dekoratīvajā dobē, varat tos aizsargāt ar krūmāju un stipra sala gadījumā ar dārza vilnu.



## Ispaniškās artišokas

Cynara cardunculus

### Pamirštos stiebo daržovēs ir graži gēliju puošmena

Priešīgai nei jprastu artišoku, ispaniško augalinio artišoko širdelēs valgomos ne širdžiai, o mēsingi lapkočiai, pasižymintys aštriū ir riešutiniu skoniū kaip tradicinē vėlyvoju stiebo daržovė. Stiprus kultūrinis augalas pasiekia iki dviejū metrū aukštj, pasižymi dideliais lapais, būdingais sustorėjusiais lapkočiais ir nuo liepos iki rugsėjo gausiais tamsiai violetiniais ir iki 15 centimetrū stambiais žiedais. Didelias žiedais augalas patraukliai atrodo bet kurioje dekoratyvinėje gėliju lovoje, taip pat puikiai tinka džiovintoms puokštėms ir stalo dekoracijoms gaminti. Norėdami tai padaryti, gėlės tiesiog nuskinamos kartu su koteliu ir laisvai išdžiovinamos konteineryje, kad kotelis nesilīstų prie konteinerio dugno. Lapkočius reikia apdoroti kuo šviežiau, nes jie ilgai neišsilaiko. Pirmiausia nupjaukite lapinių stiebū galus ir daržoviū skustuku nulupkite kietus stiebus. Tada stiebeliai supjaustomi iki norimo dydžio ir iš karto blanširuojami pasūdytame vandenyje 30 minučių. Kartu su actu, dygminiū aliejumi, druska, pipirais ir trupučiu cukraus galite paruošti kvapnias salotas, kurias galite patobulinti su krevetėmis. Arba galite pakępinti kotelius tešloje, rafinuotoje su parmezanu. **Natūrali vieta:** Ispaniškās artišokas kilęs iš Viduržemio jūros reģiona. Vokietijoje tai buvo gerai žinoma daržovė iki XIX amžiaus pabaigos, o jos receptų vis dar galite rasti daugelyje senesniū kulinariniū knygū. **Sėkmingas auginimas:** Nors augini sėklas patalpose galima išstius metus, norint nuimti derliū sėklū metais, patartina sėklas sėti patalpose sausio–kovo mėnesiais ir augalus pasodinti iš anksto. Tiesiog išbarstykite sėklas ant drėgno sėjimo substrato ir tik lengvai uždenkite sėklas. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, geriausia sudrėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidsžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padėkite vazoną šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra nuo 20° iki 24°C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. **Geriausia vieta:** Ispaniškās artišokas mėgsta saulėtą ir nuo vėjo apsaugotą vietą lauke. **Optimali priežiūra:** Augalas mėgsta maistinių medžiagū turtingą, gerai nusausintą dirvą, nes jam reikia daug vandens, tačiau jis netoleruoja užmirkimo. Tręškite vieną kartą rugpjūtj dilgėliū mėšlu ar kitomis maistinėmis medžiagomis turtingomis trąšomis. **Ziemā:** Ispaniškās artišokas paprastai nežiemoja kultūroje ir kasmet auginamas iš sėklū. Įdėjus juos į dekoratyvinę lysvę, galite juos apsaugoti krūmynais, o esant dideliām šalčiū – sodo vilna.



## Qaqoçc Spanjol

Cynara cardunculus

### Ħaxix taz-zokk minsija u dekorazzjoni sabiħa tal-fjuri

B'kuntrast mal-qaqoçc normali, il-qlob tal-qaqoçc tal-ħaxix Spanjol ma jittieklix, izda z-zuk tal-weraq imlaħħam bit-toghma pikkanti u tal-ġewż tagħhom bħala ħaxix tradizzjonali taz-zokk tard. Il-pjanta kkultivata qawwija tilhaq għoli sa żewġ metri, turi weraq kbar, il-karatteristiċi z-zuk tal-weraq mħaxxna u minn Luġju sa Settembru numerużi tagħha, vjola skur u sa 15 centimeter fuori kbar. Bil-fjuri kbar tagħha, l-impjant jidher attraenti fi kwalunkwe sodda tal-fjuri ornamentali u huwa wkoll ideali biex isiru bukketti minnifxa u dekorazzjonijiet tal-mejda. Biex tagħmel dan, il-fjuri huma sempliċement maħsuda biż-zokk u minnifxa b'mod laxx f'kontenitur, li bih iz-zokk m'għandux imiss il-qiegħ tal-kontenitur. Il-petioles għandhom jiġu pproċessati friski kemm jista' jkun, peress li ma jzommux għal żmien twil. L-ewwel, aqta 't-truf taz-zokk bil-weraq u qaxxar iz-zuk iebes b'tqaxxir tal-ħaxix. Iz-zuk imbagħad jinqatgħu għad-daqs mixtieġ u immedjatament imbagd filma mielaħ għal 30 minuta. Filmkien ma 'ħall, zejt tal-ġhosfor, melħ, bżar u ffit zokkor, tista' tipprepara insalata b'toghma li tista' t'irfina bil-gambli. Inkella, tista' taqli z-zuk f'batter raffinat bil-Parmesan. **Post naturali:** Il-qaqoçc Spanjol oriġinarjament ġej mir-reġjun tal-Mediterran. Fil-Ġermanja, kienet ħaxixa magħrufa sa tmiem is-seklu 19, u xorta tista' 'ssib riċetti għaliha f'ħafna kotba anzjani. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Għalkemm it-kabbir taz-zrieragħ ġewwa huwa possibbli s-sena kollha, għal ħsad fis-sena taz-zrieragħ huwa rakkomandabbli li z-zrieragħ jinzerghu ġewwa bejn Jannar u Marzu u li l-pjanti jithawlu minn qabel. Sempliċement xerred iz-zrieragħ fuq sottostrat niedja taz-zriġħ u tkopri biss iz-zrieragħ hafif. Zomm is-sottostrat li qed jikber niedja izda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixxun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi d'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma f'post hafif u shun b'temperatura ta' bejn 20° u 24° Celsius u zomm il-ħamrija tal-qsaari niedja izda mhux imxarraba. **L-aħjar post:** Il-qaqoçc Spanjol iħobb post xemxi u protett mir-riħ barra. **Kura ottimali:** L-impjant iħobb ħamrija b'ħafna nutrijenti, imsafti sew, minħabba li teħtieġ ħafna ilma, izda ma tittollerax l-ilma. Fertilizza darba f'Awwissu bid-demel tal-ħurriġ jew fertilizzant ieħor b'ħafna nutrijenti. **Fix-xitwa:** Il-qaqoçc Spanjol normalment ma jagħmilx ix-xitwa fil-kultura u jatkbar miż-żrieragħa kull sena. Ladarba titqiegħed fis-sodda ornamentali, tista' tiproteġihom bil-brushwood u, fi ħlata severa, bil-suf tal-ġnien.



## Stengelgroenten - Spaanse Artisjok

Cynara cardunculus

### Vergeeten stengelgroenten en prachtige bloemdecoraties

In tegenstelling tot de normale artisjok wordt het hart van de Spaanse groenteartisjok niet gegeten, maar de vlezige bladstengels met hun pittige en nootachtige smaak als traditionele laatstengelgroente. De groeikrachtige gecultiveerde plant bereikt een hoogte van maximaal twee meter, vertoont grote bladeren, de karakteristieke verdikte bladstelen en van juli tot september zijn talrijke, donkerpaarse en tot wel 15 centimeter grote bloemen. Met zijn grote bloemen staat de plant mooi in elk sier bloembed en is hij ook ideaal voor het maken van droogboeketten en tafeldecoraties. Hiervoor worden de bloemen eenvoudig met de steel geoogst en losjes in een vat geplaatst en gedroogd, waarbij de steel de bodem van het vat niet mag raken. De bladstengels moeten zo vers mogelijk worden verwerkt, aangezien ze niet lang meegaan. Snijd eerst de uiteinden van de steel af en pel de hardvezelige steeltjes met een dunschiller. De stelen worden vervolgens op de gewenste maat gesneden en onmiddellijk 30 minuten geblancheerd in zout water. Een pittige salade kan worden bereid met azijn, saffloerolie, zout, peper en een beetje suiker, die je kunt verrijken met garnalen. Als alternatief kunt u de stengels frituren in beslag dat is verrijkt met Parmezaanse kaas. **Natuurlijke locatie:** De Spaanse artisjok komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. In Duitsland was het tot het einde van de 19e eeuw een bekende groente en je vindt er nog steeds recepten voor in veel oudere kookboeken. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk, maar voor een oogst in het zaaijaar is het aan te raden om de zaden tussen januari en maart binnen te zaaien en de voorkeur te geven aan de planten. Strooi de zaden eenvoudig op een vochtig zaaisubstraat en dek de zaden slechts licht af. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het te bevochtigen met een spuitwiel. 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 24° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. **De beste locatie:** De Spaanse artisjok houdt van een zonnige en beschutte standplaats buiten. **Optimale verzorging:** De plant houdt van voedselrijke, goed doorlatende grond omdat hij veel water nodig heeft, maar verdraagt geen wateroverlast. Bemest één keer in augustus met brandnetelmest of een andere voedingsrijke meststof. **In de winter:** De Spaanse artisjok wordt normaal gesproken niet in cultuur overwinterd en wordt elk jaar uit zaad gekweekt. Eenmaal in het sieraad kunt u ze echter beschermen met kreupelhout en bij strenge vorst met een tuinvlies.



## Spansk artisjokk Cynara cardunculus

### Glemte stilkgrønnsaker og vakker blomsterdekorasjon

I motsetning til den vanlige artisjokken spises ikke hjertene til den spanske grønnsaksartisjokken, men de kjøttfulle bladstilkene med sin krydrete og nøtteaktige smak som en tradisjonell senstilkgrønnsak. Den sterke kulturplanten når en høyde på opptil to meter, viser store blader, de karakteristiske fortykkede bladstilkene og fra juli til september sine tallrike, mørke lilla og opptil 15 centimeter store blomster. Med sine store blomster ser planten attraktiv ut i alle dekorative blomsterbed og er også ideell for å lage tørkede buketter og borddekorasjoner. For å gjøre dette, høstes blomstene ganske enkelt med stilk og tørkes løst i en beholder, hvorved stilkene ikke skal berøre bunnen av beholderen. Bladstilkene bør behandles så ferske som mulig, da de ikke holder seg lenge. Først skjærer du av endene av bladstilkene og skreller av de seige stilkene med en grønnsaksskreller. Stilkene kuttes deretter til ønsket størrelse og blancheres umiddelbart i saltet vann i 30 minutter. Sammen med eddik, safflorolje, salt, pepper og litt sukker kan du lage en smaksrik salat som du kan foredle med reker. Alternativt kan du steke stilkene i røre raffinert med parmesan. **Naturlig beliggenhet:** Den spanske artisjokken kommer opprinnelig fra middelhavsregionen. I Tyskland var den en velkjent grønnsak frem til slutten av 1800-tallet, og du finner fortsatt oppskrifter på den i mange eldre kokebøker. **Vellykket dyrking:** Selv om det er mulig å dyrke frøene innendørs hele året rundt, er det tilrådelig å så frøene innendørs mellom januar og mars for en høsting i frøåret og å forplante plantene. Spred ganske enkelt frøene på fuktig såsubstrat og dekk kun frøene lett. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått, helst ved å fukte det med en sprayflaske. 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. Sett potten på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 20° og 24° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. **Den beste beliggenheten:** Den spanske artisjokken elsker en solrik og vindbeskyttet beliggenhet utendørs. **Optimal omsorg:** Planten elsker en næringsrik, godt drenert jord, fordi den trenger mye vann, men tåler ikke vannfylling. Gjødsele en gang i august med brenneslegjødsele eller annen næringsrik gjødsele. **Om vinteren:** Den spanske artisjokken overvintrer normalt ikke i kulturen og dyrkes fra frø hvert år. Når de er plassert i prydbedet, kan du beskytte dem med børsteveld og, i sterk frost, med hagefleec.



## Karczoch Hiszpański Cynara cardunculus

### Zapomniane warzywa łodygowe i piękne dekoracje kwiatowe

U hiszpańskiego karczocha zwyczajnie nie zjada się serc, jak w przypadku innych gatunków, ale jedynie mięsiste łodygi liści o orzechowym smaku są tradycyjnie przygotowywane jako warzywa. Silna roślina kulturowa może dorastać do dwóch metrów i rozwija duże liście z typowymi grubymi łodygami, a od lipca do września liczne ciemnofioletowe i duże kwiaty do 15 cm. Najlepiej sprawdza się w każdym kwietniku ozdobnym i nadaje się również do kompozycji suchych kwiatów i dekoracji stołu. W tym celu wystarczy pokroić kwiaty i starannie ułożyć je w wazonie, tak aby łodygi nie dotykały dna. **Naturalne położenie:** Hiszpański karczoch pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. W Niemczech było to powszechnie używane warzywo do końca XIX wieku, a przepisy można znaleźć w wielu starszych książkach kucharskich. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Jeśli jednak chcesz zebrać pierwsze owoce w tym samym roku, należy rozpocząć rozmnażanie między styczniem a marcem. Rozłóż nasiona na wilgotnym kompoście doniczkowym, nałóż niewielką ilość ziemi kompostowej i utrzyj wilgotność ziemi, spryskując ją ponownie niewielką ilością wody. Następnie przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby ziemia nie wyschła. 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 24° C i utrzyj wilgotną, ale nie mokrą. W połowie maja, kiedy nie spodziewamy się już mroźnych nocy, można sadzić sadzonki. **Najlepsza lokalizacja:** Karczoch hiszpański chce być trzymany na zewnątrz w miejscu nasłonecznionym i najlepiej osłoniętym od wiatru. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina preferuje pożywną i dobrze przepuszczalną glebę do uprawy i potrzebuje dużo wody, podczas gdy należy bezwzględnie unikać podlewania. W sierpniu można raz nawozić pokrzywą lub innym pożywnym nawozem. **W zimą:** Zwykle uprawiany karczoch hiszpański nie hibernuje i co roku wypuszcza nowe nasiona. Po posadzeniu w rabacie ogrodowej roślinę można zabezpieczyć również zimą chrustem, a przed silniejszymi mrozami runem ogrodowym.



## Alcachofra espanhola Cynara cardunculus

### Legumes de caule esquecidos e linda decoração de flores

Em contraste com a alcachofra normal, os corações da alcachofra vegetal espanhola não são comidos, mas os caules carnudos das folhas com seu sabor picante e de nozes como um vegetal tradicional de caule tardio. A forte planta cultivada atinge uma altura de até dois metros, apresenta folhas grandes, os característicos talos foliares engrossados e de julho a setembro suas numerosas flores roxas escuras e de até 15 centímetros de largura. Com suas flores grandes, a planta fica atraente em qualquer canteiro ornamental e também é ideal para fazer buquês secos e enfeites de mesa. Para fazer isso, as flores são simplesmente colhidas com o talo e secas frouxamente em um recipiente, de modo que o talo não deve tocar o fundo do recipiente. Os pecíolos devem ser processados o mais frescos possível, pois não duram muito tempo. Primeiro, corte as pontas dos caules folhosos e descasque os talos duros com um descascador de legumes. Os talos são então cortados no tamanho desejado e imediatamente escaldados em água salgada por 30 minutos. Juntamente com vinagre, óleo de cártamo, sal, pimenta e um pouco de açúcar, você pode preparar uma saborosa salada que pode refinar com camarão. Alternativamente, você pode fritar os talos em uma massa refinada com parmesão. **Localização natural:** A alcachofra espanhola vem originalmente da região do Mediterrâneo. Na Alemanha, era um vegetal bem conhecido até o final do século 19, e você ainda pode encontrar receitas em muitos livros de receitas mais antigos. **Cultivo bem sucedido:** Embora seja possível cultivar as sementes dentro de casa durante todo o ano, para uma colheita no ano das sementes, é aconselhável semear as sementes dentro de casa entre janeiro e março e pré-plantar as plantas. Simplesmente espalhe as sementes no substrato de sementeira úmido e cubra apenas levemente as sementes. Mantenha o substrato em crescimento úmido, mas não molhado, de preferência umedecendo-o com um borrifador. 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 24° Celsius e mantenha a terra do vaso úmida, mas não encharcada. **A melhor localização:** A alcachofra espanhola adora um local ensolarado e protegido do vento ao ar livre. **Cuidado ideal:** A planta adora solo rico em nutrientes e bem drenado, pois precisa de muita água, mas não tolera encharcamento. Fertilize uma vez em agosto com esterco de urtiga ou outro fertilizante rico em nutrientes. **No inverno:** A alcachofra espanhola normalmente não hiberna na cultura e é cultivada a partir de sementes todos os anos. Depois de colocados no canteiro ornamental, você pode protegê-los com mato e, em geadas fortes, com lã de jardim.



## Anghinare Spaniolă Cynara cardunculus

### Legume tulpina uitate și frumoase decorațiuni florale

Spre deosebire de anghinarea normală, inima anghinării vegetale spaniole nu se mănâncă, ci mai degrabă tulpinile de frunze cărnoase, cu gustul lor picant și de nucă, ca legumă tradițională cu tulpină târzie. Planta vigorosă cultivată atinge o înălțime de până la doi metri, prezintă frunze mari, pețiolurile îngroșate caracteristice și din iulie până în septembrie florile sale numeroase, violet închis și de până la 15 centimetri. Cu florile sale mari, planta arată atractiv în orice pat ornamental de flori și este, de asemenea, ideală pentru a face buchete uscate și decorațiuni de masă. În acest scop, florile sunt pur și simplu recoltate cu tulpina și așezate vag într-un vas și uscate, astfel încât tulpina să nu atingă fundul vasului. Cotoarele de frunze ar trebui să fie prelucrate cât mai proaspete posibil, deoarece nu durează mult. Mai întâi tăiați capetele tulpinii și desprindeți tulpinile de fibre tari cu un cojitor de legume. Tulpinile sunt apoi tăiate la dimensiunea dorită și imediat albite în apă sărată timp de 30 de minute. O salată picantă poate fi preparată cu oțet, ulei de sofrânel, sare, piper și puțin zahăr, pe care îl puteți rafina cu creveți. Alternativ, puteți prăji adânc tulpinile în aluat rafinat cu parmezan. **Localizare naturală:** Anghinarea spaniolă provine inițial din regiunea mediteraneană. În Germania a fost o legumă bine-cunoscută până la sfârșitul secolului al XIX-lea și puteți găsi în continuare rețete pentru aceasta în multe cărți de bucate mai vechi. **Cultivare de succes:** Cultivarea semințelor în interior este posibilă pe tot parcursul anului, dar pentru o recoltare în anul de înșămânțare este recomandabil să semănați semințele în interior între ianuarie și martie și să preferați plantele. Pur și simplu presărați semințele pe un substrat de înșămânțare umed și acoperiți semințele doar ușor. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, umezind-l din nou cu o sticlă de pulverizare. 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 mușcăliului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc ușor și cald, cu o temperatură cuprinsă între 20° și 24° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. **Cea mai bună localitate:** Anghinarea spaniolă iubește o localitate înșorită și adăpostită în aer liber. **Îngrijire optimă:** Planta iubește solul bogat în substanțe nutritive, bine drenat, deoarece are nevoie de multă apă, dar nu tolerează înmuierea. Fertilizați o dată în august cu gunoi de grajd sau cu alt îngrășământ bogat în nutrienți. **În iarnă:** Anghinarea spaniolă nu este în mod normal iernată în cultură și este cultivată din semințe în fiecare an. Odată așezate în patul ornamental, însă, le puteți proteja cu arbuști și, în caz de îngheț sever, cu un lână de grădină.



## Stjälkgrönsaker - Spansk Kronärtskocka

Cynara cardunculus

### Glömda stjälkgrönsaker och vackra blomdekorationer

Till skillnad från den normala kronärtskockan äts inte hjärtat av den spanska vegetabiliska kronärtskockan utan snarare köttiga bladstenglar med sin kryddiga och nötiga smak som en traditionell senstammgrönsak. Den kraftfulla odlade växten når en höjd på upp till två meter, visar stora blad, de karakteristiska förtjockade petiolesna och från juli till september är de många, mörklila och upp till 15 centimeter stora blommor. Med sina stora blommor ser växten attraktiv ut i alla prydnadsblommor och är också perfekt för att göra torra buketter och bordsdekorationer. För att göra detta skördas blommorna helt enkelt med stammen och placeras löst i ett kärl och torkas, varigenom stammen inte ska röra botten på kärlet. Lövstammarna ska bearbetas så färska som möjligt, eftersom de inte har en lång hållbarhet. Skär först ändarna på stammen och dra av hårda fiberstenglarna med en grönsakskalare. Stammarna skärs sedan till önskad storlek och blancheras omedelbart i saltvatten i 30 minuter. En kryddig sallad kan beredas med vinäger, safflorolja, salt, peppar och lite socker, som du kan förfina med råkor. Alternativt kan du fritera stjälkarna i smeten raffinerad med parmesan. **Naturligt läge:** Den spanska kronärtskockan kommer ursprungligen från Medelhavsområdet. I Tyskland var det en välkänd grönsak fram till slutet av 1800-talet och du kan fortfarande hitta recept på den i många äldre kokböcker. **Framgångsrik odling:** Att odla fröna inomhus är möjligt året runt, men för en skörd under säåret är det lämpligt att så fröna inomhus mellan januari och mars och föredra växterna. Strö helt enkelt fröna på ett fuktigt såssubstrat och täck bara fröna lätt. Håll odlingsmediet fuktigt men inte vått genom att återfukta det med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försétt med håll. 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 ljus och varm plats med en temperatur mellan 20 ° och 24 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. **Den bästa platsen:** Den spanska kronärtskockan älskar en solig och skyddad plats utomhus. **Optimal vård:** Växten älskar näringsrik, väl-dränerad jord eftersom den behöver mycket vatten, men tål inte vattenloggning. Gödsla en gång i augusti med nässelgödsel eller annat näringsrikt gödselmedel. **På vintern:** Den spanska kronärtskockan är vanligtvis inte övervintrad i kulturen och odlas från utsäde varje år. När du väl har placerat dem i prydbädden kan du skydda dem med borstved och med en trädgårdsfleece vid svår frost.



## Španielsky artičok

Cynara cardunculus

### Zabudnutá stonková zelenina a krásna kvetinová výzdoba

Na rozdiel od bežného artičoku sa pri španielskom zeleninovom artičoku nejedia srdiečka, ale dužinaté listové stonky s korenistou a orieškovou chuťou ako tradičná neskorá stonková zelenina. Silná kultúrna rastlina dosahuje výšku až dva metre, má veľké listy, charakteristické zhrubnuté stopky listov a od júla do septembra početné, tmavofialové a až 15 centimetrov veľké kvety. Rastlina svojimi veľkými kvetmi vyzerá atraktívne na každom okrasnom záhone a je ideálna aj na výrobu sušených kytic a stolových dekorácií. K tomu sa kvety jednoducho zbierajú aj so stonkou a voľne sa sušia v nádobe, pričom stonka by sa nemala dotýkať dna nádoby. Stopky treba spracovať čo najčerstvejšie, pretože dlho nevydržia. Najprv odrežte konce olistených stoniek a škrabkou na zeleninu ošúpte tuhé stonky. Potom sa stonky narežú na požadovanú veľkosť a ihneď sa blanšujú v osolenej vode počas 30 minút. Spolu s octom, svetlicovým olejom, soľou, korením a trochou cukru pripravíte chutný šalát, ktorý doladíte krevetami. Prípadne môžete stonky vyprážať v cestíčku upravenom parmezánom. **Prirodzená poloha:** Španielsky artičok pôvodne pochádza z oblasti Stredozemného mora. V Nemecku bola až do konca 19. storočia známa zeleninou a dodnes na ňu nájdete recepty v mnohých starších kuchárskych knihách. **Úspešná kultivácia:** Hoci pestovanie semien v interiéri je možné po celý rok, pre zber v semennom roku sa odporúča zasiať semená v interiéri medzi januárom a marcom a rastliny predpestovať. Semená jednoducho rozsypte na vlhký výsevový substrát a semená len jemne prikryte. Pestovateľský substrát udržiavajte vlhký, ale nie mokrý, najlepšie navlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatrite otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 20° a 24° Celzia a zeminu udržiavajte vlhkú, ale nie mokrú. **Najlepšie umiestnenie:** Španielsky artičok miluje slnečné a vetrom chránené miesto vonku. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina miluje dobre priepustnú pôdu bohatú na živiny, pretože potrebuje veľa vody, ale neznáša premkorenie. Raz v auguste prihnojte žihlavovým maštálnym hnojom alebo iným hnojivom bohatým na živiny. **V zime:** Španielsky artičok bežne v kultúre neprezimuje a každý rok sa pestuje zo semien. Po umiestnení do okrasného záhona ich môžete chrániť krovinou a v silných mrazoch záhradným rúnom.



## Španska artičoka

Cynara cardunculus

### Pozabljená stebelna zelenjava in lepa cvetlična dekoracija

V nasprotju z navadno artičoku se pri španski zelenjavni artičoki ne jedo sredic, temveč mesnati pečlji listov s svojim pikantnim okusom po oreščkih kot tradicionalna pozna stebelna zelenjava. Močna kulturna rastlina doseže do dva metra višine, ima velike liste, značilne odebeljene listne pečlje in od julija do septembra številne temno vijolične in do 15 centimetrov velike cvetove. Rastlina s svojimi velikimi cvetovi lepo izgleda na vsaki okrasni gredici, idealna pa je tudi za izdelavo posušenih šopkov in namizne dekoracije. V ta namen cvetove preprosto nabereмо s pečljem in jih narahlo posušimo v posodi, pri čemer se steblo ne sme dotikati dna posode. Listne pečlje je treba predelati čim bolj sveže, saj se ne obdržijo dolgo. Najprej odrežemo konce olistanih stebel in z lupilcem za zelenjavo olupimo trda pečlja. Stebla nato narežemo na želeno velikost in jih takoj blanširamo v slani vodi 30 minut. Skupaj s kisom, oljem iz žafranike, soljo, poprom in malo sladkorja lahko pripravite okusno solato, ki jo popestrite s kozicami. Lahko pa stebela počete v testu, ki ste ga oplenitili s parmezanom. **Naravni habitat:** Španska artičoka izvira iz Sredozemlja. V Nemčiji je bila dobro poznana zelenjava vse do konca 19. stoletja, recepte zanjo pa še vedno najdete v številnih starejših kuharskih knjigah. **Navodila za gojenje:** Čeprav je gojenje semen v zaprtih prostorih možno vse leto, je za žetev v semenskem letu priporočljivo seme posejati v zaprtih prostorih med januarjem in marcem in rastline presaditi. Semena preprosto raztrosite po vlažnem setvenem substratu in semena le rahlo pokrijte. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, a ne moker, najbolje tako, da ga navlažite z razpršilom. 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 24° Celzija, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. **Najboljša lokacija:** Španska artičoka obožuje sončno in pred vetrom zaščiten lego na prostem. **Optimalna nega:** Rastlina obožuje s hranili bogata, dobro odcedna tla, saj potrebuje veliko vode, vendar ne prenaša zalivanja. Enkrat v avgustu pognojimo s koprivnim gnojem ali drugim gnojilom, bogatim s hranili. **V zimskem času:** Španska artičoka običajno ne prezimi v kulturi in jo vsako leto gojimo iz semena. Ko jih položite v okrasno gredico, jih lahko zaščitite z grmovjem, v hudem mrazu pa z vrtno kopreno.



## Alcachofa silvestre

Cynara cardunculus

### Verdura olvidada y preciosa decoración de flores

A diferencia de las alcachofas tradicionales de las que se come el corazón, de la variedad española se consumen los carnosos y sabrosos peciolas. La planta alcanza una altura de hasta dos metros, tiene unas hojas grandes, los característico peciolas, y de julio a septiembre flores abundantes de color violeta oscuro y de un tamaño de hasta 15 centímetros. La planta es muy decorativa en cualquier arriate de flores decorativas y también es ideal para la producción de ramos de flores secas y decoraciones de mesa. Para ello, se cortan las flores con el vástago y se secan en un recipiente poco ajustado, el vástago no debe tocar el fondo del recipiente. Los tallos de las hojas deben ser procesados lo más frescos posible, porque no son de larga durabilidad. Corte primero los extremos de los tallos y pele los tallos con un pelador de patatas. Los tallos se cortan al tamaño deseado y de inmediato se deben escaldar durante 30 minutos en agua con sal. Junto con vinagre, aceite de cártamo, sal, pimienta y un poco de azúcar se puede preparar una ensalada sabrosa que se puede refinar con camarones. Alternativamente, se pueden freír los tallos con una masa para rebozar y refinar la misma con queso parmesano. **Ubicación natural:** La alcachofa española viene originalmente del Mediterráneo. En Alemania fue conocida como verdura hasta finales del siglo XIX y en muchos libros de cocina antiguos aún se pueden encontrar recetas con ella. **Cultivo exitoso:** Las semillas se pueden criar en interior durante todo el año, pero si se desea una cosecha en el mismo año de siembra, se recomienda sembrar las semillas en interior entre enero y marzo. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo y cúbralas con el mismo sustrato ligeramente. Cubre el recipiente de cultivo con un film transparente y agüeréelo. 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 con 20 a 24 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. Si a partir de mediados de mayo no se esperan heladas nocturnas se pueden trasplantar al exterior. **La mejor ubicación:** La alcachofa española requiere en exterior un lugar soleado y protegido del viento. **Cuidado óptimo:** La planta prefiere un suelo rico en nutrientes y con buen drenaje porque requiere mucha agua, pero no tolera anegamiento. Sumínistrela una vez en agosto abono líquido de ortiga u otro fertilizante rico en nutrientes. **En el invierno:** La alcachofa española normalmente no se cultiva en invierno, y vuelve a brotar de nuevode semillas cada año. Una vez que la planta está en arriate puede protegerla de heladas con chasca o una tela.



## Španělský artyčok

Cynara cardunculus

### Zapomenutá stonková zelenina a krásná květinová výzdoba

Na rozdíl od normálního artyčoku se u španělského zeleninového artyčoku nejedí srdce, ale dužnaté listové stonky s pikantní a ořechovou chutí jako tradiční pozdní stonková zelenina. Silná kulturní rostlina dosahuje výšky až dvou metrů, vykazuje velké listy, charakteristické ztlustělé listové stopky a od července do září četné, tmavě fialové a až 15 centimetrů velké květy. Rostlina svými velkými květy vypadá atraktivně na každém okrasném záhonu a je také ideální pro výrobu sušených kytic a stolních dekorací. K tomu se květy jednoduše sklídí i se stopkou a suší se volně v nádobě, přičemž stonek by se neměl dotýkat dna nádoby. Řapíky by měly být zpracovány co nejdříve, protože nevydrží dlouho. Nejprve odřízněte konce olistěných stonků a škrabkou na zeleninu oloupejte tuhé stonky. Stonky se poté nařežou na požadovanou velikost a ihned se blanšírují v osolené vodě po dobu 30 minut. Spolu s octem, světlíčovým olejem, solí, pepřem a trochou cukru připravíte chutný salát, který doladíte krevetami. Případně můžete stonky osmažit v těstíčku rafinovaném parmazánem. **Přirozená poloha:** Španělský artyčok původně pochází z oblasti Středozemního moře. V Německu byla až do konce 19. století známou zeleninou a dodnes na ni najdete recepty v mnoha starších kuchařkách. **Úspěšné pěstování:** Přestože je pěstování semen v interiéru možné po celý rok, pro sklizeň v semenném roce je vhodné zasít semena v interiéru mezi lednem a březnem a rostliny předpěstovat. Semena jednoduše rozsypte na vlhký výsevni substrát a semena jen lehce zakryjte. Pěstební substrát udržujte vlhký, ale ne mokrý, nejlépe navlhčením rozprašovačem. 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 24° Celsia a udržujte zeminu v květináči vlhkou, ale ne mokrout. **Nejpřesnější umístění:** Španělský artyčok miluje slunné a větrém chráněné místo venku. **Optimální péče:** Rostlina miluje dobře propustnou půdu bohatou na živiny, protože potřebuje hodně vody, ale nesnáší přemokření. Přihnojte jednou v srpnu kopřivovým hnojem nebo jiným hnojivem bohatým na živiny. **V zimě:** Španělský artyčok běžně v kultuře nepřežimuje a každý rok se pěstuje ze semene. Po umístění do okrasného záhonu je můžete ochránit kletí a ve velkých mrazech zahradním roumem.



## İspanyol enginarı

Cynara cardunculus

### Unutulmuş saplı sebzeler ve güzel çiçek dekorasyonu

Normal enginarın aksine, İspanyol sebze enginarının kalpleri yenmez, etli yaprak sapları, geleneksel bir geç saplı sebze olarak baharatlı ve fındıksı tadıyla saplanır. Güçlü ekili bitki iki metreye kadar yükseklige ulaşır, büyük yapraklar, karakteristik kalınlaşmış yaprak sapları ve Temmuz'dan Eylül'e kadar çok sayıda koyu mor ve 15 santimetreye kadar büyük çiçekler gösterir. İri çiçekleri ile bitki, herhangi bir süs çiçek tarihinde çekici görünür ve ayrıca kuru buketler ve masa süsleri yapmak için idealdir. Bunu yapmak için, çiçekler basitçe sapla toplanır ve gevşek bir şekilde bir kapta kurutulur, bu sayede sap kabin dibine değmemelidir. Yaprak sapları, uzun süre saklanmadıkları için mümkün olduğu kadar taze işlenmelidir. İlk olarak, yapraklı sapların uçlarını kesin ve sert sapları bir sebze soyacağı ile soyun. Saplar daha sonra istenilen büyüklükte kesilir ve hemen tuzlu suda 30 dakika haşlanır. Sirke, aspir yağı, tuz, karabiber ve biraz şekerle birlikte karidesle rafine edebileceğiniz lezzetli bir salata hazırlayabilirsiniz. Alternatif olarak, sapları Parmesan ile rafine edilmiş hamurda kızartabilirsiniz. **Doğal konum:** İspanyol enginar aslen Akdeniz bölgesinden geliyor. Almanya'da 19. yüzyılın sonuna kadar iyi bilinen bir sebze idi ve hala birçok eski yemek kitabında onun için tarifler bulabilirsiniz. **Başarılı yetiştirme:** Tohumların iç mekanda yetiştirilmesi tüm yıl boyunca mümkün olsa da, tohum yılındaki bir hasat için tohumların iç mekana Ocak ve Mart ayları arasında ekilmesi ve bitkilerin önceden ekilmesi tavsiye edilir. Tohumları nemli tohumlama alt tabakasına serpiştirin ve tohumları hafifçe örtün. Büyüyen substratı tercihen bir sprej şişesiyle nemlendirerek nemli tutun, ancak ıslak değil. 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 toprakta küf oluşumunu önler. Saksıyı 20° ile 24° Santigrat arasında bir sıcaklığa sahip hafif ve sıcak bir yere koyun ve saksı toprağını nemli tutun ama ıslak değil. **En iyi konum:** İspanyol enginarı açık havada güneşli ve rüzgar korumalı yerleri sever. **Optimum bakım:** Bitki besin açısından zengin, iyi drene edilmiş bir toprağı sever, çünkü çok fazla suya ihtiyaç duyar, ancak su basmasını tolere etmez. Ağustos ayında ısrırgan gübresi veya besin açısından zengin başka bir gübre ile gübreleyin. **Kışın:** İspanyol enginarı normalde kışın geçmez ve her yıl tohumdan yetiştirilir. Süs yatağına yerleştirildikten sonra onları çalı çırpı ve şiddetli donda bahçe yapağı ile koruyabilirsiniz.



## Spanyol articsóka

Cynara cardunculus

### Elfelejtett szárzöldségek és gyönyörű virágdísz

A normál articsókával ellentétben a spanyol növényi articsóka szívét nem eszik, hanem a húsos levélszárakat fűszeres és diós ízűkkel, mint hagyományos késői szárú zöldséget. Az erős termesztésű növény akár két méteres magasságot is elér, nagy leveleket, jellegzetes megvastagodott levélszárakat és júliustól szeptemberig számos, sötétlila és legfeljebb 15 centiméteres virágot mutat. Nagy virágaival a növény bármilyen díszvirággyásban vonzónak tűnik, valamint szárított csokrok és asztaldíszek készítésére is ideális. Ehhez a virágokat egyszerűen a szárral együtt leszedik, és lazán szárítják egy edényben, miközben a szár nem érintheti a tartály alját. **Természetes elhelyezkedés:** A spanyol articsóka eredetileg a Földközi-tenger térségéből származik. Németországban a 19. század végéig jól ismert zöldség volt, és ma is számos régebbi szakácskönyvben találhatunk rá receptet. **Sikeres termesztés:** Bár a magok beltéri termesztése egész évben lehetséges, a magévi betakarításhoz célszerű január és március között beltérben elvetni a magokat, és előültetni a növényeket. Egyszerűen szórja szét a magokat a nedves vetőfelületen, és csak enyhén takarja be a magokat. A termesztési aljzatot tartsa nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg szórófejes palackkal nedvesítse meg. 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 24 °C között van, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. **A legjobb hely:** A spanyol articsóka szereti a napos és szélvédett helyet a szabadban. **Optimális gondozás:** A növény szereti a tápanyagban gazdag, jó vízelvezetésű talajt, mert sok vízigénye van, de nem tűri a felvizesedést. Augusztusban egyszer trágyázzunk csalántrágyával vagy más tápanyagban gazdag műtrágyával. **Télen:** A spanyol articsóka általában nem telet át a kultúrában, és minden évben magról termesztik. A díszgyásba helyezve kefével, erős fagy esetén kerti gyapjúval is védheti őket.

• • • • •



## カルドン

Cynara cardunculus

### 忘れ去られた野菜と美しい花のデコレーション

他の種と同様に一般的にはあまり食用に用いませんが、新鮮な葉柄はナッツのような味わいで伝統的には野菜と同じように扱われます。丈夫なこの植物は2mの高さまで成長し、特徴的な太い茎の先には7月～9月の間に濃い紫色の15cmの大きな花が咲き誇ります。花壇の装飾に向いており、またドライフラワーアレンジメントやテーブルのデコレーションに最適です。切った花の茎が花瓶の底につかないように整えて飾ります。

鮮度が落ちるのが早いので、新鮮なうちに手早く準備をする必要があります。茎柄の一番下を切り野菜ピーラーで繊維質の部分を取り除きます。その後、食べやすい大きさに切り、すぐに塩水に入れ30分ほど茹でます。酢、塩、コショウ、少量の砂糖で味付けをして、エビを加えれば香りのよいサラダになります。その他にも、バルメザンチーズを加えた衣をつけてフライにすることもできます。

#### 自然な場所:

地中海地域が原産です。ドイツでは19世紀の終わりまで野菜として使われており、多くの古い料理の本にレシピが残されています。

#### 栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。植えた年に収穫したい場合は、1月～3月には栽培を開始する必要があります。湿った用土に種を広げ、その上に少量の用土を被せます。土壌が常に湿った状態を保つように水をスプレーします。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサラップなどの透明なフィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2～3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C～24°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。5月中旬になり、霜の心配がなくなったら屋外でも栽培できます。

**最高のロケーション:** 屋外の日当たり良い、防風された場所での保管をお勧めします。

#### 最適なケア:

栄養所要量が高く透過性の良い土壌で栽培し水をたっぷり与えませんが、水浸しは避けます。8月にはイラクサ用または他の肥料を1度与えます。

**冬に:** 通常は冬越しもせず、毎年新しい種も生成しません。花壇に植えたら、冬の間は霜枯れしないように枝葉などで保護します。

SKU: 13113 / Spanische Artischocke