



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Brassica oleracea var. sabellica



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



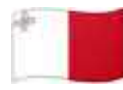
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Кейл - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Зимните зеленчуци на северното сияние - вкусни и богати на витамини

Високодобивният сорт Westland Winter образува гъсто вълнообразни, синьо-зелени листа. Издръжлив е и идеален за резитба от октомври до март. Преди първата реколта трябва да изчакате първата слана няколко дни. Само тогава метаболитните процеси на растението ще превърнат съдържашото се в него нишесте в захар и горчивите вещества ще изчезнат. Листата трябва да се берат отвън навътре, за да се насърчи растежа. Берете реколтата редовно, тъй като нежните листа имат особено добър вкус. За класическо приготвяне на кейл отчупете отделните листа от стъблото и откъснете зелената част на отделните листа по стъблото. Сварете листата в кипляща подсолена вода за 2 до 4 минути. Отцедете, изплакнете под студена вода и отцедете. Внимателно изстискайте излишната вода от зелето с ръце. Нарезете на едро или на ситно с нож, в зависимост от вашите предпочитания. Запържете кубчета лук в свинска мас, докато станат прозрачни. Добавете зелето и го оставете да повяхне. Покрийте с капак след 10 минути, от време на време дегазирате с щипка зеленчуков бульон и гответе за около 40 до 50 минути. Подправете със сол и черен пипер. 15 минути преди края на времето за готвене добавете Mettenden и Kassler и гответе с тях. **Естествено местоположение:** Въпреки че първоначално произхожда от крайбрежните райони на Средиземно море и Мала Азия, Кейлът днес е основно специалитет във Великобритания, Скандинавия, Холандия и Северна Германия. **Успешно отглеждане:** Можете да отглеждате растенията в защитена от вятър студена рамка с вълнено покритие за мразовити нощи или в саксии на слънчев перваз на прозореца от януари до март. Засадете три зърна на около един сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва за всяка дупка за засаждане. След покълването оставете само най-силния разсад. След това отнема четири до шест седмици от сеитбата до разсада, готов за засаждане. Идеалната температура за покълване е от 15 до 20 градуса по Целзий. Веднага щом младите растения се вкоренят добре в почвата, те могат да се изнесат на открито от края на май, когато вече няма да има нощни слани. Засадете ги на разстояние за засаждане от 40 до 50 сантиметра, така че кореновата основа да е около един сантиметър покрита с пръст и подчертайте засаждането с компост. **Най-доброто местоположение:** Като тежък хранител, растението процъфтява най-добре в дълбока, богата на хранителни вещества почва с добър капацитет за съхранение на вода на слънчево място в зеленчуковата площ. **Оптимална грижа:** Растението се нуждае от редовна вода и хранителни вещества. Поливайте обилно, особено в горещите дни, но избягвайте преовлажняване. Редовното отстраняване на плевелите и разрохкването на околната почва възнаграждават растенията с по-висок добив и аромат. Осигурявайте на растенията органичен зеленчуков тор редовно след засаждане и до около две до три седмици преди прибиране на реколтата. **През зимата:** Кейлът може да се отглежда на две години. Основната реколта се извършва през втората година. От пролетта на втората година кейлът може да се бере редовно.



BIO - Grønkål - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Nordlysets vintergrøntsager - velsmagende og rig på vitaminer

Den højtydende Westland Winter-sort danner tæt bølgede, blågrønne blade. Den er hårdfør og ideel til beskæring fra oktober til marts. Før den første høst bør du vente på den første frost i et par dage. Først da vil plantens stofskifteprocesser omdanne den stivelse den indeholder til sukker og bitterstofferne forsvinder. Blade skal høstes udefra og ind for at fremme vækst. Høst jævnlige, da de mørke blade smager særligt godt. For en klassisk grønkålsforberedelse skal du bryde de enkelte blade af stilken og plukke det grønne af de enkelte blade langs stilken. Kog bladene i kogende saltet vand i 2 til 4 minutter. Dræn, skyl under koldt vand og afdryp. Pres forsigtigt det overskydende vand ud af kålen med hænderne. Hak groft eller fint med en kniv, alt efter hvad du foretrækker. Sauter løgterninger i spæk, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt kålen og lad den visne. Dæk med låg efter 10 minutter, afglasér lejlighedsvis med et skvæt grøntsagsfond og kog i cirka 40 til 50 minutter. Smag til med salt og peber. 15 minutter før slutningen af kogetiden tilsættes Mettenden og Kassler og koges med. **Naturlig beliggenhed:** Selvom det oprindeligt var hjemmehørende i kystområderne i Middelhavet og Lilleasien, Grønkål er i dag hovedsageligt en specialitet i Storbritannien, Skandinavien, Holland og Nordtyskland. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke planterne i en vindbeskyttet kold ramme med fleecebetræk til frosthætt eller i potter på en solrig vindueskarm fra januar til marts. Plant tre korn cirka en centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehul. Efter spiring efterlader du kun den stærkeste frøplante. Derefter går der fire til seks uger fra såning til frøplanten er klar til udplantning. Den ideelle spiretemperatur er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge planter har rodet godt igennem jorden, kan de bevæge sig udendørs fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rodbunden er omkring en centimeter dækket af jord og understreg plantningen med kompost. **Den bedste beliggenhed:** Som tungføder trives planten bedst i dyb, næringsrig jord med god vandlagringskapacitet på et solrigt sted i grøntsagspladsen. **Optimal pleje:** Planter har brug for regelmæssigt vand og næringsstoffer. Vand rigeligt, især på varme dage, men undgå vandfyldning. Regelmæssig fjernelse af ukrudt og løsning af den omgivende jord belønner planterne med et højere udbytte og aroma. Giv planterne organisk vegetabilsk gødning regelmæssigt efter plantning og op til omkring to til tre uger før høst. **Om vinteren:** Grønkål kan dyrkes toårigt. Hovedhøsten finder sted i det andet år. Fra foråret andet år kan grønkål høstes regelmæssigt.



BIO - Grünkohl - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Das Wintergemüse der Nordlichter - Schmackhaft und vitaminreich

Die sehr ertragreiche Sorte Westland Winter bildet dicht gewellte, blaugrüne Blätter. Sie ist widerstandsfähig und eignet sich ideal für den Schnitt von Oktober bis März. Vor der ersten Ernte sollten Sie den ersten Frost für einige Tage abwarten. Denn nur dann wandeln Stoffwechselprozesse der Pflanze die enthaltene Stärke in Zucker um und die Bitterstoffe verschwinden. Die Blätter sollten von außen nach innen geerntet werden, damit das Wachstum angeregt wird. Ernten Sie regelmäßig, da gerade die jungen Blätter besonders gut schmecken. Für eine klassische Grünkohl Zubereitung brechen Sie die einzelnen Blätter vom Strunk ab und zupfen das Blattgrün der einzelnen Blätter entlang des Stiels ab. Garen Sie die Blätter 2 bis 4 Minuten in köchelndem Salzwasser. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser vorsichtig mit den Händen aus dem Kohl ausdrücken. Mit einem Messer je nach Vorliebe grob oder etwas feiner hacken. Zwiebelwürfel in Schmalzglasig dünsten. Kohl zugeben und zusammenfallen lassen. Nach 10 Minuten mit einem Deckel abdecken, hin und wieder mit einem Schuss Gemüsebrühe ablöschen und circa 40 bis 50 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Mettenden und Kassler zugeben und mit garen. **Naturstandort:** Obwohl ursprünglich an den Küstengebieten des Mittelmeeres und Kleinasien beheimatet, ist Grünkohl heute vor allem eine Spezialität in Großbritannien, Skandinavien, in Holland und Norddeutschland. **Anzucht:** Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost. **Standort:** Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet. **Pflege:** Die Pflanze benötigt regelmäßige Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdbereichs danken die Pflanzen mit einem höheren Ertrag und Aroma. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Auspflanzung und bis circa zwei bis drei Wochen vor der Ernte regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Grünkohl kann zweijährig angebaut werden. Die Haupternte erfolgt im zweiten Jahr. Ab dem Frühjahr des zweiten Jahres kann Grünkohl regelmäßig geerntet werden.



Organic - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

The winter vegetable of the northern lights – full aromatic and rich in vitamins

Westland is a high-yielding kale variety that develops tight currugated, blue-green leaves. The plant is sturdy and ideally suited for cutting from October until March. You should wait for the first frost before starting to harvest Kale, as only then the metabolic process of the plant will turn the starch compounds into sugar and the bitter substances will fade. The leaves should be harvested from the outside to the inside to stimulate the further growth of the plant. Pluck the leaves regularly as especially the fine leaves are the most tasty ones. For a classic preparation of Kale, remove the leaves from the stalk and pluck off the leaf green along the stem. Boil the leaves in hot saltwater for about 2 to 4 minutes. Strain off and rinse with cold tap water, then let the water drip off. Gently squeeze out the remaining water with your hands. Chop up the Kale into bigger or smaller pieces as you prefer. Braise some chopped onions in lard, add the Kale and let it crumble. After about 10 minutes cover with a lid, douse with some vegetable stock from time to time and leave it to cook for 40 to 50 minutes. Refine with salt and pepper. About 15 minutes before the end of the cooking process you can add some ground pork or Kassler to cook together. **Natural location:** Even though Kale has its origin in the coastal areas of the Mediterranean and in Asia Minor, it is nowadays a culinary delight particularly in Great Britain, Scandinavia, Holland and northern Germany. **Successful cultivation:** You can start cultivation from January until March in a wind-sheltered cold frame with a fleece cover for frosty nights, or in pot on your windowsill. Plant three seeds per planting hole about 1 cm deep into coconut substrate or organic vegetable substrate. After germination, you can prick the seedlings out leaving only the strongest one. It will take about four to six weeks after seeding until the seedlings have properly developed. A temperature between 15° and 20° Celsius would be ideal for germination. Starting from the end of May, when there are no frosty nights ahead anymore, and as soon as the seedlings have developed a proper rooting, they can be planted out in the open. Provide some underlining/padding with compost and place the seedlings deep enough into the soil so that the roots are covered with about 1 cm of earth. Leave about 40 to 50 cm space between the plants. **The best location:** The plant has high nutrient demand and grows best at a sunny place of the vegetable patch and in well-grounded, nutritious soil with a good water storage capacity. **Optimal care:** The plant requires watering and nutrition regularly. Water generously, especially on hot days, but avoid water-logging. Weeding and loosening the surrounding soil from time to time will be rewarded by the plant producing a better harvest and flavour. After planting out, you may regularly provide your Broccoli with organic vegetable fertilizer until about two to three weeks before harvesting. **In the winter:** Kale can be cultivated as a biennial plant while the main harvest takes place in the second year. Starting from spring it can be harvested continuously.



ORGAANILINE – lehtkapsas – Westlandi talv

Brassica oleracea var. sabellica

Virmaliste talveköögilviljad - maitsvad ja vitamiinirikkad

Saagikas Westland Winter sort moodustab tihedalt lainelisi sinakasrohelisti lehti. See on vastupidav ja ideaalne pügamiseks oktoobrist märtsini. Enne esimest saagikoristust tuleks paar päeva oodata esimest külma. Alles siis muudavad taime ainevahetusprotsessid selles sisalduva tärklise suhkruks ja mõruained kaovad. Kasvu soodustamiseks tuleks lehti koristada väljastpoolt. Korjake regulaarselt, sest õrnad lehed maitsevad eriti hästi. Klassikalise lehtkapsa valmistamise jaoks murdke üksikud lehed varre küljest lahti ja riisuge üksikute lehtede rohelistus piki vart. Keeda lehti keevas soolaga maitsestatud vees 2–4 minutit. Nõruta, loputa külma vee all ja nõruta. Pigista kättega õrnalt kapsast liigne vesi välja. Haki jämedalt või peeneks noaga, olenevalt oma eelistusest. Prae sibulakuubikud searasvas läbipaistvaks. Lisa kapsas ja lase taheneda. Kata 10 minuti pärast kaanega, lase aeg-ajalt veidi köögiviljapuljongit üle ja küpseta umbes 40–50 minutit. Maitsesta soola ja pipraga. 15 minutit enne küpsetusaja lõppu lisa Mettenden ja Kassler ning küpseta koos nendega. **Looduslik asukoht:** Kuigi algselt pärit Vahemere ja Väike-Aasia rannikualadelt, Kale on tänapäeval peamiselt Suurbritannia, Skandinaavia, Hollandi ja Põhja-Saksamaa spetsialiteet. **Edukas kasvatamine:** Fliiskatttega tuulekaitse külmas raamis võid taimi kasvatada pakaselisteks öödeks või pottides päikeselisel aknalaual jaanuarist märtsini. Istutage iga istutusaugu jaoks kolm tera umbes ühe sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või orgaanilist köögiviljamulda. Pärast idanemist jätke alles ainult tugevaim seemik. Seejärel kuulub külvist istutusvalmis seemikuni neli kuni kuus nädalat. Ideaalne idanemistemperatuur on 15–20 kraadi Celsiuse järgi. Niipea, kui noortaimed on mullast hästi läbi juurdunud, saavad nad õue kolida alates mai lõpust, mil öökülma enam tulla ei saa. Istutage need 40–50 sentimeetrise istutuskaugusega nii sügavale, et juurepõhi oleks umbes sentimeetri jagu mullaga kaetud, ja joonige istutus kompostiga alla. **Parim asukoht:** Raske sõotjana areneb taim kõige paremini sügaval, toitainerikkas mullas, millel on hea veekogumisvõime, päikesepaistelises kohas köögiviljaplatsil. **Optimaalne hooldus:** Taim vajab regulaarset vett ja toitaineid. Kastke rohelt, eriti kuumadel päevadel, kuid vältige vettemist. Regulaarne umbrohu eemaldamine ja ümbritseva pinnase kobestamine premeerib taimi suurema saagi ja aroomiga. Varustage taimi regulaarselt pärast istutamist ja kuni umbes kaks kuni kolm nädalat enne saagikoristust orgaanilise köögiviljajäätisega. **Talvel:** Lehtkapsast saab kasvatada iga kahe aasta tagant. Põhisaak toimub teisel aastal. Alates teise aasta kevadest saab lehtkapsast regulaarselt koristada.



LUOMU – Lehtikaali – Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Revontulien talvivihannekset - maukkaita ja vitamiinirikkaita

Korkeasatoinnen Westland Winter -lajike muodostaa tiheästi aaltoilevia sinivihreitä lehtiä. Se on kestävä ja ihanteellinen karsimiseen lokakuusta maaliskuuhun. Ennen ensimmäistä sadonkorjuuta sinun tulee odottaa ensimmäistä pakkasia muutama päivä. Vasta silloin kasvin aineenvaihduntaprosessit muuttavat sen sisältämän tärkkelyksen sokeriksi ja katkerat aineet katoavat. Lehdet tulee korjata ulkopuolelta kasvun edistämiseksi. Kerää sato säännöllisesti, sillä pehmeät lehdet maistuvat erityisen hyvältä. Klassista lehtikaalivalmistusta varten katkaise yksittäiset lehdet varresta ja irrota yksittäisten lehtien vihreys varresta. Keitä lehtiä kiehuvaassa suolalla maustetussa vedessä 2–4 minuuttia. Valuta, huultele kylmän veden alla ja valuta. Purista ylimääräinen vesi kaalista varovasti käsin pois. Leikkaa karkeasti tai hienoksi veitsellä makusi mukaan. Kuullotta sipulikuutiot ihrassa läpikuultaviksi. Lisää kaali ja anna kuitua. Peitä kannella 10 minuutin kuluttua, valuta silloin tällöin tilikka kasvislientä ja kypsennä noin 40-50 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää 15 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä Mettenden ja Kassler ja kypsennä niiden kanssa. **Luonnollinen sijainti:** Vaikka se on alun perin kotoisin Välimeren ja Vähä-Aasian rannikkoalueilta, Lehtikaali on nykyään pääosin erikoisuus Isossa-Britanniassa, Skandinaviassa, Hollannissa ja Pohjois-Saksassa. **Onnistunut viljely:** Voit kasvattaa kasveja tuulelta suojatussa kylmässä kehiksessä, jossa on fleecepäällinen pakkasilta tai ruukuissa aurinkoisella ikkunalaudalla tammikuusta maaliskuuhun. Istuta kolme jyvää noin sentin syvyyteen kookoskuidusubstraattiin tai luomukasvimaahan jokaista istutusreikää kohti. Itämisen jälkeen jätä vain vahvin taimi. Kylvöstä istutusvalmiisiin taimiin kuluu sitten neljästä kuuteen viikkoa. Ihanteellinen itämislämpötila on 15-20 astetta. Heti kun nuoret kasvit ovat juurtuneet hyvin maaperän läpi, ne voivat siirtyä ulkona toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusetäisyydelle niin syväälle, että juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleiviiva istutus kompostilla. **Paras sijainti:** Raskaana syöttäjänä kasvi viihtyy parhaiten syvässä, ravinteikas maaperässä, jossa on hyvä veden varastointikyky aurinkoisessa paikassa vihannespaiakalla. **Optimaalinen hoito:** Kasvi tarvitsee säännöllistä vettä ja ravinteita. Kastele runsaasti, etenkin kuumina päivinä, mutta vältä kastamista. Säännöllinen rikkaruohojen poisto ja ympäröivän maaperän löysäys palkitsevat kasvit suuremmalla tuotolla ja tuoksulla. Anna kasveille orgaanista kasvilannoitetta säännöllisesti istutuksen jälkeen ja noin kaksi tai kolme viikkoa ennen sadonkorjuuta. **Talvella:** Lehtikaalia voidaan kasvattaa joka toinen vuosi. Pääsato tapahtuu toisena vuonna. Toisen vuoden keväästä lähtien lehtikaali voidaan korjata säännöllisesti.



BIO – Chou frisé vert – Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Le légume hivernal de l'aurore boréale - Savoureux et riche en vitamines

Le Westland Winter très productif forme des feuilles vert-bleu ondulées. Il est résistant et est idéalement coupé d'octobre à mars. Vous devez attendre le premier gel pendant quelques jours avant la première récolte, car c'est seulement à ce moment que les processus métaboliques de la plante transforment l'amidon contenu en sucre et que les substances amères disparaissent. Les feuilles doivent être récoltées de l'extérieur vers l'intérieur pour que la croissance soit stimulée. Récoltez régulièrement, car les feuilles délicates sont particulièrement délicieuses. Pour une préparation classique de chou vert, enlevez les feuilles individuelles du tronc et arrachez la chlorophylle des feuilles le long de la tige. Cuissez les feuilles pendant 2 à 4 minutes dans de l'eau salée bouillante. Décantez, trempez dans de l'eau froide et laissez égoutter. Éliminez l'eau excédentaire prudemment avec les mains. Hachez en petits ou gros morceaux selon vos préférences. Faites revenir des cubes d'oignon dans du saindoux. Ajoutez le chou et laissez fondre. Couvrez avec un couvercle après 10 minutes, décollez les bouillons de légumes de temps en temps avec un coup et laissez cuire pendant environ 40 à 50 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez du kassler et des saucisses mettenden 15 minutes avant la fin de la cuisson et cuisez-les avec le reste. **Emplacement naturel:** Bien qu'il soit originaire des zones côtières du bassin méditerranéen et de l'Asie mineure, le chou vert est surtout une spécialité en Grande Bretagne, en Scandinavie, en Hollande et en Allemagne du Nord. **Culture réussie:** De janvier à mars, vous pouvez mettre les plantes dans un jardin d'hiver protégé du vent avec une couverture en textile polaire ou sur un rebord de fenêtre ensoleillé. Mettez trois graines par trou de plantation dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ un centimètre de profondeur. Après la germination, laissez seulement le semis le plus puissant dans chaque trou. La période entre l'apparition des semis et la plantule dure quatre à six semaines. La température de germination idéale se trouve entre 15 et 20 °C. Dès que les jeunes plantes ont des racines profondes dans la motte, vous pouvez les mettre en plein air à partir de fin mai lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne qui peut apparaître. Plantez-les séparées de 40 à 50 cm et assez profondément que la base des racines soit couverte à environ 1 cm de terre et alimentez la plantation avec du compost. **Le meilleur emplacement:** En tant que plante à gros besoin, la plante prospère le plus dans des terres profondes et riches en nutriments avec une bonne capacité à stocker l'eau dans un endroit ensoleillé dans le potager. **Soins optimaux:** La plante a besoin d'un approvisionnement régulier en eau et en nutriments. Arrosez généreusement, surtout lors de jours chauds, mais évitez l'eau stagnante. Lorsque vous enlevez les mauvaises herbes régulièrement et assouplissez la terre environnante, les plantes vous remercieront avec un rendement et un arôme plus importants. Fournissez de l'engrais potager BIO régulièrement à la plante après la transplantation et jusqu'à deux à trois semaines avant la récolte. **En hiver:** Le chou frisé vert peut être cultivé tous les deux ans. La récolte principale a lieu pendant la deuxième année. Le chou frisé vert peut être récolté régulièrement à partir du printemps de la deuxième année.



BIOΛΟΓΙΚΑ – Kale – Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Τα χειμωνιάτικα λαχανικά του βόρειου σέλας - νόστιμα και πλούσια σε βιταμίνες

Η υψηλής απόδοσης ποικιλία Westland Winter σχηματίζει πυκνά κυματιστά, μπλε-πράσινα φύλλα. Είναι ανθεκτικό και ιδανικό για κλάδεμα από Οκτώβριο έως Μάρτιο. Πριν από την πρώτη συγκομιδή θα πρέπει να περιμένετε τον πρώτο παγετό για λίγες μέρες. Μόνο τότε οι μεταβολικές διεργασίες του φυτού θα μετατρέψουν το άμυλο που περιέχει σε ζάχαρη και οι πικρές ουσίες θα εξαφανιστούν. Τα φύλλα πρέπει να συλλέγονται από έξω προς τα μέσα για να ενθαρρύνουν την ανάπτυξη. Συγκομίζετε τακτικά, καθώς τα τρυφερά φύλλα έχουν ιδιαίτερα καλή γεύση. Για μια κλασική παρασκευή λάχανου, κόψτε τα μεμονωμένα φύλλα από το κοτσάνι και αφαιρέστε το πράσινο από τα μεμονωμένα φύλλα κατά μήκος του μίσχου. Βράζετε τα φύλλα σε αλατισμένο νερό που αγοράζετε για 2 έως 4 λεπτά. Στραγγίζουμε, ξεπλένουμε με κρύο νερό και στραγγίζουμε. Πιέστε απαλά την περίσσεια νερού από το λάχανο με τα χέρια σας. Ψιλοκόβουμε με ένα μαχαίρι χοντροκομμένα ή ψιλά, ανάλογα με την προτίμησή μας. Ζοτάρουμε τα κυβάκια κρεμμυδιού στο λαδί μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέτουμε το λάχανο και αφήστε το να μαραθεί. Καλύψτε με ένα καπάκι μετά από 10 λεπτά, περιστασιακά ξεφουρνίζετε με λίγο ζυμωμένο λάχανο και μαγειρεύετε για περίπου 40 με 50 λεπτά. Αλατοπιρρώνουμε. 15 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, προσθέτουμε το Mettenden και το Kassler και μαγειρεύουμε με αυτό. **Φυσιική τοποθεσία:** Αν και αρχικά ήταν εγγενές στις παράκτιες περιοχές της Μεσογείου και της Μικράς Ασίας, το Kale σήμερα είναι κυρίως μια σπειριατική στη Μεγάλη Βρετανία, τη Σκανδιναβία, την Ολλανδία και τη Βόρεια Γερμανία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τα φυτά σε ένα προστατευμένο από τον άνεμο κρύο πλαίσιο με κάλυμμα fleece για παγωμένες νύχτες ή σε γλάστρες σε ένα ηλιόλουστο περβάζι από τον Ιανουάριο έως τον Μάρτιο. Φυτέψτε τρεις κόκκους σε βάθος περίπου ενός εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρβιδας ή οργανικό φυτικό χώμα για κάθε τρύπα φύτευσης. Μετά τη βλάστηση, αφήστε μόνο το πιο δυνατό δενδρύλλιο. Στη συνέχεια χρειάζονται τέσσερις έως έξι εβδομάδες από τη σπορά μέχρι το σπορόφυτο έτοιμο για φύτευση. Η ιδανική θερμοκρασία βλάστησης είναι 15 έως 20 βαθμοί Κελσίου. Μόλις τα νεαρά φυτά έχουν ριζώσει καλά στο έδαφος, μπορούν να μετακινηθούν σε εξωτερικούς χώρους από τα τέλη Μαΐου, όταν δεν μπορούν να εμφανιστούν πλέον νυχτερινό παγετό. Φυτέψτε τα με απόσταση φύτευσης 40 έως 50 εκατοστών τόσο βαθιά ώστε η βάση της ρίζας να είναι περίπου ένα εκατοστό καλυμμένη με χώμα και απογαρμμίστε τη φύτευση με κομπόστ. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ως βαρύς τροφοδότης, το φυτό ευδοκίμει καλύτερα σε βαθύ, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος με καλή ικανότητα αποθήκευσης νερού σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο έμπλαστρο λαχανικών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό χρειάζεται κανονικό νερό και θρεπτικά συστατικά. Ποτίστε άφθονα, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφεύγετε την υπερχειλίση. Η τακτική αφαίρεση των ζιζανίων και η χαλάρωση του περιβάλλοντος εδάφους ανταμείβουν τα φυτά με μεγαλύτερη απόδοση και άρωμα. Παρέχετε τα φυτά με οργανικό φυτικό λίπασμα τακτικά μετά τη φύτευση και έως περίπου δύο έως τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. **Το χειμώνα:** Το Kale μπορεί να καλλιεργηθεί ανά διετία. Η κύρια συγκομιδή γίνεται το δεύτερο έτος. Από την άνοιξη του δεύτερου έτους, το λάχανο μπορεί να συγκομίζεται τακτικά.



ORGÁNACHA - Kale - Westland Geimhreadh

Brassica oleracea var. sabellica

Glasraí geimhridh na soilse thuaidh - blasta agus saibhir i vitimíní

Cruthaíonn éagsúlacht ar-dáirgeachta Geimhreadh Westland duilleoga dlúth tonnta, gorm-uaine. Tá sé hardy agus oiriúnach le haghaidh bearradh ó Dheireadh Fómhair go Márta. Roimh an chéad fómhár ba chóir duit fanacht ar an gcéad sioc ar feadh cúpla lá. Ní dhéanfaidh próis meitibileach an phlanda an stáirse atá ann a thiontú ina siúcra ach ansin agus imeoidh na substaintí searbha. Ba chóir duilleoga a bhaint ón taobh amuigh chun fás a spreagadh. Fómhár go rialta, mar a fhágann an tairiscint blas go háirithe go maith. Le haghaidh ullmhúcháin clasaiceach, briseadh amach na duilleoga aonair ón ngas agus bain amach glas na duilleoga aonair feadh an ghais. Cócáir na duilleoga in uisce saille ag suanbhruith ar feadh 2 go 4 nóiméad. Taosc, sruthlaigh faoi uisce fuar agus taosc. Brúigh go réidh an t-uisce breise as an cabáiste le do lámha. Gearr go garbh nó go mín le scian, ag brath ar do rogha féin. Sauté ciúbanna oinniúin i blonag go dtí go tréshoilseach. Cuir an cabáiste leis agus lig dó wilt. Clúdaigh le clúdach tar éis 10 nóiméad, ó am go ham deglaze le dash de stoc glasraí agus cócaireacht ar feadh thart ar 40 go 50 nóiméad. Séasúr le salann agus píobar. 15 nóiméad roimh dheireadh an ama cócaireachta, cuir an Mettenden agus Kassler agus cócáil leis. **Suíomh nádúrtha:** Cé gur ó dhúchas ó dhúchas do cheantair chósta na Meánmhara agus na hÁise Mionaoiseacha, is speisialtacht den chuid is mó sa Bhreatain Mhór, sa Chríoch Lochlann, san Ísiltír agus i dtuaisceart na Gearmáine é Kale inniu. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na plandaí a fhás i bhfráma fuar cosanta ag an ngaoth le clúdach lomra le haghaidh oícheanta sioc nó i bpoit ar fhuinneog griannmhar ó Eanáir go Márta. Cuir trí ghraín thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith snáithín cnó cócú nó in ithir glasraí orgánacha do gach poll plandála. Tar éis phéacadh, fág ach an siológ is láidre. Tógann sé ceithre nó sé seachtaine ansin ó chur go dtí an siológ réidh le cur. Is é an teocht phéacadh idéalach ná 15 go 20 céim Celsius. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga fréamhaithe go maith tríd an ithir, is féidir leo bogadh lasmuigh ó dheireadh mhí na Bealtaine, nuair nach féidir le frosts oíche níos mó a bheith ann. Déan iad a phlandáil le fad plandála de 40 go 50 ceintiméadar chomh domhain go bhfuil an bonn fréimhe thart ar aon ceintiméadar clúdaithe le hithreach agus cuir béim ar an bplandáil le múirín. **An suíomh is fearr:** Mar fhriothálaí trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gochoithigh le toilleadh maith stórála uisce in áit ghriannmhar sa phaiste glasraí. **Cúram is fearr is féidir:** Caithfidh an planda uisce agus cothaithe rialta. Tabhair uisce go liobrálach, go háirithe ar laethanta te, ach seachain uisceadáin. Tugann baint rialta fiailí agus scaoileadh na hithreach máguaird luach saothair do na plandaí le táirgeacht agus aroma níos airde. Cuir leasachán orgánach glasraí ar fáil do na plandaí go rialta tar éis a phlandáil agus suas le dhá nó trí seachtaine roimh an bhfómhár. **Sa gheimhreadh:** Is féidir cál a fhás go débhlantúil. Tarlaíonn an príomhfhómhar sa dara bliain. Ó earrach an dara bliain, is féidir kale a bhaint go rialta.



LÍFRÆNT - Grænkál - Vesturlandsvetur

Brassica oleracea var. sabellica

Vetrargrænmeti norðurljósanna - bragðgott og vítamínríkt

Hin afkastamikla Westland Winter afbrigði myndar pétt bylgjuð, blágræn laufblöð. Hann er harðgerður og tilvalinn til klippingar frá október til mars. Fyrir fyrstu uppskeru ættir þú að bíða eftir fyrsta frostinu í nokkra daga. Aðeins þá munu efnaskiptaferli plöntunnar breyta sterku sem hún inniheldur í sykur og bitur efnin hverfa. Lauf ætti að safna utan frá og inn til að hvetja til vaxtar. Uppskeirð reglulega, þar sem blíð blöðin bragðast sérstaklega vel. Fyrir klassískan grænkálsgerð, brjótið einstök blöð af stönglinum og rifíð grænt af einstökum blöðum af meðfram stilknum. Sjóðið blöðin í sjóðandi söltu vatni í 2 til 4 mínútur. Tæmdu, skolaðu undir köldu vatni og tæmdu. Kreistu umframvatnið varlega úr kálinu með höndunum. Saxið gróft eða smátt með hnif, allt eftir því sem þú vilt. Steikið lauk teninga í smjörfeiti þar til þeir verða hálf gagnsærir. Bætið kálinu út í og látið það þorna. Lokið með loki eftir 10 mínútur, skreytið af og til með ögn af grænmetis krafti og eldið í um 40 til 50 mínútur. Kryddið með salti og pipar. 15 mínútur fyrir lok eldunartímans, bætið við Mettenden og Kassler og eldið með því. **Náttúruleg staðsetning:** Pótt upprunalega ætti heima í strandsvæðum Miðjarðarhafs og Litlu-Asíu, Grænkál í dag er aðallega sérgrein í Bretlandi, Skandinavíu, Hollandi og Norður-Þýskalandi. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindvernduðum köldum ramma með lopapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríkum gluggakistu frá janúar til mars. Gróðursettu þrjú korn um það bil eins sentimetrar djúpt í undirlagi kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold fyrir hverja gróðursetningarholu. Eftir spírun, skildu aðeins eftir sterkustu unglöntuna. Síðan líða fjórar til sex vikur frá sáningu þar til græðlingurinn er tilbúinn til gróðursetningar. Kjórið spírunarhitastig er 15 til 20 gráður á Celsius. Um leið og ungar plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandyrar upp úr lok maí, þegar ekki verður lengur næturfrost. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentimetrar gróðursetningarfjarlægð svo djúpt að rötartotinn er um einn sentimetr þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með molutu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fóðrari þrífst plöntan best í djúpum næringarríkum jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríkum stað í grænmetisblettinum. **Besta umönnun:** Plöntan þarf reglulega vatn og næringarefni. Vökvaðu ríkulega, sérstaklega á heitum dögum, en forðastu vatnslosun. Regluleg illgresihreinsun og losun jarðvegsins í kring umbuna plöntunum með meiri uppskeru og ilm. Gefðu plöntunum lífrænan grænmetisáburð reglulega eftir gróðursetningu og allt að um það bil tveimur til þremur vikum fyrir uppskeru. **Á veturna:** Hægt er að rækta grænkál á tveggja ára fresti. Aðaluppskeran fer fram á öðru ári. Frá og með vori annars árs er hægt að uppskera grænkál reglulega.



BIO - Cavolo riccio - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Le verdure invernali dell'aurora boreale - gustose e ricche di vitamine

La varietà molto produttiva Westland Winter produce foglie spesse, di colore blu-verde. È una pianta resistente, ideale da raccogliere da ottobre a marzo. Per il primo raccolto è consigliabile aspettare alcuni giorni dal primo gelo: solo allora i processi di metabolismo della pianta convertono l'amido contenuto in zucchero e le sostanze amare scompaiono. Le foglie vanno raccolte dall'esterno, per stimolare la crescita della pianta. È consigliabile raccogliere con regolarità, perché le foglie tenere sono particolarmente gustose. Per una classica preparazione del cavolo riccio, spezzare le singole foglie dal gambo e staccare la parte verde di ogni foglia lungo lo stelo. Cuocere le foglie in acqua bollente salata da 2 a 4 minuti. Scolare, raffreddare sotto acqua fredda e scolare. Strizzare delicatamente l'acqua in eccesso dal cavolo con le mani. Tritare grossolanamente o finemente con un coltello, secondo le proprie preferenze. Soffriggere la cipolla a cubetti con un po' di strutto. Aggiungere il cavolo e lasciarlo insaporire. Dopo 10 minuti coprire con un coperchio, sfumare di tanto in tanto con un pizzico di brodo vegetale e cuocere da 40 a 50 minuti circa. Insaporire con sale e pepe q.b. e, 15 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le salsicce e il Kassler (carne di maiale salata e affumicata) e terminare di cuocere a fuoco lento. **Posizione naturale:** Sebbene sia originario delle aree costiere del Mediterraneo e dell'Asia Minore, oggi il cavolo riccio è apprezzatissimo in Regno Unito, Scandinavia, Olanda e Germania settentrionale. **Coltivazione riuscita:** Da gennaio a marzo, le piante si possono coltivare in una struttura riparata con una copertura in pila per le notti gelide, oppure in vasi su un davanzale soleggiato. Collocare tre semi per buco, profondo circa un centimetro, in un substrato di fibra di cocco o in terra per ortaggi BIO. Dopo la germinazione, selezionare solo le piantine più forti. Dalla semina alla piantina pronta per il trapianto sono necessarie dalle quattro alle sei settimane. La temperatura di germinazione ideale è tra 15° e 20° C. Non appena le giovani piante avranno radicato bene il pane di terra potranno essere trapiantate all'aperto, comunque dalla fine di maggio, quando non si verificano più gelate notturne. Trapiantarle a una distanza da 40 a 50 centimetri fra loro, abbastanza profonda da ricoprire le radici di terra per circa un centimetro, poi nutrire la coltivazione con il compost. **La posizione migliore:** Come pianta che necessita di molti nutrienti, il broccolo prospera meglio su terreni profondi e ricchi di sostanze nutritive, con una buona ritenzione idrica e collocato in un punto soleggiato dell'orto. **Cura ottimale:** La pianta ha bisogno di regolari somministrazioni di acqua e sostanze nutritive. Innaffiare abbondantemente, specialmente nelle giornate calde, evitando ristagni d'acqua. La rimozione regolare delle erbe infestanti e il dissodamento del terreno circostante favoriscono una maggiore resa e aroma nelle piante. Concimare regolarmente le piante con fertilizzante per ortaggi BIO, da dopo la semina fino a circa due o tre settimane prima del raccolto. **In inverno:** Il cavolo riccio può essere coltivato biennalmente, il raccolto principale avviene nel secondo anno. Dalla primavera del secondo anno il cavolo riccio può essere raccolto regolarmente.



ORGANSKI - Kelj - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zimsko povrće sjevernog svjetla - ukusno i bogato vitaminima

Visokoprinosa sorta Westland Winter oblikuje gusto valovito plavozeleno lišće. Otporan je i idealan za rezidbu od listopada do ožujka. Prije prve berbe treba pričekati prvi mraz nekoliko dana. Tek tada će metabolički procesi biljke pretvoriti škrob koji sadrži u šećer i gorke tvari će nestati. Lišće treba brati izvana prema unutra kako bi se potaknuo rast. Berite redovito, jer su nježni listovi osobito dobrog okusa. Za klasičnu pripremu kelja odlomite pojedinačne listove sa stabljike i otkinite zelenilo pojedinih listova uz stabljiku. Listove kuhajte u kipućoj slanoj vodi 2 do 4 minute. Ocijedite, isperite pod hladnom vodom i ocijedite. Lagano rukama ocijedite višak vode iz kupusa. Nasjeckajte grubo ili sitno nožem, ovisno o želji. Na svinjskoj masti pirjajte kockice luka dok ne postanu prozirne. Dodajte kupus i pustite da uvene. Pokrijte poklopcem nakon 10 minuta, povremeno deglazirajte s malo povrtnog temeljca i kuhajte oko 40 do 50 minuta. Posolite i popaprite. 15 minuta prije kraja vremena kuhanja dodajte Mettenden i Kassler i kuhajte s njima. **Zemlja porijekla:** Iako izvorno porijeklom iz obalnih područja Sredozemnog mora i Male Azije, Kelj je danas uglavnom specijalitet u Velikoj Britaniji, Skandinaviji, Nizozemskoj i Sjevernoj Njemačkoj. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okviru zaštićenom od vjetra s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na sunčanoj prozorskoj dasci od siječnja do ožujka. Posadite tri zrna duboko oko jedan centimetar u supstrat od kokosovih vlakana ili organsko tlo za povrće za svaku rupu za sadnju. Nakon nicanja ostavite samo najjaču sadnicu. Zatim je potrebno četiri do šest tjedana od sjete do sadnice spremne za sadnju. Idealna temperatura za klijanje je 15 do 20 stupnjeva Celzijusa. Čim se mlade biljke dobro ukorijene kroz tlo, mogu se premjestiti na otvoreno od kraja svibnja, kada više ne može doći do noćnih mrazova. Sadite ih na razmak sadnje od 40 do 50 centimetara tako duboko da korijen korijena bude oko jedan centimetar prekriven zemljom, a sadnju podvucite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na sunčanom mjestu u povrtnjaku. **Optimalna njega:** Biljka treba redovito vodu i hranjiva. Zalijevajte obilno, osobito za vrućih dana, ali izbjegavajte natapanje. Redovitim uklanjanjem korova i rahljenjem okolnog tla biljke se nagrađuju većim urodom i aromom. Biljkama dajte organsko gnojivo za povrće redovito nakon sadnje i otprilike dva do tri tjedna prije žetve. **U zimi:** Kelj se može uzgajati dvogodišnje. Glavna berba se odvija u drugoj godini. Od proljeća druge godine kelj se može redovito brati.



BIOLOĢISKĀ - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Ziemeļblāzmas ziemas dārzeni - garšīgi un vitamīniem bagāti

Augstazīgā Westland Winter šķirne veido blīvi viļņotas, zili zaļas lapas. Tas ir izturīgs un ideāli piemērots atzarošanai no oktobra līdz martam. Pirms pirmās ražas novākšanas dažas dienas jāgaida pirmās salnas. Tikai tad augs vielmānīgs procesi tajā esošo cieti pārvērtīs cukurā un rūgtvielas pazudīs. Lai veicinātu augšanu, lapas jānovāc no ārpuses. Novāc regulāri, jo maigās lapas garšo īpaši labi. Klasiskā kāpostu pagatavošanai nogrieziet atsevišķas lapas no kātiņa un noņemiet katras lapas zaļumu gar stublāju. Vāra lapas vārošā sāļtā ūdenī 2 līdz 4 minūtes. Nokāš, noskalo zem auksta ūdens un notecina. Ar rokām viegli izspiediet lieko ūdeni no kāpostiem. Sasmalciniet rupji vai smalki ar nazi atkarībā no jūsu vēlmēm. Cepiet sīpolu kubiņus speķos, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet kāpostus un ļaujiet tiem nožūt. Pēc 10 minūtēm pārklāiet ar vāku, laiku pa laiku apļējiet ar dārzenu buljonu un vāriet apmēram 40 līdz 50 minūtes. Garšojiet ar sāli un pipariem. 15 minūtes pirms gatavošanas laika beigām pievienojiet Mettenden un Kassler un pagatavojiet ar tiem. **Dabiska vieta:** Lai gan sākotnēji tās dzimtene ir Vidusjūras un Mazāzijas piekrastes apgabali, Kāposti mūsdienās galvenokārt ir specialitāte Lielbritānijā, Skandināvijā, Holandē un Ziemeļvācijā. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktīm vai podos uz saulainas palodzes no janvāra līdz martam. Katrai stādīšanas bedrei iestādiet trīs graudus apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Pēc dīgšanas atstāiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sēšanas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, palet četras līdz sešas nedēļas. Ideālā dīgšanas temperatūra ir 15–20 grādi pēc Celsija. Tiklīdz jaunie augi labi iesakņojušies caur augsni, tie var pārvietoties ārā no maija beigām, kad vairs nevar būt nakts salnas. Stādiet tos 40 līdz 50 centimetru stādīšanas attālumā tik dziļi, lai sakņu pamatne būtu apmēram vienu centimetru pārklāta ar augsni, un pasvītrojiet stādījumu ar kompostu. **Labākā atrašanās vieta:** Kā smags barotājs augs vislabāk plaukst dziļā, barības vielām bagātā augsnē ar labu ūdens uzkrāšanas spēju saulainā vietā dārzenu laukā. **Optimāla aprūpe:** Augam nepieciešams regulārs ūdens un barības vielas. Laistiet bagātīgi, īpaši karstās dienās, taču izvairieties no ūdens aizsērēšanas. Regulāra nezāļu likvidēšana un apkārtējās augsnes ierīnāšana piešķir augiem lielāku ražu un aromātu. Regulāri nodrošiniet augus ar organisko dārzenu mēslojumu pēc stādīšanas un apmēram divas līdz trīs nedēļas pirms ražas novākšanas. **Ziemā:** Kāpostus var audzēt reizi divos gados. Galvenā raža notiek otrajā gadā. Sākot no otrā gada pavasara, kāpostus var regulāri novākt.



EKOLOĢISKAS - Lapinis kopūstas - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zieminēs šiaurēs pašvaistēs daržovēs - skanios ir turtingos vitamīnos

Derlingā Westland Winter veislē formuojā tanki banguotus, melsvai zaļus lapus. Jis yra atsparus ir ideāli tinka genēti nuo spalio iki kovo. Prieš nuimant pirmajį derlių, keletą dienų reikėtų palaukti pirmųjų šalnų. Tik tada augalo medžiagų apykaitos procesai jame esantį krakmolą pavers cukrumi ir karčios medžiagos išnyks. Lapai turi būti skunami iš išorės, kad būtų skatinamas augimas. Nuimkite derlių reguliariai, nes švelnūs lapai ypač skanūs. Klasikiniam kopūstų ruošimui nuplėškite atskirus lapus nuo stiebo ir atskirų lapų žalumą išilgai stiebo. Virkite lapus verdančiame pasūdytame vandenyje 2–4 minutes. Nusausinkite, nuplaukite po šaltu vandeniu ir nusauskinkite. Rankomis švelniai išspauskite vandens perteklių iš kopūstų. Supjaustykite stambiai arba smulkiai peiliu, priklausomai nuo jūsų pageidavimų. Svogūno kubelius pakepinkite riebaluose, kol taps skaidrūs. Sudėkite kopūstą ir leiskite jam sudžiūti. Po 10 minučių uždenkite dangčiu, retkarčiais užpilkite šlakėlių daržovių sultinio ir virkite apie 40–50 minučių. Pagardinkite druska ir pipirais. Likus 15 minučių iki kepimo pabaigos, sudėkite Mettenden ir Kassler ir virkite su jais. **Natūrali vieta:** Nors iš pradžių kilęs iš Viduržemio jūros ir Mažosios Azijos pakrančių, Lapiniai kopūstai šiandien daugiausia gaminami Didžiojoje Britanijoje, Skandinavijoje, Olandijoje ir Šiaurės Vokietijoje. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms naktims arba vazonoose ant saulėtos palangės sausio – kovo mėnesiais. Pasodinkite tris grūdus maždaug vieno centimetro gylyje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių dirvą kiekvienai sodinimo duobei. Po sudygimo palikite tik stipriausią daigą. Tada nuo sėjos iki sodinimo paruošto sodinuko užtrunka nuo keturių iki šešių savaičių. Ideali dygimo temperatūra yra 15–20 laipsnių Celsijaus. Kai tik jauni augalai gerai įsišakniję per dirvą, nuo gegužės pabaigos, kai nebegali kilti naktinių šalnų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetru sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetru padengtas žeme, o sodinimą pabrinkite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalas yra sunkus tiekėjas, jis geriausiai klesti giliame, maistingų medžiagų turinčiame dirvožemyje, kuriame gerai sulaiko vandenį saulėtoje daržovės vietoje. **Optimali priežiūra:** Augalai reikia reguliaraus vandens ir maistingų medžiagų. Laistykite gausiai, ypač karštomis dienomis, tačiau venkite vandens užmirkimo. Reguliarius piktžolių šalinimus ir aplinkinės dirvos purenimas apdovanoja augalus didesniu derliumi ir aromatu. Reguliariai po pasodinimo ir likus maždaug dviem ar trimis savaitėms iki derliaus nuėmimo, augalus maitinkite organinėmis daržovių trąšomis. **Žiemą:** Lapinius kopūstus galima auginti kas dvejus metus. Pagrindinis derlius nuimamas antraisiais metais. Nuo antrųjų metų pavasario kopūstus galima skinti reguliariai.



ORGANIČI - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Il-haxix tax-xitwa tad-dwal tat-tramuntana - fit-togħma u rikki fil-vitamini

Il-varjetà Westland Winter ta 'rendiment għoli tiffirma weraq densament immewġin, blu-aħdar. Huwa jifilhu u ideali għaż-żbir minn Ottubru sa Marzu. Qabel l-ewwel hsad għandek tistenna l-ewwel għata għal fit-jiem. Hekk biss il-proċessi metaboliċi tal-pjanta se jikkonvertu l-lamtu li fiha f'zokkor u s-sustanzi morri jisparruxx. Il-weraq għandu jinfhasad minn barra għal gewwa biex jinkoraġġixxi t-tkabbir. Hekk regolarment, peress li l-weraq tal-offerta għandhom togħma partikolarment tajba. Għin parerazzjoni tal-kale klassika, aqla 'l-weraq individwali miz-zok u aqla 'l-aħdar tal-weraq individwali tul iz-zokk. Sajjar il-weraq f'ilma mielaħ ttektek għal 2 sa 4 minuti. Ixxotta, laħlaħ taħt ilma kiesaħ u ixxotta. Aghfas bil-mod l-ilma żejjed mill-kaboċċi b'idejk. Qatta' bejn wieħed u iehor jew fin b'sikkina, skont il-preferenza tiegħek. Qalli l-kubi tal-basal fil-lardu sakem ikunu traslucidi. Žid il-kaboċċa u halliha dbiel. Għatti b'għatu wara 10 minuti, kultant deglaze b'daxx stokk tal-haxix u sajjar għal madwar 40 sa 50 minuta. Stagun bil-melħ u l-bżar. 15-il minuta qabel tmiem il-hin tat-tisjir, žid il-Mettenden u Kassler u sajjar miegħu. **Post naturali:** Għalkemm oriġinarjament indiġeni għaż-żoni kostali tal-Baħar Mediterran u l-Asja Minuri, Kale illum huwa prinċipalment speċjalitā fil-Gran Brittanja, l-Iskandinavja, l-Olanda u l-Germanja tat-Tramuntana. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista 'tikber il-pjanti f'qafas kiesaħ protett mir-riħ b'għatu suf għal iljieli għata jew fi qsari fuq it-tieqa xemxija minn Jannar sa Marzu. Pjanta tliet qmuħ madwar centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tat-tħawwil. Wara l-germinazzjoni, halli biss l-aktar nebbieta b'saħħitha. Imbagħad jieħu erba 'sa sitt ġimgħat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-tħawwil. It-temperatura ideali tal-germinazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti žġħar għandhom l-għeruq sew mill-ħamrija, jistgħu jimxu barra mill-aħħar ta 'Mejju, meta ma jkunx jista' jseħħ aktar għata bil-lejl. Hallahom b'distanza ta 'tħawwil ta' 40 sa 50 centimetru tant fil-fond li l-baži ta 'l-għeruq hija madwar centimetru miksiya bil-ħamrija u enfasizza t-tħawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** Bħala alimentatriċi tqil, l-impjant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrijenti b'kapaciā tajba ta 'ħażna ta' ilma f'post xemxi fil-garža tal-ħxejjex. **Kura ottimali:** L-impjant jeħtieġ ilma u nutrijenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi granet šħan, imma evita li jxaqleb l-ilma. It-tneħħija regolari tal-haxix ħażin u l-illaxkar tal-ħamrija tal-madwar jippremjaw lill-pjanti b'rendiment u aroma oġġla. Ipprovi lill-pjanti b'fertiliżant veġetali organiku regolarment wara t-tħawwil u sa madwar ġimgħatjejn sa tliet ġimgħat qabel il-hsad. **Fix-xitwa:** Kale jista 'jitkabbar kull sentejn. Il-hsad ewlieni jsir fit-tieni sena. Mir-rebbieġha tat-tieni sena, il-kale jista 'jinfhasad regolarment.



Bio - Boerenkool - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

De wintergroenten van het noorderlicht - lekker en rijk aan vitamines

Het zeer hoogproductieve Westland Winter-ras heeft dicht golvend, blauwgroen blad. Het is veerkrachtig en ideaal om van oktober tot maart te snijden. Voor de eerste oogst moet u enkele dagen wachten op de eerste vorst. Pas dan zetten de stofwisselingsprocessen van de plant het zetmeel dat erin zit om in suiker en verdwijnen de bittere stoffen. De bladeren moeten van buiten naar binnen worden geoogst om de groei te stimuleren. Regelmatig oogsten, want de malse bladeren smaken bijzonder goed. Voor een klassieke bereiding van boerenkool breekt u de afzonderlijke bladeren van de stengel af en plukt u het bladgroen van de afzonderlijke bladeren langs de stengel. Kook de blaadjes 2 tot 4 minuten in kokend gezouten water. Giet af, spoel af onder koud water en laat uitlekken. Knijp het overtollige water voorzichtig met uw handen uit de kool. Hak grof of fijn met een mes, afhankelijk van uw voorkeur. Stoom de uibloques in het reuzel tot ze glazig worden. Voeg de kool toe en laat deze in elkaar zakken. Dek af met een deksel na 10 minuten, voeg af en toe een scheutje groentebouillon toe en kook ongeveer 40 tot 50 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Voeg 15 minuten voor het einde van de kooktijd de Mettenden en Kassler toe en kook ertoe. **Natuurlijke locatie:** Hoewel oorspronkelijk afkomstig uit de kustgebieden van de Middellandse Zee en Klein-Azië, is. Tegenwoordig is boerenkool een specialiteit in Groot-Brittannië, Scandinavië, Nederland en Noord-Duitsland. **Succesvolle teelt:** U kunt de planten in een beschutte koude bak met een fleecedoek plaatsen voor ijzige nachten van januari tot maart of in potten op een zonnige vensterbank. Zet drie korrels per plantje ongeveer een centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Laat na het ontkiemen alleen de sterkste zaailing staan. Het duurt dan vier tot zes weken van zaaien tot zaailingen planten. De ideale kiemtemperatuur is 15 tot 20 graden Celsius. Zodra de jonge planten de grond goed hebben geworteld, kunnen ze vanaf eind mei naar het veld, als er geen nachtvorst meer kan optreden. Plant ze met een plantafstand van 40 tot 50 centimeter zo diep dat de wortels ongeveer een centimeter bedekt zijn met aarde en voed de plant met compost. **De beste locatie:** Als zware consument gedijt de plant het beste op diepe, voedselrijke gronden met een goede wateropslag op een zonnige plek in de moestuin. **Optimale verzorging:** De plant heeft regelmatig water en voedingsstoffen nodig. Geef royaal water, vooral op warme dagen, maar vermijd wateroverlast. Regelmatige verwijdering van onkruid en loslaten van de omringende grond geven de planten een hogere opbrengst en aroma. Geef de planten na het verplanten en tot twee à drie weken voor de oogst regelmatig biologische groentemest. **In de winter:** Boerenkool kan twee jaar worden verbouwd. De belangrijkste oogst vindt plaats in het tweede jaar. Vanaf de lente van het tweede jaar kan boerenkool regelmatig worden geoogst.



ØKOLOGISK - Grønnkål - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Nordlysets vintergrønnsaker - velsmakende og rik på vitaminer

Den høyytende Westland Winter-varianten danner tett bølgete, blågrønne blader. Den er hardfør og ideell for beskjæring fra oktober til mars. Før første høsting bør du vente på den første frosten i noen dager. Først da vil plantens metabolske prosesser omdanne stivelsen den inneholder til sukker og bitterstoffene vil forsvinne. Blader bør høstes fra utsiden og inn for å stimulere til vekst. Høst regelmessig, da de mørke bladene smaker spesielt godt. For en klassisk grønnkålspredning bryter du av de enkelte bladene fra stilken og plukker av det grønne av de enkelte bladene langs stilken. Kok bladene i kokende saltet vann i 2 til 4 minutter. Tøm, skyll under kaldt vann og tøm. Klem forsiktig ut overflødig vann fra kålen med hendene. Hakk grovt eller fint med en kniv, avhengig av hva du foretrekker. Fres løkterninger i smult til de er gjennomskjete. Tilsett kålen og la den visne. Dekk til med lokk etter 10 minutter, avglasser av og til med en dash grønnsakskraft og stek i ca. 40 til 50 minutter. Smak til med salt og pepper. 15 minutter før slutten av koketiden, tilsett Mettenden og Kassler og kok med. **Naturlig beliggenhet:** Selv om de opprinnelig var hjemmehørende i kystområdene i Middelhavet og Lilleasia, Grønnkål er i dag hovedsakelig en spesialitet i Storbritannia, Skandinavia, Holland og Nord-Tyskland. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekke for frostnetter eller i pletter på en solrik vinduskarm fra januar til mars. Plant tre korn omtrent en centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehull. Etter spiring, la bare den sterkeste frøplanten være igjen. Det tar deretter fire til seks uker fra såing til frøplanten er klar til planting. Den ideelle spiretemperaturen er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge plantene har rotet seg godt gjennom jorden, kan de bevege seg utendørs fra slutten av mai, da det ikke kan oppstå nattefrost lenger. Plant dem med en planteavstand på 40 til 50 centimeter så dyp at rotbunnen er omtrent en centimeter dekket med jord og understrek plantingen med kompost. **Den beste beliggenheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Grønnkål kan dyrkes toårig. Hovedhøsten finner sted i det andre året. Fra våren av det andre året kan grønnkål høstes regelmessig.



Bio - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zimowe warzywa zorzy polarnej - smaczne i bogate w witaminy

Westland to wysokowydajna jarmuż, która ma mocno pofałdowane, niebiesko-zielone liście. Roślina jest wytrzymała i idealnie nadaje się do cięcia od października do marca. Przed przystąpieniem do zbioru jarmużu należy zaczekać do pierwszych przymrozków, ponieważ dopiero wtedy proces metaboliczny rośliny zamieni wiązki skrobi w cukier, a gorzkie substancje wyblakną. Liście należy zbierać od zewnątrz do wewnątrz, aby stymulować dalszy wzrost rośliny. Liście zrywają regularnie, ponieważ szczególnie drobne są najsmaczniejsze. W celu klasycznego przygotowania jarmużu usuń liście z łodygi i zerwij zielony liść wzdłuż łodygi. Gotuj liście w gorącej słonej wodzie przez około 2 do 4 minut. Odcedź i spłucz zimną wodą z kranu, a następnie pozwól wodzie kapać. Delikatnie wyciśnij pozostałą wodę rękami. Pokrój jarmuż na większe lub mniejsze kawałki, jak chcesz. Dusić posiekaną cebulę na smalcu, dodać jarmuż i rozkruszyć. Po około 10 minutach przykryj pokrywką, od czasu do czasu polewaj bulionem warzywnym i gotuj przez 40 do 50 minut. Dobrać solą i pieprzem. Około 15 minut przed końcem procesu gotowania można dodać trochę mielonej wieprzowiny lub Kasslera, aby razem ugotować. **Naturalne położenie:** Chociaż jarmuż wywodzi się z przybrzeżnych rejonów Morza Śródziemnego i Azji Mniejszej, obecnie jest kulinarną rozkoszą zwłaszcza w Wielkiej Brytanii, Skandynawii, Holandii i północnych Niemczech. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć uprawę od stycznia do marca w osłoniętej od wiatru zimnej ramie z polem na mroźne noce lub w doniczce na parapecie. Posadź trzy nasiona na dółek na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub organicznym podłożu roślinnym. Po wykiełkowaniu możesz przekłuć sadzonki pozostawiając tylko najsilniejszą. Po wysianiu potrzeba około czterech do sześciu tygodni, zanim sadzonki rozwiną się prawidłowo. Idealna do kiełkowania byłaby temperatura pomiędzy 15 ° a 20 ° Celsjusza. Począwszy od końca maja, kiedy nie ma już mroźnych nocy, a gdy tylko sadzonki dobrze ukorzenia się, można je sadzić na otwartej przestrzeni. Podkreśl kompost i umieść sadzonki na tyle głęboko, aby korzenie były pokryte około 1 cm ziemi. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina charakteryzuje się dużym zapotrzebowaniem na składniki pokarmowe i najlepiej rośnie na nasłonecznionym miejscu poletka warzywnego oraz na dobrze uziemionej, żyznej glebie o dobrej zdolności magazynowania wody. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina wymaga regularnego podlewania i odżywiania. Podlewaj obficie, szczególnie w upalne dni, ale unikaj gromadzenia się wody. Od czasu do czasu pielienie i spulchnianie otaczającej gleby zostanie nagrodzone przez roślinę, która zapewni lepsze zbiory i lepszy smak. Po posadzeniu możesz regularnie dostarczać brokułom organiczny nawóz roślinny do około dwóch do trzech tygodni przed zbiorem. **W zime:** Jarmuż może być uprawiany jako roślina dwuletnia, natomiast główny zbiór przypada na drugi rok. Od wiosny można go zbierać w sposób ciągły.



ORGÂNICO - Couve - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Os vegetais de inverno da aurora boreal - saborosos e ricos em vitaminas

A variedade Westland Winter, de alto rendimento, forma folhas verde-azuladas densamente onduladas. É resistente e ideal para poda de outubro a março. Antes da primeira colheita deve-se aguardar a primeira geada por alguns dias. Só então os processos metabólicos da planta converterão o amido que ela contém em açúcar e as substâncias amargas desaparecerão. As folhas devem ser colhidas de fora para dentro para estimular o crescimento. Colha regularmente, pois as folhas tenras têm um sabor particularmente bom. Para uma preparação clássica de couve, quebre as folhas individuais do caule e arranque o verde das folhas individuais ao longo do caule. Cozinhe as folhas em água fervente com sal por 2 a 4 minutos. Escorra, passe por água fria e escorra. Esprema delicadamente o excesso de água do repolho com as mãos. Pique grosseiramente ou finamente com uma faca, dependendo da sua preferência. Refogue os cubos de cebola na banha até ficarem translúcidos. Adicione o repolho e deixe murchar. Cubra com uma tampa após 10 minutos, ocasionalmente deglacie com um pouco de caldo de legumes e cozinhe por cerca de 40 a 50 minutos. Tempere com sal e pimenta. 15 minutos antes do final do tempo de cozimento, adicione o Mettenden e o Kassler e cozinhe com ele. **Localização natural:** Embora originalmente nativa das áreas costeiras do Mar Mediterrâneo e da Ásia Menor, A couve hoje é principalmente uma especialidade na Grã-Bretanha, Escandinávia, Holanda e norte da Alemanha. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as plantas em uma estrutura fria protegida do vento com uma cobertura de lã para noites geladas ou em vasos em uma janela ensolarada de janeiro a março. Plante três grãos com cerca de um centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou solo vegetal orgânico para cada cova de plantio. Após a germinação, deixe apenas a muda mais forte. Em seguida, leva de quatro a seis semanas desde a semeadura até a muda pronta para o plantio. A temperatura ideal de germinação é de 15 a 20 graus Celsius. Assim que as plantas jovens estiverem bem enraizadas no solo, elas podem se mover para o exterior a partir do final de maio, quando não ocorrerão mais geadas noturnas. Plante-as com uma distância de plantio de 40 a 50 centímetros, de forma que a base da raiz fique cerca de um centímetro coberta de terra e sublinhe o plantio com composto. **A melhor localização:** Como um alimentador pesado, a planta prospera melhor em solo profundo e rico em nutrientes com boa capacidade de armazenamento de água em um local ensolarado na horta. **Cuidado ideal:** A planta precisa de água e nutrientes regulares. Regue abundantemente, especialmente em dias quentes, mas evite o alagamento. A remoção regular de ervas daninhas e o afrouxamento do solo ao redor recompensam as plantas com maior rendimento e aroma. Forneça às plantas fertilizantes vegetais orgânicos regularmente após o plantio e até cerca de duas a três semanas antes da colheita. **No inverno:** Couve pode ser cultivada a cada dois anos. A colheita principal ocorre no segundo ano. A partir da primavera do segundo ano, a couve pode ser colhida regularmente.



Ecologic - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Legumele de iarnă ale aurorei boreale - gustoase și bogate în vitamine

Sioul Westland Winter cu randament foarte ridicat are frunze dens ondulate, albastru-verzui. Este rezistent și ideal pentru tăierea din octombrie până în martie. Înainte de prima recoltare, ar trebui să așteptați primul îngheț pentru câteva zile. Abia atunci procesele metabolice ale plantei transformă amidonul pe care îl conține în zahăr și substanțele amare dispar. Frunzele trebuie recoltate din exterior pentru a stimula creșterea. Recoltați regulat deoarece frunzele fragede au un gust deosebit de bun. Pentru un preparat clasic de varză, rupeți frunzele individuale de pe tulpină și smulgeți verdele frunzoz al frunzelor individuale de-a lungul tulpinii. Gatiti frunzele in apa cu sare la foc mic timp de 2 pana la 4 minute. Se scurge, se clătește sub apă rece și se lasă să se scurgă. Stoarceți cu grijă excesul de apă din varză cu mâinile. Taiati grosolan sau fin cu un cuțit, în funcție de preferințe. Aburiti cuburile de ceapa in untura pana devin translucide. Adăugați varza și lăsați-o să se prăbușească. Acoperiți cu un capac după 10 minute, adăugați din când în când o picătură de stoc de legume și gătiți timp de aproximativ 40 până la 50 de minute. Condimentează după gust cu sare și piper. Adăugați Mettenden și Kassler cu 15 minute înainte de sfârșitul timpului de gătit și gătiți cu ele. **Locație naturală:** Deși originar din zonele de coastă din Marea Mediterană și Asia Mică, este. Astăzi, kale este o specialitate în Marea Britanie, Scandinavia, Olanda și nordul Germaniei. **Cultivare de succes:** Puneți așeza plantele într-un cadru rece, adăpostit, cu un strat de lână pentru nopțile geroase din ianuarie până în martie sau în ghivece pe un pervaz însorit. Puneți trei boabe pe orificiu de plantare adâncime de aproximativ un centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. După germinare, lăsați să rămână doar cel mai puternic răsad. Apoi durează patru până la șase săptămâni de la înșămânțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingea pământului, se pot muta pe câmp de la sfârșitul lunii mai, când înghețurile nocturne nu mai pot apărea. Plantați-le cu o distanță de plantare de 40 până la 50 de centimetri atât de adânc încât rădăcinile sunt acoperite cu aproximativ un centimetru de sol și hrăniți plantarea cu compost. **Cea mai bună locație:** Ca mare consumator, planta se dezvoltă cel mai bine pe soluri adânci, bogate în substanțe nutritive, cu o capacitate bună de stocare a apei într-un loc însorit din zona de legume. **Îngrijire optimă:** Planta are nevoie în mod regulat de apă și substanțe nutritive. Udați cu generozitate, mai ales în zilele caniculare, dar evitați apele. Îndepărtarea regulată a buruienilor și slăbirea solului din jur oferă plantelor un randament și o aromă mai mari. După transplant și cu până la două până la trei săptămâni înainte de recoltare, alimentați în mod regulat plantele cu îngrășământ vegetal organic. **În iarnă:** Kale poate fi cultivat doi ani. Recolta principală are loc în al doilea an. Din primăvara celui de-al doilea an, varza poate fi recoltată în mod regulat.



Ekologiskt - Kale - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Vintergrönsakerna från norrskenet - välsmakande och rik på vitaminer

Den mycket högvakstande Westland Winter-sorten har tätt vågiga, blågröna blad. Den är elastisk och perfekt för skärning från oktober till mars. Innan den första skörden bör du vänta på den första frosten i några dagar. Först då omvandlar växternas metaboliska processer stärkelsen den innehåller till socker och de bittra ämnena försvinner. Bladen bör skördas utifrån och in för att stimulera tillväxt. Skörda regelbundet eftersom de ömma bladen smakar särskilt bra. För en klassisk grönkålsberedning, bryt av de enskilda bladen från stjälken och plocka den lövgröna av de enskilda bladen längs stammen. Koka bladen i saltat vatten i 2 till 4 minuter. Töm, skölj under kallt vatten och låt rinna av. Pressa försiktigt ut överflödigt vatten ur kålen med händerna. Hacka grovt eller fint med en kniv, beroende på vad du föredrar. Änga lökbitarna i ister tills de är genomskinliga. Tillsätt kål och låt den kollapsa. Täck med ett lock efter 10 minuter, avfett ibland med en bit grönsaksbuljong och koka i cirka 40 till 50 minuter. Krydda efter smak med salt och peppar. Tillsätt Mettenden och Kassler 15 minuter före tillagningstiden och koka med dem. **Naturligt läge:** Även ursprungligen infödda till kustområdena i Medelhavet och Mindre Asien, är. Idag är grönkål en specialitet i Storbritannien, Skandinavien, Holland och norra Tyskland. **Framgångsrik odling:** Du kan placera växterna i en skyddad kall ram med fleeceöverdrag för frostiga nätter från januari till mars eller i krukor på en solig fönsterbräda. Placera tre korn per planteringshål ungefär en centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Efter groningen, låt bara den starkaste plantan stå. Det tar sedan fyra till sex veckor från sådd till plantering av plantor. Den ideala groningstemperaturen är 15 till 20 grader Celsius. Så snart de unga växterna har rotat jorden väl kan de flytta till fältet från slutet av maj, då nattfrost inte längre kan förekomma. Plantera dem med ett planteringsavstånd på 40 till 50 centimeter så djupt att rötterna är ungefär en centimeter täckta med jord och mata planteringen med kompost. **Den bästa platsen:** Som en tung åtare trivs växten bäst på djupa, näringsrika jordar med god vattenförvaringskapacitet på en solig plats i grönsaksplåstret. **Optimal vård:** Växten behöver regelbundet vatten och näringsämnen. Vattna generöst, speciellt på varma dagar, men undvik vattentätning. Regelbundet avlägsnande av ogräs och lossning av den omgivande jorden ger växterna ett högre utbyte och arom. Efter transplantation och upp till två till tre veckor före skörden ska du regelbundet förse växterna med organiskt vegetabiliskt gödningsmedel. **På vintern:** Grönkål kan odlas två år. Huvudskörden äger rum det andra året. Från vårens andra år kan grönkål skördas regelbundet.



BIO - Kel - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zimná zelenina severných svetiel - chutná a bohatá na vitamíny

Vysokoúrodná odroda Westland Winter tvorí husto zvlínené, modrozelené listy. Je mrazuvzdorná a ideálna na rez od októbra do marca. Pred prvým zberom by ste mali počkať na prvý mrazík niekoľko dní. Až potom metabolické procesy rastliny premenia škrob, ktorý obsahuje, na cukor a horčiny zmiznú. Listy by sa mali zbierať zvonku, aby sa podporil rast. Zber pravidelne, pretože jemné listy chutia obzvlášť dobre. Pri klasickej úprave kelu odlamujte jednotlivé listy od stopky a otrhajte zeleň jednotlivých listov pozdĺž stonky. Listy varíme vo vriacej osolenej vode 2 až 4 minúty. Scedíme, prepláchneme pod studenou vodou a scedíme. Prebytočnú vodu z kapusty jemne vytlačte rukami. Nasekajte nahrubo alebo najmenej nožom, podla toho, ako vám to vyhovuje. Na masti opražime kocky cibule dosklovitá. Pridajte kapustu a nechajte ju zmäknúť. Po 10 minútach prikryjeme pokrievkou, občas zalejeme štipkou zeleninového vývaru a varíme asi 40 až 50 minút. Dochutíme soľou a korením. 15 minút pred koncom doby varenia pridajte Mettenden a Kassler a varte s nimi. **Prirodzená poloha:** Hoci pôvodne pochádza z pobrežných oblastí Stredozemného mora a Malej Ázie, Kapusta je dnes špeciálnou najmä vo Veľkej Británii, Škandinávií, Holandsku a severnom Nemecku. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flísovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináčoch na slnečnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasadte tri zrnká asi jeden centimeter hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Po vyklíčení ponechajte len najsilnejší semiačka. Od výsevu po sadenicu pripravenú na výsadbu to potom trvá štyri až šesť týždňov. Ideálna teplota na klíčenie je 15 až 20 stupňov Celzia. Len čo sa mladé rastlinky dobre zakorenia v pôde, môžu sa od konca mája, keď už nemôžu nastáť nočné mrazy, premiestniť von. Výsádzajte ich na vzdialenosť výsadby 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zasypán zeminou a výsadbu podtrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké krmidlo sa rastline najlepšie darí v hbokej pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na slnečnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmačaniu. Pravidelné odstraňovanie buriny a kyprenie okolitej pôdy odmeľuje rastliny vyššou úrodou a arómou. Rastlinám pravidelne po výsadbe a až dva až tri týždne pred zberom dodávajte organické hnojivo na zeleninu. **V zime:** Kel možno pestovať dvojročne. Hlavná úroda sa uskutočňuje v druhom roku. Od jari druhého roku možno kel pravidelne zberať.



BIO - Ohrovt - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zimska zelenjava severnega sija - okusna in bogata z vitamini

Visokorodna sorta Westland Winter tvorí gosto valovite, modrozelené liste. Je trdoživ in idealen za obrezovanje od oktobra do marca. Pred prvo žetvijo je treba nekaj dni počakati na prvo zmrzal. Šele takrat bodo presnovni procesi rastline škrob, ki ga vsebuje, spremenili v sladkor in grenčine bodo izginile. Liste je treba nabirati od zunaj navznoter, da se spodbudi rast. Obirajte redno, saj so nežni listi še posebej dobrega okusa. Za klasično pripravo ohrovtu odrežemo posamezne liste s pecljev in posameznim listom potrgamo zelenico vzdolž stebela. Liste kuhamo v vreli slani vodi 2 do 4 minute. Odcedimo, splaknemo pod mrzlo vodo in odcedimo. Z rokami nežno iztisnemo odvečno vodo iz zelja. Grobo ali drobno sesekljajte z nožem, odvisno od vaših želja. Čebulne kocke prepražimo na masti, da posteklenijo. Dodamo zelje in pustimo, da oveni. Po 10 minutah pokrijte s pokrovko, občasno deglazirajte s kančkom zelenjavne osnove in kuhajte približno 40 do 50 minut. Začnimo s soljo in poprom. 15 minut pred koncem časa kuhanja dodajte Mettenden in Kassler ter kuhajte z njim. **Naravni habitat:** Čeprav izvira iz obalnih območij Sredozemskega morja in Male Azije, Ohrovt je danes specialiteta predvsem v Veliki Britaniji, Skandinaviji, na Nizozemskem in v Severni Nemčiji. **Navodila za gojenje:** Rastline lahko gojite v mrzlih nočeh v hladnem okvirju, zaščitenem pred vetrom, s prevleko iz flisa ali v lončkih na sončni okenski polici od januarja do marca. V vsako sadilno jamo posadite tri zrna približno en centimeter globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko rastlinsko zemljo. Po kalitvi pustite le najmočnejšo sadiko. Od setve do sadike, pripravljene za sajenje, nato preteče štiri do šest tednov. Idealna temperatura za kalitev je 15 do 20 stopinj Celzija. Takoj, ko se mlade rastline dobro ukoreninijo skozi zemljo, jih lahko od konca maja, ko ne more več priti do nočnih zmrzali, prestavimo na prosto. Sadimo jih s sadilno razdaljo 40 do 50 centimetrov, tako globoko, da je koreninsko dno približno en centimeter pokrito z zemljo, nasad pa podčrtamo s kompostom. **Najboljša lokacija:** Kot težka hranilnica rastlina najbolje uspeva v globoki, s hranili bogati prsti z dobro sposobnostjo shranjevanja vode na sončnem mestu v rastlinjaku. **Optimalna nega:** Rastlina potrebuje redno vodo in hranila. Zalivajte izdatno, zlasti v vročih dneh, vendar se izogibajte premočevanju. Redno odstranjevanje plevela in rahljanje okoliške zemlje nagradi rastline z večjim donosom in aromo. Rastlinam redno po sajenju in do približno dva do tri tedne pred žetvijo zagotovite rastlinsko organsko gnojilo. **V zimskem času:** Ohrovt lahko gojimo dvoletno. Glavna žetev poteka v drugem letu. Od pomladi drugega leta lahko ohrovt redno obiramo.



Ecológico - Col rizada - Invierno Westland

Brassica oleracea var. sabellica

Las verduras de invierno de la aurora boreal - sabrosas y ricas en vitaminas

La variedad Westland Winter, de muy alto rendimiento, forma hojas densamente onduladas y de color azul verdoso. Es resistente e ideal para el corte de octubre a marzo. Antes de la primera cosecha hay que esperar unos días a que se produzca la primera helada. Sólo entonces los procesos metabólicos de la planta pueden convertir el almidón que contiene en azúcar y las sustancias amargas desaparecen. Las hojas deben ser cosechadas desde el exterior hacia el interior para estimular el crecimiento. Se debe cosechar regularmente, ya que las hojas tiernas tienen un sabor particularmente bueno. Para una preparación clásica de col rizada, separe las hojas individuales del tallo y desplume la hoja verde de las hojas individuales a lo largo del tallo. Cocine las hojas de 2 a 4 minutos en agua salada hirviendo a fuego lento. Escurrir, enjuagar bajo agua fría y escurrir. Extraiga con cuidado el exceso de agua de la col, con las manos. Use un cuchillo para picar en trozos grandes o ligeramente más finos, dependiendo de sus preferencias. Cocine al vapor los tacos de cebolla en la manteca de cerdo hasta que estén translúcidos. Añadir la col. Después de 10 minutos, cubra con una tapa, agregue de vez en cuando un poco de caldo de verduras y cocine de 40 a 50 minutos. Sazone al gusto con sal y pimienta. 15 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, agregue los Mettenden y Kassler y cocine hasta que estén listos. **Ubicación natural:** Aunque originalmente nativo de las zonas costeras del Mediterráneo y Asia Menor, hoy en día, la col rizada es sobre todo una especialidad en Gran Bretaña, Escandinavia, Holanda y el norte de Alemania. **Cultivo exitoso:** Usted puede preculvar las plantas de enero a marzo en un invernadero frío, protegido del viento con una tela para las noches heladas o en macetas en un alféizar soleado. Coloque tres granos por hoyo de plantación, a una profundidad de aproximadamente un centímetro, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Después de la germinación, deje sólo la plántula más fuerte. A las cuatro a seis semanas desde la siembra puede trasplantar la plántula. La temperatura ideal de germinación es de 15 a 20 grados centígrados. Tan pronto como las plantas jóvenes han arraigado bien pueden trasplantarlas al exterior a partir de finales de mayo, cuando las heladas nocturnas ya no suelen ocurrir. Plántelas a una distancia de 40 a 50 centímetros entra las plantas y con una profundidad que la base de la raíz esté cubierta con tierra y fertilice la plantación con compost. **La mejor ubicación:** Como comedora fuerte, la planta prospera mejor en suelos profundos y ricos en nutrientes con buena capacidad de almacenamiento de agua, en un lugar soleado en el huerto. **Cuidado óptimo:** La planta necesita regularmente agua y nutrientes. Riegue generosamente, especialmente en días calurosos, pero evite el encharcamiento. La eliminación regular de las malas hierbas y el soltar de la tierra circundante serán recompensados por las plantas con una mayor cosecha y aroma. Después de la siembra y hasta dos o tres semanas antes de la cosecha, suministre regularmente fertilizante vegetal orgánico. **En el invierno:** La col rizada se puede cultivar durante dos años. La cosecha principal tiene lugar en el segundo año. La col rizada se puede cosechar regularmente a partir de la primavera del segundo año.



BIO - Kapusta - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Zimní zelenina polární záře - chutná a bohatá na vitamíny

Vysoce výnosná odrůda Westland Winter tvoří hustě zvládnuté, modrozelené listy. Je mrazuvzdorná a ideální pro řez od října do března. Před první sklizní byste měli několik dní počkat na první mrazíky. Teprve pak metabolické procesy rostliny přemění obsažený škrob na cukr a hořké látky zmizí. Listy by se měly sklízet zvenčí, aby se podpořil růst. Sklízíte pravidelně, protože křehké listy chutnají obzvláště dobře. Při klasické úpravě kapusty odlamujete jednotlivé listy ze stopky a otrhnete zelené jednotlivých listů podél stonku. Listy vaříme ve vroucí osolené vodě 2 až 4 minuty. Scedíme, propláchneme pod studenou vodou a scedíme. Přebytkovou vodu ze zelí jemně vymačkejte rukama. Nakrájejte nahrubo nebo najemno nožem, v závislosti na vašich preferencích. Na sádle orestujte kostky cibule do zesklovatění. Přidáme zelí a necháme zavadnout. Po 10 minutách přikryjeme poklicí, občas podlijeme trochou zeleninového vývaru a vaříme asi 40 až 50 minut. Dochutíme solí a pepřem. 15 minut před koncem doby vaření přidejte Mettenden a Kassler a vařte s nimi. **Přirozená poloha:** Ačkoli původně pochází z pobřežních oblastí Středomořího moře a Malé Asie, kapusta je dnes specialitou především ve Velké Británii, Skandinávii, Holandsku a severním Německu. **Úspěšné pěstování:** Rostliny můžete od ledna do března pěstovat v chladném rámu chráněném před větrem s flísovým krytem pro mrazivé noci nebo v květináčích na slunném parapetu. Do každé výsadbové jamky zasadte tři zrnka asi jeden centimetr hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Po vyklíčení ponechte pouze nejsilnější sazenici. Od výsevu k sazenici připravené k výsadbě to pak trvá čtyři až šest týdnů. Ideální teplota pro klíčení je 15 až 20 stupňů Celsia. Jakmile mladé rostlinky dobře prokoření půdu, mohou se od konce května, kdy již nemohou vyskytnout noční mrazíky, přesunout ven. Sázejte je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhněte kompostem. **Nejlepší umístění:** Jako těžké krmítko se rostlině nejlépe daří v hluboké, na živiny bohaté půdě s dobrou kapacitou akumulace vody na slunném místě v zeleninovém záhonu. **Optimální péče:** Rostlina potřebuje pravidelnou vodu a živiny. Zalévejte vydatně, zvláště v horkých dnech, ale vyhněte se přemokření. Pravidelné odstraňování plevele a kypření okolní půdy odměňuje rostliny vyšším výnosem a vůní. Rostlinám pravidelně po výsadbě a až dva až tři týdny před sklizní dodávejte organické hnojivo. **V zimě:** Kapustu lze pěstovat dva roky. Hlavní sklizeň probíhá ve druhém roce. Od jara druhého roku lze kapustu pravidelně sklízet.



ORGANİK - Kale - Westland Kış

Brassica oleracea var. sabellica

Kuzey ışıklarının kış sebzeleri - lezzetli ve vitamin açısından zengin

Yüksek verimli Westland Winter çeşidi, yoğun dalgalı, mavi-yeşil yapraklar oluşturur. Dayanıklısı ve Ekim'den Mart'a kadar budama için idealdir. İlk hasattan önce birkaç gün ilk donun geçmesini beklemelisiniz. Ancak o zaman bitkinin metabolik süreçleri içerdiği nişastayı şekere çevirecek ve acı maddeler yok olacaktır. Büyümeyi teşvik etmek için yapraklar dıştan içe doğru toplanmalıdır. Yaprakların tadı özellikle iyi olduğundan, düzenli olarak hasat edin. Klasik bir lahanaya hazırlığı için, saptaki yaprakları ayrı ayrı kırın ve sap boyunca ayrı ayrı yaprakların yeşil kısımlarını koparın. Yaprakları kaynayan tuzlu suda 2 ila 4 dakika pişirin. Süzün, soğuk su altına durulayın ve süzün. Lahananın fazla suyunu elinizle nazikçe sıkın. Tercihinize bağlı olarak bir bıçakla kaba veya ince doğrayın. Soğan küplerini yarı saydam olana kadar domuz yağında soteleyin. Lahanayı ekleyin ve solmasına izin verin. 10 dakika sonra bir kapakla örtün, ara sıra bir tutam sebze suyuyla ısırdan arındırın ve yaklaşık 40 ila 50 dakika pişirin. Tuz ve karabiber serpin. Pişirme süresinin bitmesine 15 dakika kala Mettenden ve Kassler'i ekleyip pişirin. **Doğal konum:** Aslen Akdeniz ve Küçük Asya'nın kıyı bölgelerine özgü olmasına rağmen, Kale bugün esas olarak Büyük Britanya, İskandinavya, Hollanda ve Kuzey Almanya'da bir uzmanlık alanıdır. **Başarılı yetiştirme:** Bitkileri, soğuk geceler için polar örtü ile rüzgardan korunan soğuk bir çerçevede veya Ocak'tan Mart'a kadar güneşli bir pencere pervazındaki saksılarda yetiştirebilirsiniz. Her dikim deliği için hindistancevizi lifi substratına veya organik sebze toprağına yaklaşık bir santimetre derinliğinde üç tane ekin. Çimlenmeden sonra, yalnızca en güçlü fideleri bırakın. Ekimden fidelerin dikime hazır hale gelmesi dört ila altı hafta sürer. İdeal çimlenme sıcaklığı 15 ila 20 santigrat derecedir. Genç bitkiler toprakta iyice kök saldığında, daha fazla gece donlarının meydana gelmediği Mayıs ayının sonundan itibaren açık havaya çıkabilirler. Kök tabanını yaklaşık bir santimetre toprakla kaplı olacak şekilde 40 ila 50 santimetrelik bir dikim mesafesiyle dikin ve kompostla ekimin altını çizin. **En iyi konum:** Ağır bir besleyici olarak bitki, sebze tarlasında güneşli bir noktada iyi su depolama kapasitesine sahip derin, besin açısından zengin toprakta en iyi şekilde gelişir. **Optimum bakım:** Bitki düzenli su ve besin maddelerine ihtiyaç duyar. Özellikle sıcak günlerde bolca sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Düzenli olarak yabancı otların temizlenmesi ve çevredeki toprağın gevşetilmesi, bitkileri daha yüksek verim ve aroma ile ödüllendirir. Dikimden sonra ve hasattan yaklaşık iki ila üç hafta öncesine kadar bitkilere düzenli olarak organik sebze gübresi verin. **Kışın:** Kale iki yılda bir yetiştirilebilir. Ana hasat ikinci yılda yapılır. İkinci yılın ilkbaharından itibaren düzenli olarak lahanaya hasadı yapılabilir.



BIO - Kelkáposzta - Westland Winter

Brassica oleracea var. sabellica

Az északi fény téli zöldségei - ízletesek és vitaminokban gazdagok

A nagy hozamú Westland Winter fajta sűrűn hullámos, kékeszöld leveleket alkot. Szívós és ideális metszésre októbertől márciusig. **Természetes elhelyezkedés:** Bár eredetileg a Földközi-tenger és Kis-Ázsia tengerparti területein őshonos, A kelkáposzta ma főleg Nagy-Britanniában, Skandináviában, Hollandiában és Észak-Németországban specializálódott. **Sikeres termesztés:** A növényeket szélvédett hideg keretben, gyapjúborítással nevelheted fagyos éjszakákra, vagy cserépben, napos ablakpárkányon januártól márciusig. Ültessen három szem körülbelül egy centiméter mélyre kókuszrostos szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba minden ültetési lyukba. Csírázás után csak a legerősebb palántát hagyjuk. Ezután négy-hat hét telik el a vetéstől az ültetésre kész palántáig. Az ideális csírázási hőmérséklet 15-20 Celsius fok. Amint a fiatal növények jól átgökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költöztethetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázis körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposztal. **A legjobb hely:** Nehéz etetőként a növény a mély, tápanyagban gazdag talajban fejlődik a legjobban, jó víztároló képességgel, napos helyen a veteményesben. **Optimális gondozás:** A növénynek rendszeres vízre és tápanyagra van szüksége. Bőségesen öntözze, különösen meleg napokon, de kerülje a vízfolyást. A rendszeres gyommentesítés és a környező talaj fellazítása magasabb terméshozamot és aromát eredményez. Rendszeresen adjunk a növényeket szerves növényi műtrágyával az ültetés után, és körülbelül két-három héttel a betakarítás előtt. **Télen:** A kelkáposzta két évente termesztethető. A fő betakarítás a második évben történik. A második év tavaszától lehet rendszeresen betakarítani a kelkáposztát.

: : : : :



オーガニック - ケール - ウェストランドウィンター

Brassica oleracea var. sabellica

オーロラの冬野菜 - 香りがよくビタミンが豊富

ウェストランドは、きつくカールした青緑色の葉を成長させる多収量の品種です。丈夫な野菜で10~3月までが収穫に理想的です。植物の代謝過程でデンプン化合物が砂糖に変化し苦い物質が消えるので、最初の霜を待ってから収穫します。さらに成長を促進するために、葉は外側から内側へ向かって収穫します。柔らかい葉は最も美味しいので、定期的に葉を摘みます。ケールの一般的な準備方法は、茎から葉を取り除き、軸に沿って葉をはがします。

沸騰したお湯に塩を加え2~4分茹でます。お湯から取り出し流水ですすいで、水気をきります。残りの水分を手でやさしく搾ります。ケールを好みの大きさにカットして、刻んだ玉ネギとラードと一緒に煮込みます。約10分後に蓋をして、時々野菜ストックを足しながら40~50分煮込み塩と胡椒で味を調えます。調理の残り15分のところで豚挽肉やカスラーなどを加えることもできます。

自然な場所:

ケールの原産は地中海沿岸地域と小アジアですが、現在では特にイギリス、スカンジナビア、オランダ、北ドイツで人気の食材となっています。

栽培成功:

1~3月に霜から保護するカバーなどを使用して防風された場所、又は室内の窓際で鉢植えで栽培できます。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ約1cmに3個の種を植えます。発芽後は最も強い苗を残して間引きします。苗が適切に発達するまで、種を蒔いてから約4~6週間かかります。15~20°Cが栽培に理想的です。苗が十分に成長し、霜が降りなくなった5月下旬に屋外に移動できます。土壌に堆肥を加え苗を十分な深さに植え、その上に1cmほど用土を被せます。苗は40~50cm間隔で植えます。

最高のロケーション: ブロッコリーは多くの栄養を必要とし、日当たりの良い肥沃で水気を多く含んだ場所でよく育ちます。

最適なケア: 栽培中に1~2回野菜用のオーガニック肥料を与え、水も十分に与えます。

冬に: ケールは二年生植物として栽培し、収穫は二年目に行います。春に栽培を開始すると継続して収穫できます。

SKU: 18681 / BIO - Grünkohl - Westland Winter