



# SAFLAX®



Tips



© Luke - Public Domain

## Cucurbita pepo

|                                                                                     |                      |    |       |   |                                                                                     |                  |    |       |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|-------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-------|---|
|    | ..... 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 |



## Тиква - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

**Хелоуин идва! Издълбайте свое собствено тиквено чудовище!**

Тиквата Jack O'Lantern е много подходяща за дърворезба, издълбаване и направа на рисувани лампи за Хелоуин или Свети Мартин, поради големината на плода ѝ от 20 до 30 сантиметра. Узрялата тиква се познава по твърдостта, по жълтата дръжка и по почукването - трябва да звучи леко на кухо. Уверете се, че основата на дръжката остава непокънатата и съхранявайте тиквата на сухо, проветриво и хладно място (но без замръзване), далеч от други тикви и далеч от ябълки и круши. В зависимост от рецептата можете да преработите пулпата в плодова тиквена супа и тиквено кърми. **Естествено местоположение:** Като дива форма тиквата е родом от Аржентина и Уругвай и вече е била широко разпространена през 15 век в топлите климатични зони, където са се заселили инките. **Успешно отглеждане:** Можете да отгледате дълготрайните семена на първаза на прозореца още през март. Първо оставете семената да се накиснат в съд с топла вода за 12 часа. След това засадете семената, със заострената страна напред, в малки саксии с влажна почва за саксии, така че краят на семето все още да може да се види. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете саксията на светло и топло място с температура между 18° и 22° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. Първите разсад трябва да се появят след една до две седмици и могат да бъдат трансплантирани в по-големи контейнери след още три до четири седмици. В градината отглеждането може да се извърши през май във вече по-суха и топла почва. Но ако растенията се изнесат по-напред, плодът може да се очаква по-рано. **Най-доброто местоположение:** Тиквата обича светло и дори слънчево място. **Оптимална грижа:** Тиквите обичат богата на хумус почва и имат висока нужда от вода. При бедни на хранителни вещества почви се препоръчват допълнителни дози течен тор. Колкото по-големи стават отделните тиквени плодове, толкова по-добре е съвременно да се създаде суха и въздухопропусклива основа, така че плодовете да не плесенясват върху влажна почва. Едва когато тиквите са твърди и узрели през октомври/ноември, трябва да се берат. След това се съхраняват на сухо и хладно място и зреят, като отделните плодове не трябва да се допират. Издълбаване на фенер: С помощта на малък трион за подрязване изрежете клиновидна форма навътре от тиквата, за да направите капак. Клинообразният изрез предотвратява падаването на капака навътре по-късно. Сега извадете цялото месо от тиква през капака и го използвайте за обилна супа. Начертайте върху лицето с химикал и внимателно го изрежете с нож за килими. Най-лесно е да започнете с устата си. По този начин пропорциите могат да бъдат оценени по-добре. **През зимата:** Тиквите са едногодишни. Между другото, през следващата година не трябва да използвате ядки от собственото си отглеждане.



## Græskar - Jack O'Lantern Lantern Græskar

Cucurbita pepo

**Halloween kommer! Udskaar dit eget græskarmonster!**

Jack O'Lantern græskarret er meget velegnet til udskaeringsarbejde, udhuling og fremstilling af malede lamper til Halloween eller St. Martin på grund af størrelsen af dets frugt med 20 til 30 centimeter. Man kan genkende et modent græskar på dets hårdhed, den gule stilk og ved at banke på det - det skal lyde lidt hult. Sørg for, at bunden af stilken forbliver intakt, og opbevar squashen et tørt, luftigt og køligt sted (men frostfrit), væk fra andre squash og væk fra æbler og pærer. Afhængigt af opskriften kan du forarbejde frugtkødet til en frugtig græskarssuppe og græskarkarry. **Naturlig beliggenhed:** Som en vild form er græskarret hjemmehørende i Argentina og Uruguay og var allerede udbredt i det 15. århundrede i varme klimaer, hvor inkaerne slog sig ned. **Successful dyrkning:** Du kan dyrke de langtidsholdbare frø i vindueskarmen allerede i marts. Lad først frøene trække i en beholder med stuevarmt vand i 12 timer. Plant derefter frøene med den spidse side først i små potter med fugtig pottejord, så enden af frøet stadig kan ses. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil potten et let og varmt sted med en temperatur mellem 18° og 22° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. De første frøplanter bør dukke op efter en til to uger og kan transplanteres til større beholdere efter yderligere tre til fire uger. I haven kan dyrkning foregå i maj i allerede tørrere og varmere jord. Hvis planterne bringes frem, kan der dog forventes frugt tidligere. **Den bedste beliggenhed:** Græskarret elsker en lys og jævn placering i fuld sol. **Optimal pleje:** Græskar sætter pris på humusrig jord og har et højt vandbehov. I næringsfattig jord anbefales yderligere doser flydende gødning. Jo større de enkelte græskarfrugter bliver, jo mere er det tilrådeligt at skabe en tør og luftgennemtrængelig bund i god tid, så frugterne ikke mugner på fugtig jord. Først når græskarrene er hårde og modne i oktober/november, skal de høstes. Derefter skal de opbevares tørt og køligt og modnes, hvorved de enkelte frugter ikke skal røre ved. Udskaering af en jack-o'-lanterne: Brug en lille beskæringssav til at skære en kileform indad fra græskarret for at lave et låg. Kileskaeringen forhindrer låget i at falde indad senere. Fjern nu alt græskarkødet gennem låget og brug det til en fyldig suppe. Tegn på ansigtet med en pen og skær det forsigtigt ud med en tæppekniv. Det er nemmest at starte med munden. På den måde kan proportionerne bedre vurderes. **Om vinteren:** Græskar er etårig. Du skal i øvrigt ikke bruge kerner fra egen dyrkning i det kommende år.



## Kürbis - Jack O'Lantern Laternenkürbis

Cucurbita pepo

**Bald ist Halloween! Schnitz' Dir Dein eigenes Kürbismonster!**

Der Jack O'Lantern Laternenkürbis ist aufgrund der Größe seiner Früchte mit 20 bis 30 Zentimetern sehr gut für Schnitzarbeiten, zum Aushöhlen und zur Herstellung von bemalten Lampen zu Halloween oder St. Martin geeignet. Einen reifen Kürbis erkennen Sie an seiner Härte, dem gelben Stiel und mittels der Klopprobe - er muss etwas hohl klingen. Achten Sie darauf, dass der Stielsansatz unversehrt bleibt und lagern Sie den Kürbis trocken, luftig und kühl (aber frostfrei), ohne Berührung mit anderen Kürbissen und nicht in der Nähe von Äpfeln und Birnen. Das Fruchtfleisch können Sie je nach Rezept zu einer fruchtigen Kürbissuppe und Kürbis-Curry verarbeiten. **Naturstandort:** Als Wildform ist der Kürbis in Argentinien und Uruguay beheimatet und war bereits im 15. Jahrhundert überall in klimatisch warmen Gegenden, in denen Inkas siedelten, verbreitet. **Anzucht:** Die lange haltbaren Samen können Sie bereits ab März auf der Fensterbank vorziehen. Lassen Sie den Samen zunächst für 12 Stunden in einem Gefäß mit raumwarmem Wasser vorquellen. Setzen Sie die Samen dann mit der spitzen Seite voran einzeln so in kleine Töpfe mit feuchter Anzuchterde, dass das Samenende noch leicht zu sehen ist. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 18° und 22° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die ersten Sämlinge sollten nach ein bis zwei Wochen erscheinen und können nach weiteren drei bis vier Wochen in größere Gefäße umgepflanzt werden. Im Garten kann die Anzucht im Mai in bereits trockenerem und wärmerem Boden erfolgen. Allerdings ist bei vorgezogenen Pflanzen bereits früher mit Früchten zu rechnen. **Standort:** Der Kürbis liebt einen hellen und sogar vollsonnigen Standort. **Pflege:** Kürbisse schätzen einen humosen Boden und haben einen hohen Wasserbedarf. Bei nährstoffarmen Böden empfehlen sich zusätzliche Gaben mit Flüssigdünger. Je größer die einzelnen Kürbisfrüchte werden, desto mehr empfiehlt es sich zudem, rechtzeitig eine trockene und luftdurchlässige Unterlage zu schaffen, damit die Früchte auf feuchtem Boden nicht schimmeln. Erst wenn die Kürbisse im Oktober / November hart und ausgereift sind, sollten sie geerntet werden. Danach sollten sie trocken und kühl gelagert werden und ausreifen, wobei sich die einzelnen Früchte nicht berühren sollten. Eine Kürbislaterne schnitzen: Schneiden mit einer kleinen Axtsäge keilförmig nach innen einen Deckel aus dem Kürbis. Der Keilschnitt verhindert, dass der Deckel später nach Innen fällt. Entfernen Sie nun durch den Deckel alles Kürbisfleisch und nutzen Sie es für eine herzhaft Suppe. Malen Sie mit einem Stift das Gesicht auf und schneiden Sie es mit einem Teppichmesser vorsichtig aus. Am einfachsten beginnen Sie mit dem Mund. So lassen sich die Proportionen besser einschätzen. **Im Winter:** Kürbisse sind einjährig. Kerne aus eigener Zucht sollten Sie übrigens im kommenden Jahr nicht verwenden.



## Pumpkin - Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

**Halloween is coming up! Carve your own pumpkin monster!**

The Jack O'Lantern Lantern Pumpkin is, due to the size of its fruit, with 20 to 30 centimeters very well suited for carving, hollowing and making painted lamps for Halloween or St. Martin. You can recognize a ripe pumpkin by its hardness, the yellow stalk and by the tapping test - it must sound a little hollow. Make sure that the stem remains intact and store the pumpkin in a dry, airy and cool (but frost-free) place, without touching other pumpkins and not near apples or pears. Depending on the recipe, you can process the pulp into a fruity pumpkin soup and pumpkin curry. **Natural location:** As a wild form, the pumpkin is native to Argentina and Uruguay and was already widespread in the 15th century in climatically warm areas where Incas settled. **Successful cultivation:** The long lasting seeds can already be preculivated on the windowsill from March. Let the seeds initially for 12 hours in a container with room-warm water. Then place the seeds with the pointed side first in small pots with moist soil so that the end of the seed is still easily visible. Cover the container with cling film and make holes in it. This protects the soil from drying out. Every two to three days you should remove the foil for 2 hours. This prevents mould from forming on the growing soil. Place the container in a light and warm place with a temperature between 18° and 22° Celsius and keep the soil moist, but not wet. The first seedlings should appear after one to two weeks and can be transplanted into larger containers after another three to four weeks. In the garden, cultivation can be done in May in already drier and warmer soil, however, fruits can be expected earlier if the plants are grown earlier. **The best location:** The pumpkin loves a bright and even full sunny location. **Optimal care:** Pumpkins appreciate humus soil and have a high water requirement. In nutrient-poor soils, additional application of liquid fertilizer is recommended. The larger the individual pumpkin fruits become, the more it is also recommended to create a dry and air-permeable base in time to prevent the fruits from going mouldy on damp soil. Only when the pumpkins are hard and ripe in October / November should they be harvested. Afterwards they should be stored in a dry and cool place and ripen, whereby the individual fruits should not touch each other. Carve a pumpkin lantern: Cut with a small saw wedge-shaped inwards a lid from the pumpkin. The wedge-shaped cut prevents the lid from falling inwards later. Now remove all pumpkin flesh through the lid and use it for a hearty soup. Paint the face with a pencil and cut it out carefully with a carpet knife. It is easiest to start with the mouth. This way you can better estimate the proportions. **In the winter:** Pumpkins are annual. You should not use seeds from your own breeding in the coming year.



## Pumpkin - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### Halloween tuleb! Nikerdage oma kõrvitsa koletis!

Jack O'Lanterni kõrvits sobib väga hästi nikerdamiseks, õnnestamiseks ja Halloweeni või Püha Martini jaoks maalitud lampide valmistamiseks, kuna selle vilja suurus on 20-30 sentimeetrit. Küpse kõrvitsa tunned ära selle kõvaduse, kollase varre ja koputamise järgi – see peab kõlama veidi õõnsalt. Jälgi, et varrepõhi jääks terveks ning säilita kõrvitsat kuivas, õhurikkas ja jahedas (kuid külmavabas kohas), eemal teistest kõrvitsatest ning õuntest ja pirnidest. Olenevalt retseptist võid viljalihha töödelda mahlakaks kõrvitsasupiks ja kõrvitsakarriks. **Looduslik asukoht:** Metsiku vormina pärineb kõrvits Argentinast ja Uruguayst ning oli laialt levinud juba 15. sajandil soojas kliimas, kuhu inkad elama asusid. **Edukas kasvatamine:** Kaua säilivad seemned saad aknalaul kasvatada juba märtsis. Esmalt lase seemnetel 12 tundi toasoojas vees anumas leotada. Seejärel istutage seemned, teravapoolne külg ees, niiskesse potimulda väikesesse pottidesse, nii et seemne ots oleks ikka näha. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage pott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 18–22 °C, ning hoidke potimuld niiske, kuid mitte märg. Esimesed seemikud peaksid ilmuma ühe kuni kahe nädala pärast ja neid saab siirdada suurematesse konteineritesse veel kolme kuni nelja nädala pärast. Aias saab kultiveerida mais juba kuivemas ja soojemas mullas. Kui aga taimed ette tuua, võib vilju oodata varem. **Parim asukoht:** Kõrvits armastab eredat ja ühtlast päikesepealist asukohta. **Optimaalne hooldus:** Kõrvitsad hindavad huumusrikast mulda ja neil on suur veevajadus. Toitainetevaestel muldadel on soovitatav vedeläetise lisadoosid. Mida suuremaks muutuvad üksikud kõrvitsa viljad, seda enam on soovitatav aegsasti luua kuiv ja õhku läbilaskev põhi, et viljad niiskel pinnasel hallitama ei läheks. Ainult siis, kui kõrvitsad on kõvad ja küpsed oktoobris/novembris, tuleks neid koristada. Pärast seda tuleks neid hoida kuivas ja jahedas kohas ning valmida, nii et üksikud viljad ei tohiks kokku puutuda. Tungrasua nikerdamine: lõigake väikesed oksasaega kõrvitsast sissepoole, et tekiks kaas. Kiillõige ei lase kaanel hiljem sissepoole kukkuda. Nüüd eemaldage kogu kõrvitsa viljalihha läbi kaane ja kasutage seda toeka supi valmistamiseks. Joonista pliatsiga näole ja lõika vaibanoaga ettevaatlikult välja. Kõige lihtsam on alustada suust. Nii saab proportsioone paremini hinnata. **Talvel:** Kõrvitsad on iga-aastased. Muide, järgmisel aastal ei tohiks te oma kasvatatud tuumasid kasutada.



## Pumpkin - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### Halloween tuleb! Luo oma kurpitsahirviösi!

Jack O'Lantern -kurpitsa sopii erinomaisesti veistotöihin, koverruksiin ja maalattujen lampujen tekemiseen Halloween- tai St. Martin -juhliin, koska sen hedelmäkoko on 20-30 senttimetriä. Kypsän kurpitsan tunnistaa sen kovuudesta, keltaisesta varresta ja sitä naputtamalla - sen täytyy kuulostaa hieman ontolta. Varmista, että varren kanta pysyy ehjänä ja säilytä kurpitsa kuivassa, ilmavassa ja viileässä paikassa (mutta ei pakkasessa), erillään muista kurpitsaista sekä omenoista ja päärynöistä. Retseptistä riippuen voit jalostaa hedelmälilhan hedelmäisiksi kurpitsakeitoksi ja kurpitsacurryksi. **Luonnollinen sijainti:** Villimuotona kurpitsa on kotoisin Argentinasta ja Uruguaysta, ja se oli laajalle levinnyt jo 1400-luvulla lämpimässä ilmastossa, jonne inkat asettuivat. **Onnistunut viljely:** Pitkäkestoisia siemeniä voi kasvatata ikkunalaudalla jo maaliskuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vesisäiliössä 12 tuntia. Istuta sitten siemenet, terävä puoli ensin, pienein ruukkuihin kostealla ruukulla niin, että siemenen loppu näkyy edelleen. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperässä kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta ruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 18–22 °C, ja pidä ruukkumulta kosteana, mutta ei märkänä. Ensimmäisten taimien pitäisi ilmestyä yhden tai kahden viikon kuluttua, ja ne voidaan istuttaa suurempiin astioihin seuraavan kolmen tai neljän viikon kuluttua. Puutarhassa viljely voi tapahtua toukokuussa jo kuivemmassa ja lämpimämmässä maassa. Jos kasvit kuitenkin tuodaan eteenpäin, hedelmää voidaan odottaa aikaisemmin. **Paras sijainti:** Kurpitsa rakastaa valoisa ja tasaista aurinkoista paikkaa. **Optimaalinen hoito:** Kurpitsat arvostavat humuspitoista maaperää ja niillä on korkea vedentarve. Ravinneköyhässä maaperässä suositellaan lisäannoksia nestemäistä lannoitetta. Mitta suurempia yksittäisiä kurpitsan hedelmiä kasvaa, sitä enemmän kannattaa tehdä ajoissa kuiva ja ilmaa läpäisevä pohja, jotta hedelmät eivät homehdu kostealla maaperällä. Vasta kun kurpitsat ovat kovia ja kypsä loka-marraskuussa, ne tulee korjata. Sen jälkeen ne tulee säilyttää kuivassa ja viileässä paikassa ja kypsyä, jolloin yksittäiset hedelmät eivät saa koskettaa. Jack-o'-lyhdyin veistäminen: Leikkaa kurpitsasta sisäänpäin kiilan muoto pienellä karsusahalla kannen muodostamiseksi. Kiilaleikkaus estää kanta putoamasta myöhemmin sisäänpäin. Poista nyt kaikki kurpitsan hedelmälilha kannen läpi ja käytä sitä runsaan kelton valmistamiseen. Piirrä kasvoille kynällä ja leikkaa se varovasti irti mattovoitsella. Helpoin on aloittaa suusta. Näin mittasuhteet voidaan arvioida paremmin. **Talvella:** Kurpitsat ovat yksivuotisia. Muuten, sinun ei pitäisi käyttää omasta viljelystäsi peräisin olevia ytimiä tulevana vuonna.



## Potiron - Lanterne Potiron

Cucurbita pepo

### L'Halloween approche ! Sculptez votre propre monstre en forme de citrouille !

La citrouille Jack O'Lantern est, en raison de la taille de son fruit, avec 20 à 30 centimètres très bien adaptée à la sculpture, au creusement et à la fabrication de lampes peintes pour Halloween ou la Saint-Martin. On reconnaît une citrouille mûre à sa dureté, à sa tige jaune et au test du tapotement - elle doit sonner un peu creuse. Veillez à ce que la tige reste intacte et conservez la citrouille dans un endroit sec, aéré et frais (mais sans gel), sans toucher les autres citrouilles et à l'écart des pommes ou des poires. Selon la recette, vous pouvez transformer la pulpe en une soupe fruitée de potiron et en un curry de potiron. **Emplacement naturel:** À l'état sauvage, le potiron est originaire d'Argentine et d'Uruguay et était déjà très répandu au XVe siècle dans les régions au climat chaud où les Incas se sont installés. **Culture réussie:** Les graines de longue durée peuvent déjà être pré-cultivées sur le rebord de la fenêtre à partir du mois de mars. Laissez d'abord les graines pendant 12 heures dans un récipient avec de l'eau chaude. Ensuite, placez les graines avec le côté pointu d'abord dans de petits pots avec de la terre humide de sorte que l'extrémité de la graine soit encore facilement visible. Couvrez le récipient avec du film alimentaire et faites des trous dans le récipient. Cela permet d'éviter que la terre ne se dessèche. Tous les deux ou trois jours, vous devez retirer le film pendant deux heures. Cela empêche la formation de moisissures sur le sol de culture. Placez le conteneur dans un endroit léger et chaud, à une température comprise entre 18 et 22 °C, et maintenez le sol humide, mais pas mouillé. Les premiers semis devraient apparaître au bout d'une à deux semaines et peuvent être transplantés dans des conteneurs plus grands au bout de trois à quatre semaines. Dans le jardin, la culture peut se faire en mai dans un sol déjà plus sec et plus chaud, cependant, on peut s'attendre à des fruits plus tôt si les plantes sont cultivées plus tôt. **Le meilleur emplacement:** La citrouille aime un endroit lumineux et même en plein soleil. **Soins optimaux:** Les citrouilles apprécient les sols humifères et ont un besoin élevé en eau. Dans les sols pauvres en nutriments, il est recommandé d'appliquer un engrais liquide supplémentaire. Plus les fruits de la citrouille sont gros, plus il est également recommandé de créer une base sèche et perméable à l'air à temps pour éviter que les fruits ne moisissent sur un sol humide. Les citrouilles ne doivent être récoltées que lorsque les fruits sont durs et mûrs, en octobre/novembre. Ensuite, elles doivent être stockées dans un endroit sec et frais et mûrir, de sorte que les fruits ne se touchent pas. Sculptez une lanterne de citrouille : Découpez à l'aide d'une petite scie en forme de coin un couvercle de la citrouille vers l'intérieur. La coupe en forme de coin empêche le couvercle de tomber vers l'intérieur plus tard. Retirez maintenant toute la chair du potiron par le couvercle et utilisez-la pour une soupe consistante. Peignez le visage au crayon et découpez-le soigneusement avec un couteau à tapis. Il est plus facile de commencer par la bouche. De cette façon, vous pourrez mieux estimer les proportions. **En hiver:** Les citrouilles sont annuelles. Vous ne devez pas utiliser de graines provenant de votre propre élevage l'année suivante.



## Pumpkin - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### To Halloween έρχεται! Χαράξτε το δικό σας τέρας κολοκύθα!

Η κολοκύθα Jack O'Lantern είναι πολύ κατάλληλη για σκάλισμα, κούφωμα και κατασκευή βαμμένων λαμπτήρων για το Halloween ή τον St Martin λόγω του μεγέθους του καρπού της με 20 έως 30 εκατοστά. Μπορείτε να αναγνωρίσετε μια ώριμη κολοκύθα από τη σκληρότητά της, το κίτρινο κοτσάνι και χτυπώντας την - πρέπει να ακούγεται λίγο κούφια. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του κολοκύθας παραμένει ανέπαφη και αποθηκεύστε τη κολοκύθα σε ξηρό, ευέρο και δροσερό μέρος (αλλά χωρίς παγετό), μακριά από άλλα κολοκύθια και μακριά από μύλη και αχλάδια. Ανάλογα με τη συνταγή, μπορείτε να επεξεργαστείτε τον πολύτο σε φρουτώδη σούπα κολοκύθας και κάρυ κολοκύθας. **Φυσική τοποθεσία:** Ως άγρια μορφή, η κολοκύθα είναι εγγενής στην Αργεντινή και την Ουρουγουάη και ήταν ήδη ευρέως διαδεδομένη τον 15ο αιώνα σε θερμά κλίματα όπου εγκαταστάθηκαν οι Ίνκας. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τους σπόρους μεγάλης διάρκειας στο περβάζι από τον Μάρτιο. Αρχικά, αφιέρωστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ένα δοχείο με ζεστό νερό για 12 ώρες. Στη συνέχεια, φυτέψτε πρώτα τους σπόρους, στην μυτερή πλευρά, σε μικρές γλάστρες με υγρό χώμα γλάστρας, έτσι ώστε να φαίνεται ακόμα η άκρη του σπόρου. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρεθεί το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 18° και 22° Κελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Τα πρώτα σπορόφυτα πρέπει να εμφανιστούν μετά από μία έως δύο εβδομάδες και μπορούν να μεταφύτευτούν σε μεγαλύτερα δοχεία μετά από άλλες τρεις έως τέσσερις εβδομάδες. Στον κήπο, η καλλιέργεια μπορεί να γίνει τον Μάιο σε ήδη πιο ξηρό και ζεστό έδαφος. Ωστόσο, εάν τα φυτά εκτεθούν προς τα εμπρός, μπορεί να αναμένονται καρποί νωρίτερα. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η κολοκύθα αγαπά μια φωτεινή και ακόμη και ηλιόλουστη τοποθεσία. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι κολοκύθες εκτιμούν το πλούσιο σε χούμο έδαφος και έχουν υψηλές απαιτήσεις σε νερό. Σε εδάφη φτωχά σε θρεπτικά συστατικά, συνιστώνται πρόσθετες δόσεις υγρού λιπάσματος. Όσο μεγαλύτεροι γίνονται οι μεμονωμένοι καρποί της κολοκύθας, τόσο περισσότερο είναι σκόπιμο να δημιουργηθεί εγκαίρως μια ξηρή και διαπερατή από τον αέρα βάση, ώστε οι καρποί να μην μουχλιάζουν σε υγρό έδαφος. Μόνο όταν οι κολοκύθες είναι σκληρές και ώριμες τον Οκτώβριο/Νοέμβριο πρέπει να συγκομίζονται. Μετά από αυτό, πρέπει να φυλάσσονται σε ξηρό και δροσερό μέρος και να ωριμάζουν, οπότε τα μεμονωμένα φρούτα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή. Σκάλισμα ενός φαναριού: Χρησιμοποιώντας ένα μικρό πριόνι κλαδέματος, κόψτε ένα σχήμα σφήνας προς τα μέσα από την κολοκύθα για να φτιάξετε ένα καπάκι. Η κοπή με σφήνα εμποδίζει το καπάκι να πέσει προς τα μέσα αργότερα. Τώρα αφαιρέστε όλη τη σάρκα της κολοκύθας από το καπάκι και χρησιμοποιήστε την για μια χορταστική σούπα. Σχεδιάστε το πρόσωπο με ένα στυλό και κόψτε το προσεκτικά με ένα μαχαίρι χαλιού. Είναι πιο εύκολο να ξεκινήσετε με το στόμα σας. Με αυτόν τον τρόπο, οι αναλογίες μπορούν να εκτιμηθούν καλύτερα. **Το χειμώνα:** Οι κολοκύθες είναι ετήσιες. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πυρήνες από τη δική σας καλλιέργεια την επόμενη χρονιά.



## Pumpkin - Jack O'Lantern Pumpkin Lantern

Cucurbita pepo

### Tá Oíche Shamhna ag teacht! Snoite do ollphéist pumpkin féin!

Tá an pumpkin Jack O'Lantern an-oiriúnach le haghaidh obair shnoíodóireachta, ag cuasú agus ag déanamh lampaí péinteálte le haghaidh Oíche Shamhna nó Naomh Máirtín mar gheall ar mhéid a thorthaí le 20 go 30 centiméadar. Is féidir leat pumpkin aibi a aithint trína chruas, an gas buí agus trí chnagadh a dhéanamh air - caithfidh sé fuaim beagán log. Déan cinnte go bhfuil bun an ghaís fós slán agus stóráil an scuaise in áit thirim, aerdhíonach agus fionnuar (ach saor ó sioc), ar shiúl ó scuaiseanna eile agus ar shiúl ó ulla agus píorrai. Ag brath ar an t-oidéas, is féidir leat an laíon a phróiseáil isteach i anraith pumpkin fruity agus curai pumpkin. **Suíomh nádúrtha:** Mar fhoirm fiáin, tá an pumpkin dúchasach don Airgintín agus Uragua agus bhí sé forleathann cheana féin sa 15ú haois i climates teo áit ar shocraigh na Incas. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na síolta fada buan a fhás ar an bhfuinneog chomh luath le Márta. Gcéad dul síos, lig na síolta soak i gcoimeádán d'uisce te seomra ar feadh 12 uair an chloig. Ansin cuir na síolta, taobh pointeair ar dtús, i bpotai beaga d'ithir phota tais ionas gur féidir deireadh an tsil a fheiceáil fós. Clúdaigh an soltheach 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 agus te le teocht idir 18° agus 22° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ná bíodh sé fliuch. Ba chóir go mbeadh na chéad síolaga le feiceáil tar éis seachtain amháin nó dhá sheachtain agus is féidir iad a thrasphlandú i gcoimeádán níos mó tar éis trí nó ceithre seachtaine eile. Sa ghairdín, is féidir saothrú a dhéanamh i mí na Bealtaine in ithir níos tirime agus níos teo cheana féin. Mar sin féin, má thugtar na plandaí ar aghaidh, is féidir a bheith ag súil le torthaí níos luaithe. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bpumpkin suíomh geal agus fiú ghrian iomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Tá meas ag pumpkins ar ithir saibhir i humus agus tá riachtanas ard uisce acu. In ithreacha bochta cothaitheach, moltar dáileoga breise de leasachán leachtach. Dá mhéad a éiríonn na torthaí pumpkin aonair, is amhlaidh is mó atá sé inmholta bonn tirim agus aer-thréscaoilteach a chruthú in am trátha ionas nach n-imíonn na torthaí moldy ar ithir tais. Níor cheart iad a bhaint ach amháin nuair a bhíonn na pumpkins crua agus aibi i mí Dheireadh Fómhair/Samhain. Tar éis sin, ba chóir iad a stóráil in áit thirim agus fionnuar agus ripen, rud nár chóir go mbeadh na torthaí aonair i dteagmháil leo. Lantern seac a shnoí: Bain úsáid as sábh beag beartha, gearr cruth dinge isteach ón bpumpkin chun clúdach a dhéanamh. Coisceann an gearrtha ding an clúdach ó titim isteach níos déanaí. Anois bain an flesh pumpkin go léir tríd an clúdach agus é a úsáid le haghaidh anraith hearty. Tarraing ar an duine le peann agus go cúramach é a ghearradh amach le scian cairpéad. Tá sé níos éasca tosú le do bheál. Ar an mbealach seo, is féidir na comhréireanna a mheas níos fearr. **Sa gheimhreadh:** Tá pumpkins bliantúil. Teagmhásach, níor chóir duit kernels ó do shaothrú féin a úsáid sa bhliain atá romhainn.



## Grasker - Jack O'Lantern Lantern grasker

Cucurbita pepo

### Halloween er að koma! Ristaðu þitt eigið graskersskrímli!

Jack O'Lantern graskeríð hentar mjög vel í útskurðarvinnu, hola út og búa til málaða lampa fyrir Halloween eða St. Martin vegna stærðar ávaxta þess með 20 til 30 sentimetrum. Proskað grasker er hægt að þekkja á hörku þess, gula stönglunum og með því að slá á það - það hlýtur að hljóma svolítið holur. Gakktu úr skugga um að botn stöngulsins haldist ósnortinn og geymdu squashíð á þurrum, loftgóðum og köldum stað (én frostfríum), fjarri öðrum squash og fjarri eplum og perum. Það fer eftir uppskriftinni, þú getur unnið úr deiginu í ávaxtaríka graskerssúpu og graskerskarrí. **Náttúruleg staðsetning:** Sem villt form er graskeríð upprunnið í Argentínu og Úrúgvæ og var þegar útbreitt á 15. öld í hlýju loftslagi þar sem Inkar settust að. **Árangursrík ræktun:** Die lange haltbaren Samen können Sie bereits ab März auf der Fensterbank vorziehen. Lassen Sie den Samen zunächst für 12 Stunden in einem Gefäß mit raumwarmem Wasser vorquellen. Setzen Sie die Samen dann mit der spitzen Seite voran einzeln so in kleine Töpfe mit feuchter Anzuchterde, dass das Samenende noch leicht zu sehen ist. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 18° und 22° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die ersten Sämlinge sollten nach ein bis zwei Wochen erscheinen und können nach weiteren drei bis vier Wochen in größere Gefäße umpflanzt werden. Im Garten kann die Anzucht im Mai in bereits trockenerem und wärmerem Boden erfolgen. Allerdings ist bei vorgezogenen Pflanzen bereits früher mit Früchten zu rechnen. **Besta staðsetningin:** Graskeríð elskar bjarta og jafnvel fulla sólarstað. **Besta umönnun:** Kürbisse schätzen einen humosen Boden und haben einen hohen Wasserbedarf. Bei nächstfarmen Böden empfehlen sich zusätzliche Gaben mit Flüssigdünger. Je größer die einzelnen Kürbisfrüchte werden, desto mehr empfiehlt es sich zudem, rechtzeitig eine trockene und luftdurchlässige Unterlage zu schaffen, damit die Früchte auf feuchtem Boden nicht schimmeln. Erst wenn die Kürbisse im Oktober / November hart und ausgereift sind, sollten sie geerntet werden. Danach sollten sie trocken und kühl gelagert werden und ausreifen, wobei sich die einzelnen Früchte nicht berühren sollten. Eine Kürbislaterne schnitzen: Schneiden mit einer kleinen Astsäge keilförmig nach innen einen Deckel aus dem Kürbis. Der Keilschnitt verhindert, dass der Deckel später nach Innen fällt. Entfernen Sie nun durch den Deckel alles Kürbisfleisch und nutzen Sie es für eine herzhafte Suppe. Malen Sie mit einem Stift das Gesicht auf und schneiden Sie es mit einem Teppichmesser vorsichtig aus. Am einfachsten beginnen Sie mit dem Mund. So lassen sich die Proportionen besser einschätzen. **Á veturna:** Grasker eru árleg. Tilviljun ættir þú ekki að nota kjarna úr eigin ræktun á komandi ári.



## Zucca - Zucca Lanterna

Cucurbita pepo

### Halloween si avvicina! Scolpisci il tuo mostro di zucca!

La zucca Jack O'Lantern Lantern Pumpkin è, per le dimensioni del suo frutto, con 20-30 centimetri molto adatta per intagliare, scavare e realizzare lampade dipinte per Halloween o St. Martin. Si può riconoscere una zucca matura dalla sua durezza, dal peduncolo giallo e dalla prova di spillatura - deve sembrare un po' vuota. Assicuratevi che il gambo rimanga intatto e conservate la zucca in un luogo asciutto, arieggiato e fresco (ma senza gelo), senza toccare altre zucche e non vicino a mele o pere. A seconda della ricetta, è possibile trasformare la polpa in una zuppa di zucca fruttata e curry di zucca. **Posizione naturale:** In quanto forma selvatica, la zucca è originaria dell'Argentina e dell'Uruguay ed era già diffusa nel XV secolo nelle zone climaticamente calde dove si insediarono gli Incas. **Coltivazione riuscita:** I semi di lunga durata possono già essere precoltivati sul davanzale a partire da marzo. Lasciare i semi inizialmente per 12 ore in un contenitore con acqua calda. Poi mettete i semi con il lato appuntito prima in piccoli vasi con terra umida in modo che la fine del seme sia ancora facilmente visibile. Coprite il contenitore con pellicola trasparente e fate dei buchi. Questo protegge il terreno dall'essiccazione. Ogni due o tre giorni dovrete togliere la pellicola per 2 ore. In questo modo si evita la formazione di muffa sul terreno in crescita. Mettete il contenitore in un luogo luminoso e caldo con una temperatura tra i 18° e i 22° Celsius e mantenete il terreno umido, ma non bagnato. Le prime piantine dovrebbero apparire dopo una o due settimane e possono essere trapiantate in contenitori più grandi dopo altre tre o quattro settimane. In giardino, la coltivazione può essere fatta in maggio in un terreno già più secco e più caldo, tuttavia, i frutti possono essere attesi prima se le piante vengono coltivate prima. **La posizione migliore:** La zucca ama un luogo luminoso e anche pieno di sole. **Cura ottimale:** Le zucche apprezzano la terra umida e hanno un elevato fabbisogno d'acqua. Nei terreni poveri di nutrienti si consiglia un'ulteriore applicazione di fertilizzante liquido. Quanto più grandi diventano i singoli frutti della zucca, tanto più si raccomanda anche di creare una base asciutta e permeabile all'aria in tempo per evitare che i frutti si ammuffiscano sul terreno umido. Solo quando le zucche sono dure e mature in ottobre/novembre devono essere raccolte. Successivamente devono essere conservate in un luogo asciutto e fresco e maturare, in modo che i singoli frutti non si tocchino tra loro. Scolpire una lanterna di zucca: Tagliare con una piccola sega a forma di cuneo verso l'interno un coperchio dalla zucca. Il taglio a cuneo impedisce che il coperchio cada successivamente verso l'interno. Togliete ora tutta la polpa di zucca attraverso il coperchio e usatela per una zuppa abbondante. Dipingete il viso con una matita e tagliatelo con cura con un coltello da moquette. Il modo più semplice è iniziare dalla bocca. In questo modo è possibile stimare meglio le proporzioni. **In inverno:** Le zucche sono annuali. Non si dovrebbero usare i semi del proprio allevamento nell'anno successivo.



## Bundeva - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### Noć vještica dolazi! Izrežite vlastito čudovište od bundeve!

Jack O'Lantern bundeva je vrlo pogodna za rezbarjenje, izdubljivanje i izradu oslikanih lampica za Noć vještica ili Martinje zbog veličine ploda od 20 do 30 centimetara. Zrelu bundevu prepoznajete po tvrdoći, žutoj peteljci i lupkanjem - mora zvucati malo šuplje. Pripazite da baza peteljke ostane netaknuta i čuvajte tikvu na suhom, prozračnom i hladnom mjestu (ali zaštićenom od mraza), dalje od drugih tikvica te od jabuka i krušaka. Ovisno o receptu, pulpu možete preraditi u voćnu juhu od bundeve i curry od bundeve. **Zemlja porijekla:** Kao divlji oblik, bundeva je porijeklom iz Argentine i Urugvaja, a već je u 15. stoljeću bila raširena u toplim podnebljima gdje su se naselile Inke. **Uspješan uzgoj:** Dugotrajno sjeme možete uzgojiti na prozorskoj dasci već u ožujku. Najprije ostavite sjemenke da se namaču u posudi s sobno toplom vodom 12 sati. Zatim posadite sjeme, prvo šiljastom stranom, u male posude s vlažnom zemljom za posude tako da se još vidi kraj sjemenke. Posudu s kulturom prekritje 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 18° i 22° Celzija i održavajte tlo za lonce vlažnim, ali ne mokrim. Prve sadnice trebale bi se pojaviti nakon jednog do dva tjedna, a mogu se presaditi u veće posude nakon još tri do četiri tjedna. U vrtu se uzgoj može obaviti u svibnju u već sušnijem i toplijem tlu. Međutim, ako se biljke izmaknu naprijed, plod se može očekivati ranije. **Najbolja lokacija:** Bundeva voli svijetlu i čak osunčanu lokaciju. **Optimalna njega:** Tikve vole tlo bogato humusom i imaju velike potrebe za vodom. U tlima siromašnijim hranjivim tvarima preporučuju se dodatne doze tekućeg gnojiva. Što su pojedini plodovi bundeve veći, to je preporučljivije pravovremeno stvoriti suhu i zrakopropusnu podlogu kako se plodovi ne bi uplijesnili na vlažnom tlu. Tek kada su bundeve tvrde i zrele u listopadu/studenom treba ih brati. Nakon toga ih treba čuvati na suhom i hladnom mjestu i dozrijevati, pri čemu se pojedinačni plodovi ne smiju dodirivati. Rezbarjenje svjetiljke: pomoću male pile za orezivanje izrežite klin prema unutra od bundeve kako biste napravili poklopac. Klinasti izrez sprječava da poklopac kasnije padne prema unutra. Sada izvadite sus meo bundeve kroz poklopac i upotrijebite ga za krepku juhu. Nacrtajte na licu olovkom i pažljivo ga izrežite nožem za tepihe. Najlakše je početi s ustima. Na taj način se proporcije mogu bolje procijeniti. **U zimi:** Bundeve su godišnje. Inače, u nadolazećoj godini ne biste trebali koristiti jezgre iz vlastitog uzgoja.



## Kirbis - Džeka O'Laternas laternas ķirbis

Cucurbita pepo

### Helovīns tuvojas! Izgrebt pats savu ķirbju briesmoni!

Džeka O'Latern ķirbis ir ļoti piemērots grebšanai, dobēšanai un krāsotu lampu izgatavošanai Helovīnam vai Svētajam Mārtiņam, jo tā augļa izmērs ir 20 līdz 30 centimetri. Gatavu ķirbi var atpazīt pēc cietības, dzeltenā kātiņa un piesitot - tam ir jāizklausās nedaudz dobi. Pārliecinieties, ka kātiņa pamatne paliek neskartā, un uzglabājiet kabaci sausā, gaisīgā un vēsā vietā (bet bez sala), tālāk no citiem ķirbjiem un prom no āboliem un bumbieriem. Atkarībā no receptes mikstumu varat apstrādāt augļainā ķirbju zupā un ķirbju karijā. **Dabiska vieta:** Kā savvaļas forma ķirbja dzimtene ir Argentīna un Urugvaja, un tas jau 15. gadsimtā bija plaši izplatīts siltā klimatā, kur apmetās inki. **Veiksmīga audzēšana:** Ilgnoturīgās sēklas uz palodzes var izaudzēt jau martā. Vispirms ļaujiet sēklām 12 stundas mērcēt istabas siltā ūdens traukā. Pēc tam iestādiet sēklas, vispirms ar smailu pusi, mazos podiņos ar mitru augsni, lai sēklas gals joprojām būtu redzams. Nosēdīet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu ņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augšējā augsnē. Novietojiet podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 18° līdz 22°C un turiet podiņu augsni mitru, bet ne mitru. Pirmajiem stadiem vajadzētu parādīties pēc vienas līdz divām nedēļām, un tos var pārstādīt lielākos traukos vēl pēc trim līdz četrām nedēļām. Dārzā kultivēšana var notikt maijā jau sausākā un siltākā augsnē. Taču, ja stādi tiek nogādāti uz priekšu, augļus var sagaidīt agrāk. **Labākā atrašanās vieta:** Ķirbim patīk gaiša un vienmērīga saulaina vieta. **Optimāla aprūpe:** Ķirbji novērtē ar trūdvielām bagātu augsni un tiem ir augsts ūdens pieprasījums. Barības vielām nabadzīgās augsnes ieteicams lietot papildu šķidrā mēslojuma devas. Jo lielāki kļūst atsevišķi ķirbju augļi, jo vairāk vēlams laikus izveidot sausu un gaisu caurlaidīgu pamatni, lai uz mitras augsnes augli nesapelētu. Tikai tad, kad ķirbji ir cieti un nogatavojušies oktobrī/novembrī, tos vajadzētu novākt. Pēc tam tie jāuzglabā sausā un vēsā vietā un jānogatavojas, lai atsevišķi augļi nesaskartos. Pāceļat laternas griešana: izmantojot nelielu atzarošanas zāģi, no ķirbja izgrieziet ķīļa formu uz iekšu, lai izveidotu vāku. Ķīļveida griezumam vajag vākam vēlāk iekšā. Tagad izņemiet visu ķirbja mikstumu caur vāku un izmantojiet to sāties zupas pagatavošanai. Uzzīmējiet uz sejas ar pildspalvu un uzmanīgi izgrieziet to ar paklāja nazi. Visvieglāk ir sākt ar muti. Tādā veidā proporcijas var labāk novērtēt. **Ziemā:** Ķirbji ir viengadīgi. Starp citu, nākamajā gadā nevajadzētu izmantot pašu audzētus kodolus.



## Moliūgas - Jack O'Latern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### Helovinas artēja! Išķirpkite savo moliūgų monstrą!

Jack O'Latern moliūgas labai tinka drožybos darbam, jūdubimams ir dažītiems šviestuvams Helovīnui ar Šv. Martynui dėl savo vaisiaus dydžio - 20-30 centimetru. Prinokusi moliūgā atpažinās pagaiļ kietumā, geltonā kotelī ir bakstelējus - jis turi skambėti šiek tiek tuščiaiduriai. Įsitinkite, kad stiebo pagrindas lieka nepažeistas, ir laikykite moliūgą sausoje, erdvoje ir vėsioje vietoje (bet be šalčio), toliau nuo kitų moliūgų ir obuolių bei kriaušių. Priklausomai nuo recepto, minkštimą galite perdirbti į vaisinę moliūgų sriubą ir moliūgų karį. **Natūrali vieta:** Kaip laukinė forma, moliūgas yra kilęs iš Argentinos ir Urugvajaus ir jau XV amžiuje buvo plačiai paplitęs šilto klimato kraštuose, kur apsigyveno incai. **Sėkmingas auginimas:** Ilgaamžės sėklas ant palangės galite užsiauginti jau kovo mėnesį. Pirmiausia leiskite sėkloms 12 valandų mirkyti kambario šilto vandens inde. Tada sodinkite sėklas, pirmiausia smailia puse, į nedidelius vazonėlius su drėgna vazoninė žeme, kad sėklos galas vis dar būtų matomas. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidsia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padėkite vazoną šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra nuo 18° iki 22°C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Pirmieji daigai turėtų pasirodyti po vienos-dviejų savaitių, o į didesnius konteinerius galima persodinti dar po trijų-keturų savaitių. Sode galima auginti gegužės mėnesį jau sausesnėje ir šiltesnėje dirvoje. Tačiau jei augalai atnešami į priekį, vaisių galima tikėtis anksčiau. **Geriausia vieta:** Moliūgas mėgsta šviesią ir net saulėtą vietą. **Optimali priežiūra:** Moliūgai vertina humusingą dirvą ir turi didelį vandens poreikį. Maistinių medžiagų neturtingose dirvose rekomenduojamos papildomos skystųjų trąšų dozės. Kuo didesni pavieniai moliūgų vaisiai, tuo labiau derėtų laiku sukurti sausą ir orui pralaidų pagrindą, kad drėgnoje dirvoje vaisiai nepelytų. Tik tada, kai moliūgai yra kieti ir prinokę spalio/lapkričio mėnesiais, derėtų juos nuimti. Po to jie turi būti laikomi sausoje ir vėsioje vietoje ir sunoksta, kad atskiri vaisiai neturėtų liestis. Žibinto drožyba: Naudodami nedidelį genėjimo pjūklą, iš moliūgo išpjaukite pleišto formą, kad padarytumėte dangtį. Pleišto pjūvis neleidžia dangčiui vėliau nukristi į vidų. Dabar per dangtį išimkite visą moliūgo minkštimą ir naudokite sočiai sriubai. Pieškite ant veido pieštuku ir atsargiai iškirpkite jį kiliminiu peiliu. Lengviausia pradėti nuo burnos. Taip galima geriau įvertinti proporcijas. **Ziemą:** Moliūgai yra vienmečiai. Beje, kitais metais neturėtumėte naudoti savo augintų brandulio.



## Pumpkin - Jack O'Latern Fanal Pumpkin

Cucurbita pepo

### Gej Halloween! Carve il-mostru tal-qara ħamra tiegħek stess!

Il-qara Jack O'Latern hija adattata ħafna għal xogħol ta 'tinqix, ħofra u tagħmel lampi miżbugħin għal Halloween jew San Martin minħabba d-daqs tal-frott tagħha b'20 sa 30 centimetru. Tista 'tagħraf qara ħamra misjura mill-ebusija tagħha, iz-zokk isfar u billi ttekket - trid tinstema' f'tit vojta. Kun żgur li l-baži taz-zokk tibqa' intatta u aħžen l-isquash f'post niexef, arja u frisk (izda mingħajr glata), il' bogħod minn squashes oħra u l' bogħod mit-tuffieħ u l-langas. Skont ir-ricetta, tista 'tipproċessa l-polpa f'soppa tal-qara' bil-frott u curry tal-qara'. **Post naturali:** Bħala forma selvaġġa, il-qara ħamra hija indigena għall-Argentina u l-Urugvaja u kienet diġà mifruxa fis-seklu 15 fi klimi shan fejn stabbilixxew l-Incas. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista 'tikber iż-żrieragħ li jdumu fit-tul fuq it-tieqa sa minn Marzu. L-ewwel, ħalli ż-żrieragħ jixxarrab f'kontenitur ta 'ilma shun tal-kamra għal 12-il siegħa. Imbagħad ħawwel iż-żrieragħ, l-ewwel naħa bil-ponta, fi qsari żgħar ta 'ħamrija tal-qas niedja sabieħ i-tarf taż-żerriegħa xorta jkun jista' jidher. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti ttipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxfet. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma f'post ħafif u shun b'temperatura ta' bejn 18° u 22° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qasari niedja izda mħux imxarrba. L-ewwel nebbieta għandhom jidhru wara ġimgħa sa ġimgħatejn u jistgħu jiġu trapijantati f'kontenituri abkar wara tlieta sa erba' ġimgħat oħra. Fil-ġnien, il-kultivazzjoni tista 'sseħħ f'Mejju f'ħamrija diġà niexfa u aktar shuna. Madankollu, jekk il-pjanti jitressqu 'l quddiem, il-frott jista' jkun mistenni aktar kmieni. **L-aħjar post:** Il-qargħa thobb post tax-xemx qawwi u saħansitra shiħ. **Kura ottimali:** Il-qara ħamra japprezza l-ħamrija b'ħafna humus u għandha ħtieġa għolja ta 'ilma. F'ħamrija fqira fin-nutrijenti, huma rakkomandati dozi addizzjonali ta 'fertilizzant likwidu. Iktar ma jsir il-frott individwali tal-qara ħamra, aktar huwa rakkomandabbli li tinholoq baži niexfa u permeabbli għall-arja fi żmien tajjeb sabieħ il-frott ma jdumx moffa fuq ħamrija niedja. Huwa biss meta l-qargħa ħamra tkun iebusa u misjura f'Ottubru/Novembru li għandhom jinħasdu. Wara dan, għandhom jinħasdu f'post niexef u frisk u jimmaturaw, fejn il-frott individwali m'għandux imiss. Tinqix jack-o'-lantern: Bl-użu ta 'serrieq żgħir taż-żbir, aqta' forma ta 'feles 'il għewwa mill-qargħa ħamra biex tagħmel xorta. Il-qatgħa tal-feles tipprevjeni li l-għatu jaqta' għewwa aktar tard. Issa neħħi l-laħam kollu tal-qara ħamra mill-għatu u użah għal soppa qalb. Pinna fuq il-wiċċ b'pinna u aqta' b'attenzjoni b'sikkina għat-tapit. Huwa eħfef li tibda b'ħalqek. B'dan il-mod, il-proporzjonijiet jistgħu jiġu evalwati aħjar. **Fix-xitwa:** Il-qara ħamra hija annwali. Incidentalment, m'għandekx tuża qlub mill-kultivazzjoni tiegħek stess fis-sena li ġejja.



## Pompoen - Jack O'Latern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

### Halloween komt eraan! Snijd je eigen pompoenmonster!

De Jack O'Latern lantaarnpompoen is door de grootte van zijn vruchten met 20 tot 30 centimeter zeer geschikt om te snijden, uit te hollen en voor het maken van beschilderde lampen voor Halloween of St. Martin. Je herkent een rijpe pompoen aan zijn hardheid, de gele steel en aan de hand van de kloptest - hij moet wat hol klinken. Zorg ervoor dat de onderkant van de steel intact blijft en bewaar de pompoen op een droge, lichte en koele (maar vorstvrije) plaats, zonder contact met andere pompoenen en uit de buurt van appels en peren. Afhankelijk van het recept kun je het vruchtvlees gebruiken om een fruitige pompoensoep en pompoencurry te maken. **Natuurlijke locatie:** Als wilde vorm komt de pompoen oorspronkelijk uit Argentinië en Uruguay en was al in de 15e eeuw wijdverspreid in klimatologisch warme streken waar de Inca's zich vestigden. **Succesvolle teelt:** U kunt al in maart de voorkeur geven aan de langhoudende zaden op de vensterbank. Laat de zaden 12 uur in een bakje met kamervarm water weken. Plaats vervolgens de zaden met de puntige kant eerst in kleine potjes met vochtige potgrond zodat het uiteinde van het zaadje nog goed te zien is. Dek de kweekbak af met vershoufolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 18° en 22° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. De eerste zaailingen zouden na één tot twee weken moeten verschijnen en kunnen na nog eens drie tot vier weken in grotere containers worden overgeplant. In de tuin kan in mei geteeld worden op reeds drogere en warmere grond, als de planten echter eerder worden gekweekt, kunnen vruchten worden verwacht. **De beste locatie:** De pompoen houdt van een heldere en zelfs volle zon. **Optimale verzorging:** Pompoenen houden van humusgrond en hebben een hoge waterbehoefte. In het geval van voedselarme bodems worden aanvullende toepassingen met vloeibare mest aanbevolen. Hoe groter de individuele pompoenvruchten worden, hoe beter het is om tijdig een droge en luchtdoorlatende basis te creëren zodat de vruchten op vochtige grond niet gaan schimmelen. Pas als de pompoenen in oktober / november hard en rijp zijn, mogen ze geoogst worden. Daarna moeten ze op een droge en koele plaats worden bewaard en rijpen, waarbij de afzonderlijke vruchten elkaar niet mogen raken. Een jack-o'-lantern snijden: Gebruik een kleine snoeizaag om een deksel uit de pompoen te snijden in een wigvorm naar binnen. De wigvormige sneede voorkomt dat het deksel later naar binnen valt. Haal nu al het pompoenvlees door het deksel en gebruik het voor een stevige soep. Verf het gezicht met een potlood en knip het voorzichtig uit met een doosmes. De gemakkelijkste manier om te beginnen is met uw mond. Dit maakt het gemakkelijker om de verhoudingen te beoordelen. **In de winter:** Pompoenen zijn jaarlijks. Overigens mag je komend jaar geen pitten uit eigen week gebruiken.



## Gresskar - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

**Halloween kommer! Skjær ditt eget gresskarmonster!**

Jack O'Lantern-gresskaret egner seg veldig godt til utskjeringsarbeid, uthuling og fremstilling av malte lamper til Halloween eller St. Martin på grunn av størrelsen på frukten med 20 til 30 centimeter. Du kan kjenne igjen et modent gresskar på hardheten, den gule stilkens og ved å banke på den – det må høres litt hult ut. Pass på at bunnen av stilkens forblir intakt og oppbevar squashen på et tørt, luftig og kjølig sted (men frostfritt), vekk fra andre squash og unna epler og pærer. Avhengig av oppskriften kan du bearbeide fruktkjøttet til en fruktig gresskarsuppe og gresskarkarri. **Naturlig beliggenhet:** Som en vill form er gresskaret hjemmehørende i Argentina og Uruguay og var allerede utbredt på 1400-tallet i varme klima der inkaene slo seg ned. **Vellykket dyrking:** Du kan dyrke de langtidsholdbare frøene i vinduskarmen allerede i mars. La først frøene trekke i en beholder med romvarmt vann i 12 timer. Plant så frøene, med den spisse siden først, i små potter med fuktig pottejord slik at enden av frøet fortsatt kan sees. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser potten på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 18° og 22° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. De første frøplantene skal vises etter en til to uker og kan transplanteres til større beholdere etter ytterligere tre til fire uker. I hagen kan dyrking skje i mai i allerede tørrere og varmere jord. Men hvis plantene bringes frem, kan frukt forventes tidligere. **Den beste beliggenheten:** Gresskaret elsker et lyst og jevnt sted med full sol. **Optimal omsorg:** Gresskar setter pris på humusrik jord og har et høyt vannbehov. I næringsfattig jord anbefales ytterligere doser flytende gjødsel. Jo større de enkelte gresskarfruktene blir, jo mer er det lurt å lage en tørr og luftgjennomtrengelig base i god tid slik at fruktene ikke mugner på fuktig jord. Først når gresskarene er harde og modne i oktober/november bør de høstes. Etter det skal de lagres på et tørt og kjølig sted og modnes, slik at de enkelte fruktene ikke skal berøres. Utskjæring av en jack-o'-lanterne: Bruk en liten beskjeringsag, skjær en kilform innover fra gresskaret for å lage et lokk. Kilesnittet forhindrer at lokket faller innover senere. Fjern nå alt gresskarkjøttet gjennom lokket og bruk det til en solid suppe. Tegn på ansiktet med en penn og skjær det forsiktig ut med en teppekniv. Det er lettest å starte med munnen. På denne måten kan proporsjonene vurderes bedre. **Om vinteren:** Gresskar er årlige. Du bør forøvrig ikke bruke kjerner fra egen dyrking det kommende året.



## Dynia - Jack O'Lantern

Cucurbita pepo

**Halloween już wkrótce! Wytnij własnego dyniowego potwora!**

Jack O'Lantern Lantern Pumpkin ze względu na wielkość owoców ma od 20 do 30 centymetrów bardzo dobrze nadaje się do rzeźbienia, drażenia i robienia malowanych lamp na Halloween lub świętego Marcina. Dojrzałą dynię można rozpoznać po jej twardości, żółtej szypułce i po tęście opukiwania - musi brzmieć trochę pusto. Upewnić się, że lodyga pozostaje nienaruszona i przechowywać dynię w suchym, przewiewnym i chłodnym (ale wolnym od mrozu) miejscu, nie dotykając innych dyni i nie w pobliżu jabłek lub gruszek. W zależności od przepisu miąższ można przetworzyć na owocową zupę dyniową i curry z dyni. **Naturalne pożywienie:** Jako forma dzika dynia pochodzi z Argentyny i Urugwaju i była szeroko rozpowszechniona już w XV wieku na klimatycznie ciepłych obszarach, gdzie osiedlili się Inkowie. **Udana uprawa:** Długotrwale nasiona można już w marcu uprawiać na parapecie. Pozostaw nasiona początkowo na 12 godzin w pojemniku z ciepłą wodą. Następnie umieść nasiona ostrą stroną do przodu w małych doniczkach z wilgotną glebą, tak aby koniec nasion był nadal dobrze widoczny. Przykryj pojemnik folią spożywczą i zrób w nim otwory. Chroni to glebę przed wysychaniem. Co dwa do trzech dni należy zdjąć folię na 2 godziny. Zapobiega to tworzeniu się pleśni na rosnącej glebie. Umieść pojemnik w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 18° do 22° Celsjusza i utrzymuj glebę wilgotną, ale nie mokrą. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się po jednym do dwóch tygodni i można je przesadzić do większych pojemników po kolejnych trzech do czterech tygodni. W ogrodzie uprawę można przeprowadzić w maju na już suchszej i cieplejszej glebie. **Najlepsza lokalizacja:** Dynia uwielbia jasne, a nawet w pełni słoneczne miejsce. **Optymalna pielęgnacja:** Dynie cenią próchniczną glebę i mają duże zapotrzebowanie na wodę. Na glebach ubogich w składniki pokarmowe zaleca się dodatkową nawóz płynny. Im większe stają się poszczególne owoce dyni, tym bardziej zaleca się na czas stworzenie suchej i przepuszczalnej dla powietrza podstawy, aby zapobiec pleśnieniu owoców na wilgotnej glebie. Tylko wtedy, gdy dynie są twarde i dojrzałe w październiku / listopadzie, należy je zbierać. Następnie należy je przechowywać w suchym i chłodnym miejscu i dojrzywać tak, aby poszczególne owoce nie stykały się ze sobą. Wytnij lampion z dyni: Wytnij małą piłą w kształcie klina do wewnątrz pokrywki z dyni. Klinowe cięcie zapobiega późniejszemu opadaniu wieczka do wewnątrz. Teraz wyjmij cały miąższ dyni przez pokrywkę i użyj go do obfitej zupy. Pomaluj twarz olświeknie i ostrożnie wytnij nożem do dywanów. Najłatwiej zacząć od ust. W ten sposób można lepiej oszacować proporcje. **W zimę:** Dynie są roczne. W nadchodzącym roku nie należy używać nasion z własnej hodowli.



## Abóbora - Lanterna Jack O'Lantern Abóbora

Cucurbita pepo

**O dia das Bruxas está chegando! Esculpa seu próprio monstro de abóbora!**

A abóbora Jack O'Lantern é muito indicada para trabalhos de esculpir, escavar e fazer candeieiros pintados para o Halloween ou St. Martin devido ao tamanho do seu fruto com 20 a 30 centímetros. Você pode reconhecer uma abóbora madura por sua dureza, o caule amarelo e batendo nela - deve soar um pouco oco. Certifique-se de que a base do talo permaneça intacta e guarde a abóbora em local seco, arejado e fresco (mas sem gelo), longe de outras abóboras e longe de maçãs e peras. Dependendo da receita, você pode transformar a polpa em uma sopa frutada de abóbora e curry de abóbora. **Localização natural:** Como forma silvestre, a abóbora é nativa da Argentina e do Uruguai e já era difundida no século 15 em climas quentes onde os incas se estabeleceram. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as sementes duradouras no parapeito da janela já em março. Primeiro, deixe as sementes de molho em um recipiente com água morna por 12 horas. Em seguida, plante as sementes, com o lado pontiagudo primeiro, em pequenos vasos de terra úmida para que o final da semente ainda possa ser visto. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o vaso em um local claro e quente com temperatura entre 18° e 22° Celsius e mantenha a terra do vaso úmida, mas não encharcada. As primeiras mudas devem aparecer após uma a duas semanas e podem ser transplantadas para recipientes maiores após mais três a quatro semanas. No jardim, o cultivo pode ocorrer em maio em solo já mais seco e quente. No entanto, se as plantas forem adiantadas, os frutos podem ser esperados mais cedo. **A melhor localização:** A abóbora adora um local claro e com sol pleno. **Cuidado ideal:** As abóboras apreciam o solo rico em húmus e têm uma alta necessidade de água. Em solos pobres em nutrientes, doses adicionais de fertilizante líquido são recomendadas. Quanto maiores forem os frutos individuais da abóbora, mais é aconselhável criar em tempo útil uma base seca e permeável ao ar, para que os frutos não mofem no solo úmido. Somente quando as abóboras estiverem duras e maduras em outubro/novembro devem ser colhidas. Depois disso, eles devem ser armazenados em local seco e fresco e amadurecer, de modo que os frutos individuais não devam se tocar. Esculpindo um jack-o'-lantern: Usando uma pequena serra de poda, corte uma forma de cunha para dentro da abóbora para fazer uma tampa. O corte em cunha evita que a tampa caia para dentro posteriormente. Agora retire toda a polpa da abóbora pela tampa e use-a para uma sopa farta. Desenhe o rosto com uma caneta e corte-o cuidadosamente com uma faca de carpete. É mais fácil começar com a boca. Dessa forma, as proporções podem ser melhor avaliadas. **No inverno:** As abóboras são anuais. Aliás, você não deve usar grãos de seu próprio cultivo no próximo ano.



## Dovleac - Tărtăcuță De Felinar

Cucurbita pepo

**Halloween vine în curând! Sculpați-vă propriul monstru de dovleac!**

Tărtăcuța felinarului Jack O'Lantern este foarte potrivită pentru sculptură, pentru scobitură și pentru fabricarea lămpilor pictate pentru Halloween sau Sf. Martin datorită mărimei fructelor sale cu 20 până la 30 de centimetri. Puteți recunoaște un dovleac copt după duritatea sa, tulpina galbenă și prin intermediul testului de filetare - trebuie să sune puțin gol. Asigurați-vă că baza tulpinii rămâne intactă și păstrați dovleacul într-un loc uscat, aerisit și răcoros (dar fără îngheț), fără contact cu alți dovleci și departe de mere și pere. În funcție de rețetă, puteți folosi pulpa pentru a face o supă de dovleac fructat și curry de dovleac. **Locație naturală:** Ca formă sălbatică, dovleacul este originar din Argentina și Uruguay și era deja răspândit în secolul al XV-lea în regiunile calde din punct de vedere climatic unde s-au stabilit incăzii. **Cultivare de succes:** Puteți prefera semințele de lungă durată de pe pervaz încă din martie. Mai întâi lăsați semințele să se înmoaie într-un vas cu apă caldă în cameră timp de 12 ore. Apoi așezați semințele cu partea ascuțită mai întâi în ghivece mici cu sol de ghiveci umed, astfel încât capătul sămânței să poată fi văzut cu ușurință. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc ușor și cald, cu o temperatură cuprinsă între 18° și 22° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. Primele răsaduri trebuie să apară după una până la două săptămâni și pot fi transplantate în recipiente mai mari după alte trei până la patru săptămâni. În grădină, cultivarea poate avea loc în luna mai pe un sol deja mai uscat și mai cald, cu toate acestea, dacă plantele sunt cultivate mai devreme, se pot aștepta fructe. **Cea mai bună locație:** Dovleacul iubește un loc luminos și chiar plin de soare. **Îngrijire optimă:** Dovleci apreciază solul de humus și necesită o cantitate mare de apă. În cazul solurilor sărace în nutrienți, se recomandă aplicații suplimentare cu îngrășăminte lichide. Cu cât fructele individuale de dovleac devin mai mari, cu atât este mai indicat să creați o bază uscată și permeabilă la aer în timp util, astfel încât fructele să nu se mușgăiască pe solul umed. Doar atunci când dovleceii sunt tari și coapte în octombrie / noiembrie trebuie recoltați. Ulterior, acestea trebuie depozitate într-un loc uscat și răcoros și coapte, astfel încât fructele individuale să nu se atingă. Sculptarea unui felinar: Utilizați un ferăstrău de tăiere mic pentru a tăia un capac din dovleac într-o formă de pană spre interior. Tăierea cu pană previne căderea capacului spre interior mai târziu. Acum scoateți toată carnea de dovleac prin capac și folosiți-o pentru o supă consistentă. Desenați pe față cu un creion și tăiați-l cu atenție cu un cuțit cutie. Cel mai simplu mod de a începe este cu gura. Acest lucru face mai ușoară evaluarea proporțiilor. **În iarnă:** Dovleci sunt anuali. De altfel, nu ar trebui să utilizați sămburii din propria reproducere în anul următor.



## Pumpa - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

**Halloween kommer snart! Skär ditt eget pumpa monster!**

Jack O'Lantern-lyktkalebasen är mycket lämplig för snidning, för urholkning och för att tillverka målade lampor för Halloween eller St. Martin på grund av storleken på dess frukter med 20 till 30 centimeter. Du kan känna igen en mogen pumpa med sin hårdhet, den gula stammen och med hjälp av tappningstest - det måste låta lite ihålligt. Se till att stjälkens botten förblir intakt och förvara pumpan på en torr, luftig och sval (men frostfri) plats utan kontakt med andra pumpor och borta från äpplen och päron. Beroende på recept kan du använda massan för att göra en fruktig pumpasoppa och pumpakurry. **Naturligt läge:** Som en vild form är pumpan infödd i Argentina och Uruguay och var redan utbredd på 1400-talet i klimatvarma regioner där inkaerna bosatte sig. **Framgångsrik odling:** Du kan föredra de långvariga frön på fönsterbrädan redan i mars. Låt fröna blötläggas i ett kärl med varmt rum i 12 timmar. Placera sedan fröna med den spetsiga sidan först i små krukor med fuktig krukväxt så att fröns ände fortfarande syns. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 18 ° och 22 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. De första plantorna ska visas efter en till två veckor och kan transplanteras i större kärl efter ytterligare tre till fyra veckor. I trädgården kan odlingen äga rum i maj i redan torrare och varmare jord, men om växterna odlas tidigare kan frukt förväntas. **Den bästa platsen:** Pumpan älskar en ljus och varm plats. **Optimal vård:** Pumpor uppskattar en humusjord och har ett högt vattenbehov. När det gäller näringsfattiga jordar rekommenderas ytterligare applikationer med flytande gödselmedel. Ju större de enskilda pumpafrukterna blir, desto mer är det lämpligt att skapa en torr och luftgenomsläpplig bas i god tid så att frukterna inte blir mögliga på fuktig mark. Först när pumporna är hårda och mogna i oktober / november bör de sköras. Därefter ska de förvaras på en torr och sval plats och mogna, varigenom de enskilda frukterna inte ska röra varandra. Snida en jack-o-lykta: Använd en liten beskärningssåg för att skära ett lock ur pumpan på ett kilformat sätt. Kilsnittet förhindrar att locket faller inåt senare. Ta nu bort allt pumpakött genom locket och använd det för en rejäl soppa. Rita på ansiktet med en penna och klipp ut den försiktigt med en lådkniv. Det enklaste sättet att börja är med munnen. Detta gör det lättare att bedöma proportionerna. **På vintern:** Pumpor är årliga. För övrigt bör du inte använda kärnor från din egen avel under det kommande året.



## Tekvica - Jack O'Lantern Lantern Tekvica

Cucurbita pepo

**Halloween sa blíž! Vyřežte si vlastné tekvicové monštrum!**

Tekvica Jack O'Lantern je veľmi vhodná na rezbárske práce, vydlabanie a výrobu maľovaných lúč na Halloween alebo svätého Martina, pretože jej plody majú veľkosť 20 až 30 centimetrov. Zrelú tekvicu spoznáte podľa trvdosti, žltej stopky a poklepaním – musí znieť trochu duto. Dbajte na to, aby spodná časť stonky zostala neporušená a tekvicu skladujte na suchom, vzdušnom a chladnom mieste (ale bez mrazu), ďalej od ostatných tekvicí a mimo jablk a hrušiek. V závislosti od receptúry môžete dužinu spracovať na ovocnú tekvicovú polievku a tekvicové kari. **Prirodzená poloha:** Ako divoká forma, tekvica pochádza z Argentíny a Uruguaya a bola rozšírená už v 15. storočí v teplom podnebí, kde sa usadili Inkovia. **Úspešná kultivácia:** Dlhotrávajúce semenka môžete pestovať na parapete už v marci. Najprv nechajte semená namočené v nádobe s izbovou teplou vodou po dobu 12 hodín. Potom semená zasadte špicatou stranou do malých kvetnícov s vlhkou zeminou tak, aby bolo stále vidieť koniec semena. 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 18° a 22° Celzia a zeminu udržiavajte vlhkú, ale nie mokrú. Prvé sadenice by sa mali objaviť po jednom až dvoch týždňoch a po ďalších troch až štyroch týždňoch ich môžeme presadiť do väčších nádob. V záhrade môže pestovanie prebiehať v máji v už suchšej a teplejšej pôde. Ak sa však rastliny presunú dopredu, ovocie možno očakávať skôr. **Najlepšie umiestnenie:** Tekvica miluje svetlé a dokonca plné slnko. **Optimálna starostlivosť:** Tekvice oceňujú pôdu bohatú na humus a majú vysokú potrebu vody. V pôdach chudobných na živiny sa odporúčajú dodatočné dávky tekutého hnojiva. Čím sú jednotlivé plody tekvice väčšie, tým je vhodnejšie včas vytvoriť suchý a vzduch priepustný základ, aby plody na vlhkej pôde nesplesniveli. Až keď sú tekvice v októbri/novembri tvrdé a dozreté, treba ich zbierať. Potom ich treba uskladniť na suchom a chladnom mieste a dozrieť tak, aby sa jednotlivé plody nedotýkali. Vyrezávanie jack-o-lucny: Pomocou malej prerezávacej pilky vyrežte z tekvice klinový tvar, aby ste vytvorili veko. Klinový rez zabraňuje neskoršiemu prepadnutiu veka dovnútra. Teraz odstráňte všetku dužinu tekvice cez veko a použite ju na výdatnú polievku. Nakreslite perom na tvár a opatrne vystrihnite nožom na koberce. Najjednoduchšie je začať ústami. Takto sa dajú lepšie posúdiť proporcie. **V zime:** Tekvice sú ročné. Mimochodom, v nasledujúcom roku by ste nemali používať jadrá z vlastného pestovania.



## Buča - Jack O'Lantern Lantern Pumpkin

Cucurbita pepo

**Prihaja noč čarovnic! Izrezljajte svojo bučno pošast!**

Buča Jack O'Lantern je zaradi velikosti svojih plodov od 20 do 30 centimetrov zelo primerna za rezbarjenje, izdoblavanje in izdelavo poslikanih svetilk za noč čarovnic ali martinovo. Zrelo bučo prepoznaš po trdoti, rumenem pečlju in po udarjanju po njej – zveneti mora malo votlo. Pazimo, da ostane dno pečlja nedotaknjeno in bučo hranimo na suhem, zračnem in hladnem mestu (vendar brez zmrzali), stran od drugih buč ter stran od jabolk in hrušk. Odvisno od recepta lahko pulpo predelate v sadno bučno juho in bučni kari. **Naravni habitat:** Kot divja oblika je buča doma v Argentini in Urugvaju in je bila razširjena že v 15. stoletju v toplem podnebnju, kjer so se naselili Inki. **Navodila za gojenje:** Dolgotrajno seme lahko vzgojite na okenski polici že marca. Najprej pustite semena 12 ur namakati v posodi s sobno toplo vodo. Nato posadite semena, najprej s koničasto stranjo, v majhne lončke z vlažno zemljo za lončke, tako da se še vedno vidi konec semena. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 18° in 22° Celzija, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. Prve sadike naj bi se pojavile po enem do dveh tednih, v večje posode pa jih lahko presajamo še po treh do štirih tednih. Na vrtu lahko gojimo v maju v že bolj suhih in toplih tleh. Če pa rastline pripeljemo naprej, lahko plod pričakujemo prej. **Najboljša lokacija:** Buča ljubi svetlo in celo polno sonca. **Optimalna nega:** Buče cenijo humozna tla in imajo veliko potrebo po vodi. V tleh, revnih s hranili, se priporočajo dodatni odmerki tekočih gnojil. Večji kot so posamezni plodovi buče, bolj je priporočljivo pravočasno ustvariti suho in zračno prepustno podlago, da plodovi na vlažni zemlji ne splesnijo. Šele ko so buče oktobra/novembra trde in zrele, jih je treba obirati. Nato jih shranimo na suhem in hladnem mestu ter dozoriijo, pri čemer se posamezni plodovi ne smejo dotikati. Izrezovanje svetilke: Z majhno žago za obrezovanje buče izrežite zagodo navznoter, da naredite pokrov. Klinasti rez preprečuje, da bi pokrov pozneje padel navznoter. Sedaj odstranite vse meso buče skozi pokrov in ga uporabite za krepko juho. S peresom narišite na obraz in ga previdno izrežite z nožem za preproge. Najlažje je začeti z usti. Na ta način je mogoče bolje oceniti razmerja. **V zimskem času:** Buče so letne. Mimogrede, v prihodnjem letu ne smete uporabljati jedrc iz lastne pridelave.



## Calabaza - Calabaza linterna

Cucurbita pepo

**¡Se acerca Halloween! ¡Talla tu propio monstruo de calabaza!**

La Calabaza Linterna Jack O'Lantern es, debido al tamaño de su fruto, con 20 a 30 centímetros muy adecuada para tallar, ahuecar y hacer lámparas pintadas para Halloween o San Martín. Se puede reconocer una calabaza madura por su dureza, el tallo amarillo y por la prueba del golpeteo - debe sonar un poco hueca. Asegúrate de que el tallo permanezca intacto y guarda la calabaza en un lugar seco, aireado y fresco (pero sin heladas), sin tocar otras calabazas y no cerca de manzanas o peras. Dependiendo de la receta, puedes procesar la pulpa en una sopa de calabaza afrutada y curry de calabaza. **Ubicación natural:** Como forma silvestre, la calabaza es nativa de Argentina y Uruguay y ya estaba extendida en el siglo XV en las zonas climáticamente cálidas donde se asentaron los Incas. **Cultivo exitoso:** Las semillas de larga duración ya pueden ser precultivadas en el alféizar de la ventana a partir de marzo. Dejar las semillas inicialmente durante 12 horas en un recipiente con agua tibia. Luego coloque las semillas con el lado puntiagudo primero en pequeñas macetas con tierra húmeda para que el extremo de la semilla sea aún fácilmente visible. Cubra el recipiente con film transparente y haga agujeros en él. Esto protege la tierra para que no se seque. Cada dos o tres días debes quitar el papel de aluminio durante 2 horas. Esto evita que se forme moho en la tierra de cultivo. Coloque el contenido en un lugar ligero y cálido con una temperatura entre 18° y 22° Celsius y mantenga la tierra húmeda, pero no mojada. Las primeras plántulas deben aparecer después de una o dos semanas y pueden ser transplantadas a contenedores más grandes después de otras tres o cuatro semanas. En el jardín, el cultivo puede hacerse en mayo en un suelo ya más seco y cálido, sin embargo, se pueden esperar frutos antes si las plantas se cultivan antes. **La mejor ubicación:** A la calabaza le encanta un lugar brillante e incluso lleno de sol. **Cuidado óptimo:** Las calabazas aprecian el suelo con humus y tienen un alto requerimiento de agua. En suelos pobres en nutrientes, se recomienda la aplicación adicional de fertilizante líquido. Cuanto más grandes se hacen los frutos de la calabaza, más se recomienda también crear una base seca y permeable al aire a tiempo para evitar que los frutos se enmohezcan en la tierra húmeda. Sólo cuando las calabazas están duras y maduras en octubre / noviembre deben ser cosechadas. Después deben ser almacenadas en un lugar seco y fresco y madurar, por lo que los frutos individuales no deben tocarse entre sí. Tallar una linterna de calabaza: Cortar con una pequeña sierra en forma de cuña hacia adentro una tapa de la calabaza. El corte en forma de cuña evita que la tapa caiga hacia adentro más tarde. Ahora quite toda la carne de calabaza a través de la tapa y úsela para una sopa abundante. Pinta la cara con un lápiz y córtala cuidadosamente con un cuchillo de alfombra. Es más fácil empezar por la boca. De esta manera se pueden estimar mejor las proporciones. **En el invierno:** Las calabazas son anuales. No debes usar semillas de tu propia cría en el año siguiente.



## Dýně - Jack O'Lantern Lantern Dýně

Cucurbita pepo

### Halloween se blíží! Vyřezejte si vlastní dýňové monstrum!

Dýně Jack O'Lantern je velmi vhodná k vyřezávání, vydlabání a výrobě malovaných lamp na Halloween nebo svatého Martina, protože její plody mají velikost 20 až 30 centimetrů. Zralou dýni poznáte podle tvrdosti, žluté stopky a poklepáním – musí znít trochu dutě. Dbejte na to, aby spodní část stonku zůstala neporušená a tykve skladujte na suchém, vzdušném a chladném místě (avšak bez mrazu), daleko od ostatních tykví a mimo jablka a hrušky. Podle receptury můžete dužinu zpracovat na ovocnou dýňovou polévku a dýňové kari. **Přirozená poloha:** Jako divoká forma pochází dýně z Argentiny a Uruguaye a byla rozšířena již v 15. století v teplém podnebí, kde se usadili Inkové. **Úspěšné pěstování:** Dlouhotrvající semena můžete pěstovat na parapetu již v březnu. Nejprve nechte semena máčet v nádobě s pokojovou vodou po dobu 12 hodin. Poté semena zasadte špičatou stranou napřed do malých květináčů s vlhkou zemínou tak, aby byl konec semene stále vidět. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Květináč postavte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 18° a 22° Celsia a udržujte zeminu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. První sazenice by se měly objevit po jednom až dvou týdnech a po dalších třech až čtyřech týdnech lze přesadit do větších nádob. Na zahradě lze kultivovat v květnu v již sušší a teplejší půdě. Pokud se však rostliny přenesou dopředu, lze plody očekávat dříve. **Nejlepší umístění:** Dýně miluje jasné a dokonce plné slunce. **Optimální péče:** Dýně oceňují humózní půdu a mají vysokou potřebu vody. V půdách chudých na živiny se doporučují další dávky tekutého hnojiva. Čím větší jsou jednotlivé plody dýně, tím více je vhodná včas vytvořit suchý a prodyšný podklad, aby plody na vlhké půdě nezaplesnivěly. Teprve když jsou dýně v říjnu/listopadu tvrdé a zralé, měly by se sklízet. Poté by se měly skladovat v suchu a chladu a dozrát, přičemž by se jednotlivé plody neměly dotýkat. Vyřezávání lucerny: Pomocí malé profezávací pily vyřízněte z dýně klínový tvar, abyste vytvořili víko. Klínový výbrus zabraňuje pozdějšímu spadnutí víka dovnitř. Nyní odstraňte veškerou dýňovou dužinu přes poklici a použijte ji na vydatnou polévku. Nakreslete přerušovanou obličej a opatrně jej vystříhnete nožem na koberce. Nejjednodušší je začít ústy. Tímto způsobem lze lépe posoudit proporce. **V zimě:** Dýně jsou roční. Mimochodem, v příštím roce byste neměli používat jádra z vlastního pěstování.



## Kabak - Jack O'Lantern Fener Kabak

Cucurbita pepo

### Cadılar bayramı yaklaşıyor! Kendi balkabağı canavarını yarat!

Jack O'Lantern balkabağı, 20 ila 30 centimetremlik meyve büyüklüğünden dolayı Cadılar Bayramı veya St. Martin için oyma işleri, oymalar ve boyalı lambalar yapmak için çok uygundur. Olgun bir balkabağını sertliğinden, sarı sapından ve hafice vurarak tanyabilirsiniz - kulağa biraz içi boş gelmelidir. Sapın tabanının sağlam kaldığından emin olun ve kabağı kuru, havadar ve serin (ancak buzlanmayan) bir yerde, diğer kabaklardan ve elma ve armutlardan uzakta saklayın. Tarife bağlı olarak posayı işleyerek meyveli balkabağı çorbası ve balkabağı kórisi yapabilirsiniz. **Doğal konum:** Yabancı bir form olarak bal kabağının anavatanı Arjantin ve Uruguay'dır ve 15. yüzyılda İnkaların yerleştiği sıcak iklimlerde zaten yaygındı. **Başarılı yetiştirme:** Uzun ömürlü tohumları Mart ayı başlarında pencere kenarında büyütebilirsiniz. İlk olarak, tohumları oda sıcaklığında bir kaptı 12 saat bekletin. Daha sonra tohumları, önce sivri tarafı olacak şekilde, nemli sakı toprağı olan küçük sakılara ekin, böylece tohumun ucu hala görülebilsin. 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 18° ila 22° Santigrat arasında bir sıcaklığa sahip hafif ve sıcak bir yere koyun ve sakı toprağını nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. İlk fideler bir ila iki hafta sonra görünmelidir ve üç ila dört hafta sonra daha büyük kaplara nakledilebilir. Bahçede, ekim zaten daha kuru ve daha sıcak olan toprakta Mayıs ayında yapılabilir. Ancak bitkiler öne alınırda daha erken meyve vermesi beklenebilir. **En iyi konum:** Kabak, parlak ve hatta tam güneş alan yerleri sever. **Optimum bakım:** Kabaklar humus bakımından zengin toprağı takdir eder ve yüksek su gereksinimlerine sahiptir. Besin açısından fakir topraklarda, ek dozlarda sıvı gübre tavsiye edilir. Bireysel kabak meyveleri ne kadar büyük olursa, meyvelerin nemli toprakta küflenmemesi için zamanında kuru ve hava geçiren bir taban oluşturulması o kadar tavsiye edilir. Ekim/Kasım aylarında kabaklar ancak sertleşip olgunlaştığında hasat edilmelidir. Bundan sonra kuru ve serin bir yerde saklanmalı ve olgunlaşmalı, bu sayede tek tek meyveler birbirine değmemelidir. Jack-o'-fener oyma: Küçük bir budama testeresi kullanarak, bir kapak yapmak için balkabağında içe doğru bir kama şekli kesin. Kamalı kesim, kapağın daha sonra içe doğru düşmesini engeller. Şimdi tüm kabak etini kapaktan çıkarın ve doyrucu bir çorba için kullanın. Yüzü bir kalemlle çizin ve bir halı bıçağıyla dikkatlice kesin. Ağzınızla baslamak en kolay. Bu şekilde oranlar daha iyi değerlendirilebilir. **Kışın:** Kabaklar yıllıktır. Bu arada, gelecek yıl kendi yetiştirdiğiniz çekirdekleri kullanmamalısınız.



## Pumpkin - Jack O'Lantern Lámpás tök

Cucurbita pepo

### Halloween jön! Faragd meg saját tökszörnyedet!

A Jack O'Lantern tök 20-30 centiméteres termésé miatt kiválóan alkalmas faragáshoz, vajtóláshoz, halloween-re vagy Szent Mártonra festett lámpák készítésére. **Természetes elhelyezkedés:** A tök vadon élő formájaként Argentínában és Uruguayban őshonos, és már a 15. században elterjedt meleg éghajlaton, ahol az inkább meglepedtek. **Sikeres termesztés:** Die lange haltbaren Samen können Sie bereits ab März auf der Fensterbank vorziehen. Lassen Sie den Samen zunächst für 12 Stunden in einem Gefäß mit raumwarmem Wasser vorquellen. Setzen Sie die Samen dann mit der spitzen Seite voran einzeln so in kleine Töpfe mit feuchter Anzuchterde, dass das Samenende noch leicht zu sehen ist. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 18° und 22° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die ersten Sämlinge sollten nach ein bis zwei Wochen erscheinen und können nach weiteren drei bis vier Wochen in größere Gefäße umgepflanzt werden. Im Garten kann die Anzucht im Mai in bereits trockenerem und wärmerem Boden erfolgen. Allerdings ist bei vorgezogenen Pflanzen bereits früher mit Früchten zu rechnen. **A legjobb hely:** A sűtőtök szereti a világos és egyenletes napsütéses helyet. **Optimális gondozás:** A sűtőtök nagyra értékeli a humuszban gazdag talajt és magas vízigényű. Tápanyagban szegény talajokon további adag folyékony műtrágya javasolt. Minél nagyobbak az egyes tök termések, annál inkább célszerű időben száraz és légáteresztő alapot kialakítani, hogy a termések ne penészesedjenek meg nedves talajon. Csak akkor kell betakarítani, amikor a sűtőtök kemény és érett októberben/novemberben. Ezt követően száraz és hűvös helyen kell tárolni és beérni úgy, hogy az egyes gyümölcsök ne érjenek egymáshoz. Lámpa faragása: Egy kis metszőfűrésszel vágjon éket befelé a sűtőtökből, hogy fedőt készítsen. Az ékvágás megakadályozza, hogy a fedél később befelé essen. Most távolítsa el az összes sűtőtök húsát a fedőn keresztül, és használja fel egy kiadós leveshez. Rajzolj az arcra tollal és óvatosan vágd ki szőnyegkással. A legegyszerűbb a szájjal kezdeni. Így jobban felmérhetők az arányok. **Télen:** A sűtőtök egyényári. Mellesleg a következő évben ne használjon saját termesztésű magvakat.

: : : : :



## ランタンかぼちゃ

Cucurbita pepo

ハロウィンが近づいてきましたね! あなただけのカボチャのモンスターを彫る

ジャック-オー-ランタン-ランタン-

パンプキンは、その果実の大きさのために、非常によく彫刻、中空とハロウィンや聖マーティンのための塗装されたランプを作るのに適した20〜30センチメートルである。あなたは、その硬さ、黄色の茎とタッピングテストによって熟したカボチャを認識することができます -

それは少し中空に聞こえる必要があります。茎がそのまま残っていることを確認し、他のカボチャに触れず、リンゴや梨の近くではなく、乾燥した風通しの良い涼しい場所（ただし霜が降りない）にカボチャを保管してください。レシピによっては、果肉を加工してフルーティーなかぼちゃスープやかぼちゃカレーにすることもできます。

### 自然な場所:

野生の形態として、カボチャはアルゼンチンとウルグアイに自生しており、インカ族が定住した気候的に暖かい地域では15世紀にすでに普及していました。

### 栽培成功:

長持ちする種子は、3月からすでに窓辺で前もって栽培することができます。室温の水を入れた容器の中で12時間、種子を最初にさせます。その後、種の先端がまだ容易に見えるように、湿った土の入った小さな鉢に、先の尖った側の種を最初に入れます。容器をクリンキングフィルムで覆い、穴を開けます。これは、土が乾燥するのを防ぐためです。2〜3日ごとに、2時間ほどホイルを取り除く必要があります。これにより、成長した土にカビが生えるのを防ぐことができます。18度から22度の温度で、明るくて暖かい場所に置き、土を湿らせておきます。1〜2週間後に最初の苗が出てきて、さらに3〜4週間後に大きな容器に移植することができます。庭では、すでに乾燥していて暖かい土壌で5月に栽培することができますが、植物を早めに栽培すると、より早く果実が期待できます。

**最高のロケーション:** カボチャは日当たりの良い明るい場所を好みます。

### 最適なケア:

カボチャは腐植質の多い土壌を好み、水を多く必要とします。栄養価の低い土壌では、液体肥料の追加施肥をお勧めします。個々のカボチャの果実が大きくなればなるほど、湿った土壌で果実がカビるのを防ぐために、時間内に乾燥した通気性のある土台を作ることもお勧めします。かぼちゃの実が硬く熟した10月〜11月に収穫します。その後は、乾燥した涼しい場所で保存し、熟す。カボチャのランタンを彫る。小さなこぎりでかぼちゃの蓋を内側にくさび形に切ります。楔形のカットは、後で内側に落ちるから蓋を防ぐことができます。これで、蓋を通してかぼちゃの肉をすべて取り除き、心のこもったスープに使用します。鉛筆で顔に色を塗り、カーベットナイフで丁寧に切り取ります。口から始めるのが一番簡単です。この方法では、より良いプロポジションを見積もることができます。

**冬に:** カボチャは一年草です。来年には、あなた自身の繁殖からの種を使用するべきではありません。

SKU: 13076 / Kürbis - Jack O'Lantern Laternenkürbis