



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Cynara scolymus



..... 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



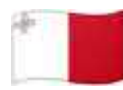
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - Артишок - Императорска звезда

Cynara scolymus

Средиземноморски деликатес - Лакомство с чеснова майонеза

Многогодишният артишок е средиземноморски деликатес за всеки гастронот и достига до около метър височина. Ядливата глава с деликатен вкус на ананас е всъщност чашковидно съцветие на растението и може да се отреже от началото на лятото, когато е подут, твърд и все още напълно затворено. Всички глави, които не са събрани, се отварят в големи лилави цветя, които са много популярни сред пчелите. Imperial Star е енергичен, подобрен сорт Golden Globe с тъмнозелена зеленина и широки бели вени. При много ранна сеитба е възможна реколтата през първата година. Накиснете главите на артишока в подсолена вода за около 30 минути, за да отмиете всички насекоми, отрежете остри върхове на външните листа и сварете главите за 20 до 40 минути, в зависимост от размера им. След това отделните люспи могат лесно да бъдат издърпани и деликатната растителна тъкан в основата на люспите може да се консумира. Но най-хубавото нещо на артишока е сърцето. Това върви добре с чеснова майонеза (айоли) или винегрет с лимон и билки. **Естествено местоположение:** Артишокът първоначално идва от средиземноморския регион, където се култивира от първи век. **Успешно отглеждане:** За да можете да приберете реколтата през същата година, трябва да пренесете растенията на закрито от февруари. Първо поставете семената в стайна топла вода за 24 часа, за да увеличите покриването и след това ги поставете на около половин сантиметър дълбочина във влажен кокосов субстрат или органична зеленчукова почва. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. По този начин субстратът се аерира и предпазва от изсъхване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящия субстрат. Поставете саксията за отглеждане на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте субстрата за отглеждане влажен, но не мокър. Поникването обикновено става след три до пет седмици. Веднага щом разсадът стане твърде гъст в съда за култивиране, трябва да се пикират и трансплантират поотделно в саксии. Когато навън стане по-топло, можете да излагате саксии от време на време навън през деня, за да свикнат да са навън. След ледените светии най-накрая можете да засадите растенията в леглото. **Най-доброто местоположение:** Изберете слънчево, защитено от вятър място, най-добре е предварително да обогатите посадъчната яма с компост, за да си осигурите хранителни вещества и да оставите поне 90 сантиметра между отделните растения. **Оптимална грижа:** По време на отглеждането трябва да наторите веднъж или два пъти с органичен зеленчуков тор и винаги да поливате достатъчно. **През зимата:** На защитено от вятър място растенията са устойчиви на замръзване до -10° по Целзий. Независимо от това, след края на прибирането на реколтата, трябва да завържете листата здраво и да отрежете всички листа, да поставите плетена кошница върху растенията и да натрупате суха слама или листа високо наоколо. По-безопасно е да изкопаете коренищата и да ги поставите във влажен пясък в сандъчета или големи саксии и да презимувате в помещението, което е възможно най-хладно, но без замръзване. От април покритието може да се премахне или подложките да се засадят отново.



BIO - Artiskok - Imperial Star

Cynara scolymus

Middelhavsdelikatess - En lækkerbissen med hvidløgsmayonnaise

Den flerårige artiskok er en middelhavsdelikatess for enhver gourmet og bliver omkring en meter høj. Det spiselige hoved er med sin delikate anissmag faktisk plantens skålførmede blomsterstand og kan klippes fra forsommeren, når den er hævet, fast og stadig helt lukket. Alle hoveder, der ikke høstes, åbner sig i store lilla blomster, der er meget populære blandt bier. Imperial Star er en kraftig, forbedret Golden Globe-sort med mørkegrønt løv og brede hvide årer. Hvis det sås meget tidligt, er en høst mulig i det første år. Udblød artiskokhovederne i saltet vand i cirka 30 minutter for at skylle eventuelle insekter ud, skær de skarpe spidser af de yderste blade af og kog hovederne i 20 til 40 minutter, afhængigt af deres størrelse. De enkelte skæl kan så let trækkes af og det sarte plantevæv i bunden af skæl kan indtages. Men det bedste ved artiskokken er hjertet. Dette passer godt til hvidløgsmayonnaise (aioli) eller citron- og urtevinagrette. **Naturlig beliggenhed:** Artiskokker kommer oprindeligt fra Middelhavsområdet, hvor de har været dyrket siden det første århundrede. **Succesfuld dyrkning:** For at du kan høste samme år, bør du tage planterne indendørs fra februar. Læg først frøene i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter cirka en halv centimeter dybt i fugtigt kokossustrat eller økologisk vegetabilsk jord. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. På denne måde bliver underlaget luft og beskyttet mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på vækstsubstratet. Placer vækstpotten et lyst og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt. Spiring sker normalt efter tre til fem uger. Så snart frøplanterne er for tætte i dyrkningskarret, bør prikkes ud og transplanteres individuelt i pletter. Når det bliver varmere udenfor, kan du sætte gryderne udenfor af og til i løbet af dagen, så de vænner sig til at være udenfor. Efter ishelgenerne kan du endelig plante planterne i bedet. **Den bedste beliggenhed:** Vælg et solrigt, vindbeskyttet sted, det er bedst at berige plantehullet med kompost på forhånd for at tilføre næringsstoffer og efterlade mindst 90 centimeter mellem de enkelte planter. **Optimal pleje:** Under dyrkningen bør du gøde en eller to gange med organisk vegetabilsk gødning og altid vande tilstrækkeligt. **Om vinteren:** På et vindbeskyttet sted er planterne frostbestandige ned til -10° Celsius. Ikke desto mindre bør du efter høstens afslutning binde bladene godt sammen eller skære alle bladene af, lægge en flettet kurv over planterne og stable tørre halm eller blade i hånden rundt om. Det er mere sikkert at grave jordstænglerne op og indlejre dem i fugtigt sand i kasser eller store pletter og overvintrere i et rum, der er så køligt som muligt, men frostfrit. Fra april kan dækket fjernes, eller grundstammerne kan plantes ud igen.



BIO - Artischocke - Imperial Star

Cynara scolymus

Mediterrane Delikatesse - Ein Genuss mit Knoblauch-Mayonnaise

Die mehrjährige Artischocke ist eine mediterrane Delikatesse für jeden Feinschmecker und wird etwa einen Meter hoch. Der essbare Kopf mit seinem zarten Anisgeschmack ist eigentlich der körbchenförmige Blütenstand der Pflanze und kann ab dem Frühsommer geschnitten werden, wenn er geschwollen, fest und noch völlig geschlossen ist. Alle Köpfe, die nicht geerntet werden, öffnen sich zu großen lilafarbenen Blüten, die bei Bienen sehr beliebt sind. Imperial Star ist eine starkwüchsige, verbesserte Golden Globe Sorte mit dunkelgrünem Blatt und breiten, weissen Rippen. Bei sehr früher Aussaat ist eine Ernte noch im ersten Jahr möglich. Legen Sie die Artischockenköpfe für circa 30 Minuten in Salzwasser, um mögliche Insekten auszuschwemmen, schneiden die scharfen Spitzen der äußeren Blätter ab und kochen Sie die Köpfe je nach Größe 20 bis 40 Minuten. Danach lassen sich die einzelnen Schuppen leicht abziehen und das zarte Pflanzengewebe am Schuppenansatz verzehren. Das Beste an der Artischocke ist aber das Herz. Dazu passt Knoblauch-Mayonnaise (Aioli) oder Zitronen-Kräuter-Vinaigrette. **Naturstandort:** Ursprünglich stammen Artischocken aus dem Mittelmeerraum, wo sie schon seit dem ersten Jahrhundert kultiviert werden. **Anzucht:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Legen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmes Wasser, um die Keimfähigkeit zu erhöhen und setzen Sie sie dann circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossustrat oder BIO-Gemüseerde. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Sobald die Keimlinge im Anzuchtgefäß zu dicht stehen, sollten sie pikiert und einzeln in Töpfe umpflanzte werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen. **Standort:** Wählen Sie einen sonnigen, windgeschützten Standort, reichern Sie das Pflanzloch am besten vorher zur Nährstoffversorgung mit Kompost an und lassen Sie zwischen einzelnen Pflanzen mindestens 90 Zentimeter Abstand. **Pflege:** Während der Kultur sollten Sie ein bis zwei Mal mit BIO-Gemüsedünger nachdüngen und immer ausreichend wässern. **Im Winter:** An einem windgeschützten Platz sind die Pflanzen bis -10° Celsius frostfest. Trotzdem sollten Sie nach Ernteschluss die Blattschöpfe fest zusammenbinden oder alle Blätter abschneiden, einen Weidenkorb über die Pflanzen stützen und rundherum trockenes Stroh oder Laub handhoch anhäufeln. Sicherer ist es, die Wurzelstöcke auszugraben und in Kisten oder großen Töpfen in feuchtem Sand einzubetten und in einem möglichst kühlen, aber frostfreien Raum zu überwintern. Ab April kann die Abdeckung entfernt werden bzw. Die Wurzelstöcke wieder ausgepflanzt werden.



Organic - Artichoke - Imperial Star

Cynara scolymus

Mediterranean delicacy - exquisite with garlic mayonnaise

The approximately one meter tall perennial artichoke is a real Mediterranean delicacy to every gourmet. The edible head with its fine aniseed-like taste is, in fact, the basket-shaped inflorescence of the plant. It can be cut from early summer, when it is swollen, firm and still completely closed. All heads that are not harvested will open up and become large purple flowers that are much appreciated by bees. Imperial Star is a strong-growing, improved Golden Globe variety with dark green leaves and broad white ribs. With very early propagation it is possible to harvest still in the first year. Place the artichoke heads in saltwater for about 30 minutes to flood out any possible insects. Cut off the sharp tips of the outer leaves and cook the heads 20 to 40 minutes, depending on the size. After that, the scales can easily be removed to eat the plant tissue at the base of the scale. However, the most delicate part of an artichoke is the so-called heart that goes well with garlic mayonnaise (aioli) or lemon-herb vinaigrette. **Natural location:** The Artichoke came originally from the Mediterranean, where it has already been cultivated since the 1st century. **Successful cultivation:** If you want to harvest in the same year, you need to start propagation from February indoors. Place the seeds in lukewarm water for about 24 hours to stimulate germination. After that, plant the seeds about 0.5 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° and 25° Celsius and keep the substrate moist, but not wet. The germination usually takes place after three to five weeks. As soon as the seedlings appear to be too close to each other in the cultivation box, they should be pricked out and planted separately into pots. As the outdoor temperature rises, the pots can be moved outside from time to time during the day to allow the plants to slowly adapt to outdoor conditions. After the Ice Saints, the plants can then finally be planted out in the patch. **The best location:** Pick a sunny and wind-sheltered place for cultivation and leave a space of at least 90 cm between the plants. Also, it would be best to give some compost into the planting hole to provide a good nutrient supply. **Optimal care:** During cultivation you should provide additional organic vegetable fertilizer once or twice, and water the plant sufficiently. **In the winter:** In a sheltered place the plants are frost-hard up to -10° Celsius. However, after the harvest season, you should tie up the leaf crowns or cut off all leaves, place a wicker basket onto the plant and earth up dry straw or foliage as high as a hand around the plant. It would be even more save, to dig up the root stocks and place them covered with moist sand into a box or bigger pot that is kept in a frost-free place during hibernation. With the beginning of April the coverage can be removed or the root stocks can be planted out again - depending on whichever hibernation method you had chosen.



ORGAANILINE - artišokk - Imperial Star

Cynara scolymus

Vahemere delikatess – maius küüslaugumajoneesiga

Mitmeaastane artišokk on Vahemere maius igale gurmaanile ja kasvatamiseks ühe meetri kõrguseks. Õrna aniisi maitsega söödav pea on tegelikult taime topsiikuline õisik ja seda saab lõigata varasüvest, kui see on paistes, kõva ja veel täielikult suletud. Kõik pead, mida ei korjata, avanevad suurteks lilladeks õiteks, mis on mesilaste seas väga populaarsed. Imperial Star on jõuline, täiustatud Kuldglöbuse sort, millel on tumerohteline lehestik ja laiad valged sooned. Kui külvatakse väga varakult, on saak võimalik esimesel aastal. Leotage artišokipäid soolaga maitsestatud vees umbes 30 minutit, et kõik putukad välja uhtuks, lõigake ära välislehtedest teravad tipud ja keetke päid olenevalt nende suurusest 20–40 minutit. Seejärel saab üksikud soomused kergesti ära tõmmata ja soomused põhjaks olevat õrna taimekudet tarbida. Aga parim asi artišoki juures on süda. See sobib hästi küüslaugumajoneesi (aioli) või sidruni- ja ürdivinegretiga. **Looduslik asukoht:** Artišokk on algselt pärit Vahemere piirkonnast, kus neid on kasvatatud alates esimesest sajandist. **Edukas kasvatamine:** Et samal aastal saaks koristada, tasuks alates veebruarist taimed tuppa tuua. Esmalt asetage seemned idanemise suurendamiseks 24 tunniks toasooja vette ja seejärel asetage need umbes poole sentimeetri sügavusele niiskesse kookossubstraati või maheviljamulda. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. Sel viisil on aluspind õhutatud ja kaitsitud kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke kasvusubstraadile. Asetage kasvupott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on 20–25 °C, ning hoidke kasvusubstraati niiskena, kuid mitte märjana. Idanemine toimub tavaliselt kolme kuni viie nädala pärast. Niipea, kui seemikud on kultiveerimisnõus liiga tihedad, tuleks välja tõrgata ja ükshaaval pottidesse ümber istutada. Kui väljas läheb soojemaks, võid potid päeva jooksul aeg-ajalt õue panna, et nad õues viibimiseks harjaksid. Pärast jääpühakuid saab lõpuks taimed peenrassesse istutada. **Parim asukoht:** Vali päikseline, tuule eest kaitsitud kasvukoht, kõige parem on istutusauku enne toitanetega varustamiseks kompostiga rikastada ning üksikute taimede vahele jätta vähemalt 90 sentimeetrit. **Optimaalne hooldus:** Kasvatamise ajal tuleks väetada üks või kaks korda orgaanilise taimse väetisega ja alati piisavalt kasta. **Talvel:** Tuule eest kaitsitud kohas on taimed külmakindlad kuni -10°C. Sellegipoolest tuleks pärast koristustööde lõppu lehed tihedalt kokku siduda või kõik lehed ära lõigata, taimede peale panna punutud korgi ja kuhjata kuiv põhk või lehed käsikõrgele ümberingi. Õhutun on risoomid üles kaevata ja niiske liiva sisse kastides või suurtes pottides uputada ning võimalikult jahedas, kuid külmavabas ruumis üle talvitada. Alates aprillist võib katte eemaldada või poolealused uuesti välja istutada.



LUOMU - Artisokka - Imperial Star

Cynara scolymus

Väliimerellinen herkku - herkku valkosipulimajoneesilla

Die mehrjährige Artischocke ist eine mediterrane Delikatesse für jeden Feinschmecker und wird etwa einen Meter hoch. Der essbare Kopf mit seinem zarten Anisgeschmack ist eigentlich der körbchenförmige Blütenstand der Pflanze und kann ab dem Frühsommer geschnitten werden, wenn er geschwollen, fest und noch völlig geschlossen ist. Alle Köpfe, die nicht geerntet werden, öffnen sich zu großen lilafarbenen Blüten, die bei Bienen sehr beliebt sind. Imperial Star ist eine starkwüchsige, verbesserte Golden Globe Sorte mit dunkelgrünem Blatt und breiten Rippen. Bei sehr früher Aussaat ist eine Ernte noch im ersten Jahr möglich. Liota artiskokan päitä suollalla maustetussa vedessä noin 30 minuuttia hyönteisten poistamiseksi, leikkaa ulompien lehtien terävät kärjet ja keitä päitä 20–40 minuuttia niiden koosta riippuen. Yksittäiset suomet voidaan sitten irrottaa helposti ja suomujen pohjassa oleva herkkä kasvikudos voidaan kuluttaa. Mutta parasta artiskokassa on sydän. Lää sopii hyvin valkosipulimajoneesin (aioli) tai sitruuna-yrtytinegretin kanssa. **Luonnollinen sijainti:** Ursprünglich stammen Artischocken aus dem Mittelmeerraum, wo sie schon seit dem ersten Jahrhundert kultiviert werden. **Onnistunut viljely:** Jotta voit korjata sadon samana vuonna, sinun tulee tuoda kasvit sisätiloihin helmikuusta alkaen. Aseta siemenet ensin huoneenlämpöiseen veteen 24 tunniksi lisätäkseen itävyyttä ja aseta ne sitten noin puolen senttimetrin syvyyteen kosteaan kookossubstraattiin tai luomukasvimahaan. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tällä tavalla alusta ilmastetaan ja suojataan kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvualustalle. Aseta kasvatusruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C, ja pidä kasvualustaa kosteana, mutta ei märkänä. Itäminen tapahtuu yleensä kolmen tai viiden viikon kuluessa. Heti kun taimet ovat liian tiheitä viljelyastiassa, tulee pistää ulos ja istuttaa yksittellen ruukkuihin. Kun ulkona lämpenee, voit laittaa ruukut ulkona silloin tällöin päivällä, jotta ne tottuvat ulkona olemiseen. Jääpyhimysten jälkeen voi vihdoin istuttaa kasveja penkkiin. **Paras sijainti:** Valitse aurinkoinen, tuulelta suojattu paikka, istutusreikä on parasta rikastaa etukäteen kompostilla ravinteiden saamiseksi ja jättää yksittäisten kasvien väliin vähintään 90 senttimetriä. **Optimaalinen hoito:** Viljelyn aikana tulee lannoittaa kerran tai kahdesti luomukasvislannoitteella ja aina kastella riittävästi. **Talvella:** An einem windgeschützten Platz sind die Pflanzen bis -10° Celsius frostfest. Trotzdem sollten Sie nach Ernteschluss die Blattschöpfe fest zusammenbinden oder alle Blätter abschneiden, einen Weidenkorb über die Pflanzen stülpen und rundherum trockenes Stroh oder Laub handhoch anhäufeln. Sicherer ist es, die Wurzelstöcke auszugraben und in Kisten oder großen Töpfen in feuchten Sand einzubetten und in einem möglichst kühlen, aber frostfreien Raum zu überwintern. Ab April kann die Abdeckung entfernt werden bzw. Die Wurzelstöcke wieder ausgepflanzt werden.



BIO - Artichaut - Imperial star

Cynara scolymus

Délicatesse méditerranéenne - Un plaisir avec de l'aioli

L'artichaut vivace est une délicatesse méditerranéenne pour tous les gourmands et atteint une hauteur d'environ un mètre. La tête comestible, avec son goût d'anis doux, est en fait l'inflorescence en forme de corbeille de la plante et peut être coupée à partir du début de l'été, quand elle est gonflée, ferme, et encore complètement fermée. Toutes les têtes qui ne sont pas récoltées s'ouvrent et laissent la place à des fleurs violettes que les abeilles aiment beaucoup. L'imperial star est un Golden Globe amélioré, à croissance forte et avec des feuilles vert foncé et des nervures larges et blanches. Une récolte est possible lors de la première année si l'artichaut a été semé très tôt. Mettez les têtes d'artichaut dans de l'eau salée pendant environ 30 minutes, afin d'évacuer des insectes qui pourraient s'y trouver, coupez les pointes tranchantes des feuilles extérieures et cuisez les têtes pendant 20 à 40 minutes en fonction de leur taille. Ensuite, les écaïles sont facilement retirées et le tissu végétal délicat peut être consommé. La meilleure partie de l'artichaut est le cœur. Il passe avec l'aioli ou la vinaigrette au citron et aux herbes. **Emplacement naturel:** Les artichauts sont originaires du bassin méditerranéen, où ils sont cultivés depuis le premier siècle. **Culture réussie:** Les plantes doivent être à la maison à partir de février pour que vous puissiez récolter la même année. Mettez d'abord les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures pour augmenter la capacité germinative, puis mettez-les dans du substrat de coco humide ou dans de la terre potagère BIO à environ 0,5 cm de profondeur. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est aéré et protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud à 20 à 25 °C et gardez le substrat humide mais pas mouillé. La germination a lieu après trois à cinq semaines en général. Les semis doivent être repiqués et replantés dans des pots individuels dès qu'ils deviennent trop denses pour le récipient. S'il fait plus chaud en plein air, vous pouvez mettre les pots dehors de temps en temps pendant la journée pour que les semis s'habituent au séjour en plein air. Après les saints de glace, vous pouvez mettre les plantes définitivement dans le jardin. **Le meilleur emplacement:** Choisissez un emplacement ensoleillé et protégé du vent, alimentez la plantation au mieux avec du compost avant et séparez chaque plante d'au moins 90 centimètres. **Soins optimaux:** Pendant la culture, vous devez fertiliser une ou deux fois avec de l'engrais potager BIO et toujours arroser suffisamment. **En hiver:** Les plantes peuvent résister au gel dans un endroit protégé du vent et à -10 °C. Néanmoins, vous devez attacher la couronne de feuilles après la fin de la récolte ou couper toutes les feuilles, placer un panier en osier sur les plantes et faire un buttage avec de la paille sèche ou du feuillage. Il est plus sûr de déterrer les rhizomes et les mettre dans une boîte ou un grand pot dans du sable humide et les stocker dans une salle la plus froide possible sans gel. La couverte peut être enlevée à partir d'avril et les rhizomes peuvent être replantés.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Αγκινάρα - Imperial Star

Cynara scolymus

Μεσογειακή λιχουδιά - Μια απόλαυση με μαγιονέζα σκόρδου

Η πολυετής αγκινάρα είναι μια μεσογειακή λιχουδιά για κάθε καλοφάγα και φτάνει περίπου το ένα μέτρο σε ύψος. Η βρώσιμη κεφαλή, με τη λεπτή γεύση του γλυκάνισου, είναι στην πραγματικότητα η κυπελλοειδής ταξιανθία του φυτού και μπορεί να κοπεί από τις αρχές του καλοκαιριού, όταν είναι πρησμένο, σφιχτό και ακόμα τελείως κλειστό. Τυχόν κεφάλια που δεν συγκομιζούνται ανοίγουν σε μεγάλα μωβ άνθη που είναι πολύ δημοφιλή στις μέλισσες. Το Imperial Star είναι μια ζωνρή, βελτιωμένη ποικιλία Golden Globe με σκούρο πράσινο φύλλωμα και πλατιές λευκές φλέβες. Αν σπαρθεί πολύ νωρίς, είναι δυνατή η συγκομιδή τον πρώτο χρόνο. Μουλιάζουμε τα κεφάλια της αγκινάρας σε αλατισμένο νερό για περίπου 30 λεπτά για να ξεπλυνθούν τυχόν έντομα, κόβουμε τις αιχμηρές άκρες των εξωτερικών φύλλων και βράζουμε τα κεφάλια για 20 έως 40 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθός τους. Τα μεμονωμένα λέπια μπορούν στη συνέχεια να αφαιρεθούν εύκολα και να καταναλωθούν ο ευαίσθητος φυτικός ιστός στη βάση του. Αλλά το καλύτερο πράγμα για την αγκινάρα είναι η καρδιά. Ταριάζει πολύ με μαγιονέζα σκόρδου (aioli) ή βινεγκρέτ λεμονίου και βοτάνων. **Φυσική τοποθεσία:** Οι αγκινάρες προέρχονται αρχικά από την περιοχή της Μεσογείου, όπου καλλιεργούνται από τον πρώτο αιώνα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να μπορέσετε να τρυγήσετε την ίδια χρονιά, θα πρέπει να φέρετε τα φυτά σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Τοποθετήστε πρώτα τους σπόρους σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξήσετε τη βλάστηση και στη συνέχεια τοποθετήστε τους περίπου μισό εκατοστό βάθος σε υγρό υπόστρωμα καρδίας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Με αυτόν τον τρόπο, το υπόστρωμα αερίζεται και προστατεύεται από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτι για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα φωτεινό και ζεστό μέρος με θερμοκρασία 20 έως 25 °C. Το κλάδι και διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό. Η βλάστηση εμφανίζεται συνήθως μετά από τρεις έως πέντε εβδομάδες. Μόλις τα σπορόφυτα είναι πολύ πυκνά στο δοχείο καλλιέργειας, πρέπει να τρυπηθεί και να μεταφτευτεί ξεχωριστά σε γλάστρες. Όταν γίνεται πιο ζεστό έξω, μπορείτε να βάσετε τις γλάστρες έξω περιστασιακά κατά τη διάρκεια της ημέρας, ώστε να συνηθίσουν να είναι έξω. Μετά τους αγίους του πάγου, μπορείτε επιτέλους να φτιάξετε τα φυτά στο κρεβάτι. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Επιλέξτε μια ηλιόλουστη, προστατευμένη από τον άνεμο τοποθεσία, είναι καλύτερο να επιλουτίσετε την τρύπα φύτευσης με λίπασμα εκ των προτέρων για την παροχή θρεπτικών συστατικών και να αφήσετε τουλάχιστον 90 εκατοστά μεταξύ των μεμονωμένων φυτών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας θα πρέπει να λιπάνετε μία ή δύο φορές με βιολογικό φυτικό λίπασμα και να ποτίζετε πάντα επαρκώς. **Το χειμώνα:** Σε ένα προστατευμένο από τον άνεμο μέρος, τα φυτά είναι ανθεκτικά στον παγετό έως και -10° Κελσίου. Ωστόσο, μετά το τέλος της συγκομιδής, θα πρέπει να δέσετε τα φύλλα μεταξύ τους σφιχτά ή να κόψετε όλα τα φύλλα, να βάσετε ένα ψάβινο καλάθι πάνω από τα φυτά και να σπινάζετε ξερά άχυρα ή φύλλα με το χέρι ψηλά γύρω-γύρω. Είναι πιο ασφαλές να σπινάζετε τα ριζώματα και να τα ενσωματώνετε σε υγρή άμμο σε κουτιά ή μεγάλες γλάστρες και να ξεχειμωνιάζετε σε ένα δωμάτιο που είναι όσο το δυνατόν πιο δροσερό αλλά χωρίς παγετό. Από τον Απρίλιο μπορεί να αφαιρεθεί το κάλυμμα ή να φυτευτούν ξανά τα υποκείμενα.



ORGÁNACHA - Artichoke - Imperial Star

Cynara scolymus

Delicacy na Meánmhara - Cóireáil le maonáis gairleog

Is íogaireacht na Meánmhara é an bhliosán gréine ilbhliantúil do gach gairnéad agus fásann sé go dtí thart ar aon mhéadar ar airde. Is é an ceann inite, a bhfuil blas íogair anise air, ná inflorescence cruth cupán an phlanda agus is féidir é a ghearradh nó thús an tsamhraidh nuair a bhíonn sé ata, daingean agus fós dúnta go hiomlán. Osclaítear cinnirí ar bith nach bhfuil fómhar isteach i bláthanna móra corcra a bhfuil an-tóir orthu le beacha. Is éagsúlacht bríomhar, feabhsaithe Golden Globe é Imperial Star le duilliúr dorchas glas agus veins leathan bán. Má chuirtear go han-luath, is féidir fómhar sa chéad bhliain. Soak na cinn bhliosán gréine in uisce saillte ar feadh thart ar 30 nóiméad chun aon fheithidí a shruthlú, gearrtha amach leideanna géara na duilleoga seachtracha agus boil na cinnirí ar feadh 20 go 40 nóiméad, ag brath ar a méid. Is féidir na scálaí aonair a bhaint go héasca ansin agus an fíochán planda íogair ag bun na scálaí a chaitheamh. Ach is é an rud is fearr faoin artichoke an croi. Téann sé seo go maith le maonáis gairleog (aioli) nó líomóid agus vinaigrette luibh. **Suíomh nádúrtha:** Tagann bliosáin ó réigiún na Meánmhara ar dtús, áit a saothraíodh iad ón gcéad aois. **Saothrú rathúil:** Ionas gur féidir leat an fómhar sa bhliain chéanna, ba chóir duit na plandaí a thabhairt taobh istigh ó mhí Feabhra. Cuir na síolta ar dtús in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an pheacadh a mhéadú agus ansin cuir iad thart ar leath ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith tais cnó cóc nó in ithir glasraí orgánacha. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Ar an mbealach seo, tá an tsubstráit aeraithe agus cosanta ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an tsubstráit atá ag fás. Cuir an pota fáis in áit gheal agus the ag teocht 20 go 25 ° Celsius agus coinneigh an tsubstráit atá ag fás tais ach gan a bheith fliuch. Tarlaíonn péacadh de ghnáth tar éis trí nó cúig seachtaine. Chomh luath agus a bhíonn na síológa ró-dhian sa soitheach saothraithe, ba chóir iad a phriocadh amach agus a thrasphlandú ina n-aonar i bpotáí. Nuair a éiríonn sé níos teo amuigh, is féidir leat na potaí a chur lasmuigh ó am go chéile i rith an lae ionas go n-éireoidh siad as a bheith lasmuigh. Tar éis na naomh ghíghir, is féidir leat na plandaí a phlandáil sa leaba ar deireadh. **An suíomh is fearr:** Roghnaigh suíomh grianmhar, cosanta ó ghaoth, is fearr an poll plandála a shábháil le múirín roimh ré chun cothaithigh a sholáthar agus 90 ceintiméadar ar a laghad a fhágáil idir plandaí aonair. **Cúram is fearr is féidir:** Le linn saothrú ba chóir duit fertilize uair nó dhó le leasachán glasraí orgánacha agus i gcónaí uisce go leor. **Sa gheimhreadh:** In áit gaoithe-chosaint, tá na plandaí resistant sioc síos go dtí -10 ° Celsius. Mar sin féin, tar éis dheireadh an fómhair, ba chóir duit na duilleoga a cheangal le chéile go docht nó na duilleoga go léir a ghearradh amach, cuir ciseán caoláidreachtá thar na plandaí agus carn túitir nó duilleoga láimhe ar dtimpeall. Tá sé níos sábháilte na riosóim a thochailt agus iad a leabú i ngaineamh tais i mboscáil nó i bpotáí móra agus an geimhreadh i seomra atá chomh fionnuar agus is féidir ach saor ó sioc. Ó Aibreán is féidir an clúdach a bhaint nó is féidir na bunstoic a phlandáil arís.



LÍFRÆNT - Pistilhjörtur - Imperial Star

Cynara scolymus

Miðjarðarhafs lostæti - Meðlæti með hvítlauksmajónesi

Ævarandi ætíðistil er miðjarðarhafs lostæti fyrir hvern sækera og verður um einn metri á hæð. Ætandi hausinn, með sínu finlega anísbragði, er í raun bollalaga blómablóm plöntunnar og hægt að klippa hann frá því snemma sumars þegar hann er bóginn, þéttur og enn fulllokaður. Allir hausar sem ekki eru uppskornir opnast í stórum fjóluublóm blómum sem eru mjög vinsælir hjá býflugum. Imperial Star er öflugt, endurbætt Golden Globe afbrigði með dökkgrænt lauf og breiðar hvítar æðar. Ef sáð er mjög snemma er uppskera möguleg á fyrsta ári. Leggið ætíðistilahausana í bleyti í sóltu vatni í um það bil 30 mínútur til að skola skordýr af, skerið af beittum oddunum af ytri laufunum og sjóðið hausana í 20 til 40 mínútur, allt eftir stærð þeirra. Síðan er auðvelt að draga einstaka vog af og neyta viðkvæma plöntuvefsins við botn vogarinnar. En það besta við ætíðistilinn er hjartað. Þetta passar vel með hvítlauksmajónesi (aioli) eða sitrónu- og kryddjurtavinaigrette. **Náttúruleg staðsetning:** Pistilkokkar koma upphaflega frá Miðjarðarhafs svæðinu þar sem þeir hafa verið ræktaðir frá fyrstu öld. **Árangursrík ræktun:** Til að hægt sé að uppskera á sama ári ættirðu að koma með plönturnar innandyrá frá febrúar. Settu fyrst fræin í herbergisheitt vatn í 24 klukkustundir til að auka spírún og settu þau síðan um hálfis sentímetra djúpt í rakt kókos undirlag eða lífrænan jurtamold. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegur með götum. Þannig er undirlagið loftað og varið gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi undirlagi. Settu ræktunarpottinn á björtum og heitum stað með 20 til 25 ° Celsius og haltu undirlaginu rakt en ekki blautt. Spírún kemur venjulega eftir þrjár til fimm vikur. Um leið og plönturnar eru of þéttar í ræktunarkerinu, ætti að stinga út og gróðursetja fyrir sig í potta. Þegar það hlýnar úti er hægt að setja pottana út af og til yfir daginn svo þeir venjast því að vera úti. Eftir ísýrilingana er loksins hægt að gróðursetja plönturnar á heimilinu. **Besta staðsetningin:** Veldu sólrika, vindverndaða stað, best er að auðga gróðursetningarholuna með rotmassa fyrirfram til að útvega næringarefni og skilja að minnsta kosti 90 sentímetra milli einstakra plantna. **Besta umönnun:** Á meðan á ræktun stendur skal frjóvga einu sinni eða tvisvar með lífrænum grænmetisáburði og alltaf vökva nægilega mikið. **Á veturna:** Á vindvernduðum stað eru plönturnar frostþolnar niður í -10 ° Celsius. Engu að síður, eftir að uppskeru lýkur, ættir þú að binda blöðin vel saman eða klippa öll blöðin af, setja flákörfu yfir plönturnar og hruga þurru hálmi eða laufum með höndunum allt í kring. Öruggara er að grafa rhizomes upp og setja í rökum sandi í kóssum eða stórum pottum og yfirvetur í herbergi sem er eins svalt og mögulegt er en frostlaust. Frá og með apríl er hægt að fjarlægja hlífina eða gróðursetja rótarstokkana aftur.



BIO - Carciofo - Imperial Star

Cynara scolymus

Delizia mediterranea - un piacere con la maionese all'aglio

Il carciofo perenne è una prelibatezza mediterranea per ogni buongustaio, la pianta cresce fino a circa un metro. La testa commestibile con il suo delicato gusto di anice è in realtà l'infiorescenza a coppa della pianta e può essere tagliata all'inizio dell'estate quando è gonfia, soda e ancora completamente chiusa. Tutte le teste che non vengono raccolte si aprono in grandi fiori viola, molto amati dalle api. L'Imperial Star è una varietà di Golden Globe forte e migliorata, dalle foglie verde scuro e larghe nervature bianche. Con una semina molto precoce, è possibile un raccolto nel primo anno. Collocare le teste di carciofo per circa 30 minuti in acqua salata, per scovare eventuali insetti, poi eliminare i bordi taglienti delle foglie esterne e bollire le teste, a seconda delle dimensioni, per 20-40 minuti. Successivamente, le singole squame possono essere facilmente rimosse e si può consumare il delicato tessuto vegetale alla base della squama. Ma la parte migliore del carciofo è il cuore. Servire con maionese all'aglio (Aioli) o vinaigrette alle erbe e limone. **Posizione naturale:** Originariamente i carciofi provengono dal Mediterraneo, dove sono stati coltivati fin dal primo secolo. **Coltivazione riuscita:** Per poter raccogliere nello stesso anno, è consigliabile mantenere le piante in casa a partire da febbraio. Per migliorare la capacità di germinazione, tenere i semi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente e poi collocarli a circa 0,5 cm di profondità in substrato di cocco umido o terra per ortaggi BIO. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo il substrato è ventilato e protetto dalla disidratazione. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita di muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, tra 20° e 25° C e mantenere il substrato di coltivazione umido, ma non bagnato. La germinazione richiede in genere da tre a cinque settimane. Non appena le piantine nel recipiente di coltura sono troppo dense, dovrebbero essere trapiantate individualmente in vasi. Quando fa più caldo all'aperto, occasionalmente è possibile mettere i vasi fuori durante il giorno, in modo che possano abituarsi all'aria aperta. Passato il periodo dei santi di ghiaccio è finalmente possibile collocare le piante in un'aiuola. **La posizione migliore:** Scegliere una posizione soleggiata e riparata dal vento, riempire il buco dove collocherete la pianta con sostanze nutritive, utilizzando del compost e lasciando almeno 90 centimetri di distanza tra le singole piante. **Cura ottimale:** Durante la coltivazione, è consigliabile cominciare una volta o due con fertilizzante per ortaggi BIO e innaffiando sempre a sufficienza. **In inverno:** In un luogo riparato, le piante resistono al gelo fino a -10° C. Tuttavia, dopo la fine del raccolto è preferibile legare le foglie tra loro oppure tagliare tutte le foglie, collocare un cesto di vimini sulle piante e accumulare paglia secca o foglie morte tutt'intorno. È più sicuro scavare i rizomi e inserirli in cassette o grandi vasi con sabbia umida e lasciarli svernare in una stanza fresca, ma al riparo dal gelo. Da aprile, la copertura può essere rimossa e i rizomi ripiantati.



ORGANSKI - Artičoka - Carska zvijezda

Cynara scolymus

Meditranska delicija - Poslastica s majonezom od češnjaka

Višegodišnja artičoka mediteranska je poslastica za svakog gurmana, a naraste do oko jednog metra visine. Jestivá glavica, nježnog okusa anisa, zapravo je čašasti cvat biljke i može se rezati od ranog ljeta kada je nabubrela, čvrsta i još uvijek potpuno zatvorena. Sve glavice koje nisu ubrane otvaraju se u velike ljubičaste cvjetove koji su vrlo popularni kod pčela. Imperial Star je snažna, poboljšana sorta Golden Globe s tamnozelenim lišćem i širokim bijelim žilama. Ako se sije vrlo rano, žetva je moguća već u prvoj godini. Glavice artičoke potopite u slanu vodu oko 30 minuta kako biste isprali sve insekte, odrežite oštre vrhove vanjskih listova i kuhajte glavice 20 do 40 minuta, ovisno o veličini. Pojedinačne ljuske tada se mogu lako otkinuti i nježno biljno tkivo na dnu ljuski može se konzumirati. Ali najbolja stvar kod artičoke je srce. Ovo dobro ide uz majonezu od češnjaka (aioli) ili vinaigrette od limuna i začinskog bilja. **Zemlja porijekla:** Artičoke izvorno potječu s područja Sredozemlja, gdje se uzgajaju od prvog stoljeća. **Uspješan uzgoj:** Kako biste mogli žeti iste godine, biljke biste trebali unijeti u kuću od veljače. Prvo stavite sjeme u sobno toplu vodu na 24 sata kako biste povećali klijavost, a zatim ga stavite otprilike pola centimetra duboko u vlažnu kokosovu podlogu ili organsko tlo za povrće. Posudu s kulturom prekriti prozirnom folijom koju ste opremili rupama. Na taj način se supstrat prozračuje i štiti od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje pijesni na podlozi za uzgoj. Stavite posudu za uzgoj na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25°C i održavajte supstrat za uzgoj vlažnim, ali ne mokrim. Klijanje obično nastupa nakon tri do pet tjedana. Čim su sadnice preguste u posudi za uzgoj, treba pikirati i pojedinačno presaditi u posude. Kada vani postane toplije, lonce možete povremeno preko dana staviti van kako bi se naviknule na boravak vani. Nakon ledenih svetica, konačno možete posaditi biljke u gredicu. **Najbolja lokacija:** Odaberite sunčano mjesto zaštićeno od vjetrova, najbolje je sadnju jami prethodno obogatiti kompostom za opskrbu hranjivim tvarima te ostaviti najmanje 90 centimetara razmaka između pojedinih biljaka. **Optimalna njega:** Tijekom uzgoja treba gnojiti jednom ili dvaput organskim gnojivom za povrće i uvijek dovoljno zalijevati. **U zimi:** Na mjestu zaštićenom od vjetrova biljke su otporne na mraz do -10°C. Ipak, nakon završetka žetve listove treba čvrsto vezati ili odrezati sve listove, preko biljaka staviti pletenu košaru i oko visoko naslagati suhu slamu ili lišće. Sigurnije je iskopati rizome i staviti ih u vlažan pijesak u kutije ili velike posude i prezimiti u prostoriji koja je što hladnija, ali bez mraza. Od travnja se pokrov može ukloniti ili se podanak ponovno sadi.



BIOLOGISKĀ - Artišoks - Imperial Star

Cynara scolymus

Vidusjūras delikatese – gardums ar ķiploku majonēzi

Daudzgadīgais artišoks ir Vidusjūras delikatese ikvienam gardēdei un izaug līdz aptuveni viena metra augstumam. Ēdamā galviņa ar smalko anīsa garšu patiesībā ir auga kausveida ziedkopa, un to var nogriezt no vasaras sākuma, kad tā ir uzbrīdusī, stingra un vēl pilnībā noslēgta. Visas galvas, kas nav novāktas, atveras lielos purpursarkanos ziedos, kas ir ļoti populāri bitēm. Imperial Star ir enerģiska, uzlabota Golden Globe šķirne ar tumši zaļu zaļumu un platām baltām vēnām. Ja sēj ļoti agri, raža ir iespējama pirmajā gadā. Apmēram 30 minūtes iemērciet artišoka galviņas sālsūdenī, lai izskalotu visus kukaiņus, nogrieziet ārējo lapu asos galus un vāriet galviņas 20 līdz 40 minūtes atkarībā no to lieluma. Pēc tam atsevišķos zvīņus var viegli noņemt un izlietot smalkos augu audus, kas atrodas zvīņu pamatnē. Bet pats labākais artišoka ir sirds. Tas labi sader ar ķiploku majonēzi (aioli) vai citronu un garšaugu vinegretu. **Dabiska vieta:** Artišoki sākotnēji nāk no Vidusjūras reģiona, kur tos audzē kopš pirmā gadsimta. **Veiksmīga audzēšana:** Lai ražu varētu novākt tajā pašā gadā, no februāra stādi jāienes iekštelpās. Vispirms ievietojiet sēklas istabas siltā ūdenī uz 24 stundām, lai palielinātu dīgst spēju, un pēc tam ievietojiet tās apmēram puscentimetra dziļumā mitrā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tādā veidā substrāts tiek aerēts un pasargāts no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz augšanas substrāta. Novietojiet audzēšanas podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru 20 līdz 25 ° C un turiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru. Dīgšana parasti notiek pēc trim līdz piecām nedēļām. Tiklīdz stādi kultivēšanas traukā ir pārāk blīvi, jāizrauj un atsevišķi pārstāda podos. Kad ārā kļūst siltāks, tad pa dienu ik pa laikam podus var izlikt ārā, lai viņi pierod būt ārā. Pēc ledus svētajiem beidzot var stādīt augus dobē. **Labākā atrašanās vieta:** Izvēlieties saulainu, vēja aizsargātu vietu, stādīšanas bedri pirms tam vislabāk bagātināt ar kompostu, lai nodrošinātu barības vielu piegādi, un atstāt starp atsevišķiem augiem vismaz 90 centimetrus. **Optimālā aprūpe:** Audzēšanas laikā vienu vai divas reizes vajadzētu mēslot ar organisko augu mēslojumu un vienmēr pietiekami laistīt. **Ziemā:** No vēja aizsargātā vietā augi ir sala izturīgi līdz -10°C. Tomēr pēc ražas novākšanas lapas ir cieši jāsasien kopā vai jānogriež visas lapas, augiem jāuzliek pīts grozs un visapkārt jāsakrauj sausi salmi vai lapas. Drošāk ir izrakt sakņņus un iegremdēt tos mitrās smiltīs kastēs vai lielos podos un pārziemot telpā, kas ir pēc iespējas vēsāka, bet bez sala. No aprīļa var noņemt segumu vai atkal stādīt potcelmus.



EKOLOGISKAS – Artišokas – Imperial Star

Cynara scolymus

Vidurzemio jūras skanēstas – skanēstas su česnakiniu majonezu

Daugiamecīgai artišokai yra Vidurzemio jūros regiono delikateses kiekvienam gurmanui ir užauga iki maždaug vieno metro aukščio. Valgomoji galvutė su subtiliu anyžių skonių iš tikrųjų yra puodelio formos augalo žiedynas, kurį galima pjauti nuo vasaros pradžios, kai jis išbrinkęs, tvirtas ir dar visiškai užsidaręs. Iš bet kokių galvų, kurių derlius nėra nuimtas, susidaro didelės violetinės gėlės, kurios yra labai populiarūs bičių. Imperial Star yra energinga, patobulinta Golden Globe veislė su tamsiai žalia lapija ir plačiomis baltomis gyslomis. Jei sėja labai anksti, galimas derlius pirmaisiais metais. Pamirkykite artišokų galvutes pasūdytame vandenyje apie 30 minučių, kad išplautumėte visus vabzdžius, nupjaukite atstrius išorinių lapų galiukus ir virkite galvas 20–40 minučių, priklausomai nuo jų dydžio. Tada atskiras svarstyklės galima lengvai nuplėšti ir sunaudoti gležną augalo audinį, esantį svarstyklių pagrindu. Tačiau geriausias artišoko dalykas yra širdis. Tai puikiai tinka su česnakiniu majonezu (aioli) arba citrinų ir žolelių vinigretu. **Natūrali vieta:** Artišokai iš pradžių kilę iš Vidurzemio jūros regiono, kur jie buvo auginami nuo pirmojo amžiaus. **Sėkmingas auginimas:** Kad derlių galėtumėte nuimti tais pačiais metais, nuo vasario augalus turėtumėte nešti į patalpas. Pirmiausia įdėkite sėklas į kambario šiltą vandenį 24 valandoms, kad padidintumėte daigumą, o tada įdėkite jas maždaug pusės centimetro gylyje į drėgną kokoso substratą arba ekologišką daržovių žemę. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tokiu būdu substratas yra aeruojamas ir apsaugotas nuo išdžiūvimo. Kas diena ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant augančio substrato. Auginimo vazoną pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra 20–25 ° C, o auginimo substratas laikykite drėgną, bet ne šlapį. Paprastai sudygsta po trijų ar penkių savaičių. Kai tik daigai auginimo inde tampa per tankūs, reikia išsmeigti ir atskirai persodinti į vazonus. Kai lauke šilčiau, vazonus galima retkarčiais išdėti į lauką dienos metu, kad jie priprastų prie lauko. Po ledo šventųjų pagaliau galima sodinti augalus į lysvę. **Geriausia vieta:** Rinkitės saulėtą, nuo vėjo apsaugotą vietą, geriausia prieš tai sodinimo duobę praturtinti kompostu, kad aprūpintumėte maistinėmis medžiagomis ir tarp atskirų augalų palikti bent 90 centimetrų atstumą. **Optimali priežiūra:** Auginimo metu reikia vieną ar du kartus patręšti organinėmis daržovių trąšomis ir visada pakankamai laistyti. **Ziema:** Nuo vėjo apsaugotoje vietoje augalai atsparūs šalčiui iki -10° Celsijaus. Nepaisant to, pasibaigus derliaus nuėmimui, lapus reikėtų tvirtai surišti arba nupjauti visus lapus, ant augalų uždėti pintą krepšį ir aplinkui aukštai sukrauti sausų šiaudų ar lapų. Saugiau iškasti šakniastiebius ir įterpti į drėgną smėlį dėžėse ar dideliuose vazonuose ir žiemoti kuo vėsesnėje, bet neužšalancioje patalpoje. Nuo balandžio mėnesio galima nuimti dangą arba vėl išsodinti poskiepius.



ORGANIČI - Qaqoċċ - Star Imperial

Cynara scolymus

Helwa Mediterranja - Kura bil-mayonnaise tat-tewm

Il-qaqoċċ perenni huwa Helwa Mediterranja għal kull gourmet u jikkber għal madwar metru għoli. Ir-ras li tittiekel, bit-toġhma delikata tagħha tal-anizetta, hija fil-fatt il-floritura f'forma ta' kikkra tal-pjanta u tista' tingata' mill-bidu tas-saff meta tkun minfuha, soda u għadha magħluqa għal kollox. Kwalunkwe irjus li mhumiex maħsuda jinfethu fi fjuri kbar vjola li huma popolari ħafna man-naħal. Imperial Star hija varjetà qawwija u mteġħa Golden Globe b'weraq aħdar skur u vini bojod wesgħin. Jekk jinżerġu kmieni hafna, ħsad huma possibbli fl-ewwel sena. Xarrab l-irjus tal-qaqoċċ fil-ma melaħ għal madwar 30 minuta biex tlaħħal kwalunkwe insetti, aqta' l-pontoli jaqgħu tal-weraq ta' barra u għalli l-irjus għal 20 sa 40 minuta, skond id-daqs tagħhom. L-imwieżen individwali jistgħu mbaġħad jingħibdu faċilment u t-tessut tal-pjanti delikat fil-baži tal-imwieżen jista' jiġi kkunsmat. Imma l-aqwa ħaġa tal-qaqoċċ hija l-qalb. Dan imur tajjeb mal-mayonnaise tat-tewm (aioli) jew vinaigrette tal-lumi u l-ħxejxex aromatiċi. **Post naturali:** Il-qaqoċċ oriġinarjament ġej mir-reġjun tal-Mediterran, fejn ilu kkultivat mill-ewwel sekl. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Sabiex tkun tista taħsad fl-istess sena, għandek iġġib il-pjanti ġewwa minn Frar. L-ewwel poġġi z-zrieragħ fil-ma shun tal-kamra għal 24 siegħa biex iġġid il-germinazzjoni u mbaġħad poġġihom madwar nofs centimetru fond f'sottostrat niedja tal-ġeww jew ħamrija veġetali organika. Għatti l-bastiment tal-kultura b'ciling film, li inti tipprovi d'toqob. B'dan il-mod, is-sottostrat jiġi arjat u protett mit-tnixxif. Għandek tneħħi l-folj għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq is-sottostrat li qed jikkber. Poġġi l-borma li qed tikber f'post qawwi u shun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm is-sottostrat tat-tkabbir niedja iżda mhux imxarrab. Il-germinazzjoni ġeneralment isseħħ wara tlieta sa ħames ġimgħat. Hekk kif in-nebbieta jkun densi wisq fil-bastiment tal-kultivazzjoni, għandhom jiġu mtaqqba u trapijantati individwalment fil-qrsari. Meta tişhon barra, tista' tpoġġi l-qrsari barra kultant matul il-ġurnata sabiex jidraw ikunu barra. Wara l-qaddisin tas-silġ, fl-aħħar tista' tħawwel il-pjanti fis-sodda. **L-aħjar post:** Aġġel post xemxi u protett mir-riħ, l-aħjar huwa li tarrikkixxi t-toqba tat-tħawwil bil-kompost minn qabel biex tformi n-nutrijenti u tħalli mill-inqas 90 centimetru bejn pjanti individwali. **Kura ottimali:** Waqt il-kultivazzjoni għandek tiffertilizza darba jew darbejn b'fertilizzant veġetali organiku u dejjem ilma biżżejjed. **Fix-xitwa:** F'post protett mir-riħ, il-pjanti huma rezistenti għall-ġlata sa -10 ° Celsius. Madankollu, wara t-tmiem tal-ħsad, għandek torbot il-weraq flimkien sewwa jew taqta' l-weraq kollha, poġġi basket tal-qasab fuq il-pjanti u pile tiben niemx jew weraq bl-idejn għoli madwar. Huwa aktar sikur li tħaffer ir-riżomi u tiddaħħalhom f'ramel niedja f'kaxxi jew qrsari kbar u tixxif f'kamra li tkun friska kemm jista' jkun iżda hielsa mill-ġlata. Minn April l-għata tista' tneħħiha jew ir-roqsien jistgħu jerġġu jithaww barra.



Bio - Artisjok - Imperial Star

Cynara scolymus

Mediterrane delicatessen – een genot met knoflookmayonaise

De meerjarige artisjok is een mediterrane lekkernij voor elke fijnproever en bereikt een hoogte van ongeveer een meter. De eetbare kop met zijn delicate anijssmaak is eigenlijk de komvormige bloeiwijze van de plant en kan vanaf de vroege zomer worden weggesneden als deze gewollen, stevig en nog volledig gesloten is. Alle kopjes die niet worden geoogst, openen zich in grote paarse bloemen die erg populair zijn bij bijen. Imperial Star is een snelgroeiende, verbeterde Golden Globe-varieteit met donkergroene bladeren en brede, witte ribben. Indien heel vroeg gezaaid, is oogsten in het eerste jaar mogelijk. Plaats de artisjokkoppen ongeveer 30 minuten in zout water om mogelijke insecten weg te spoelen, snij de scherpe punten van de buitenste bladeren af en kook de koppen 20 tot 40 minuten, afhankelijk van hun grootte. Vervolgens kunnen de afzonderlijke schalen gemakkelijk worden afgepeld en kan het delicate plantenweefsel aan de basis van de schalen worden geconsumeerd. Maar het beste van de artisjok is het hart. Het past goed bij knoflookmayonaise (aioli) of citroen- en kruidenvinaigrette. **Natuurlijke locatie:** Artisjokken komen oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied, waar ze al sinds de eerste eeuw worden verbouwd. **Succesvolle teelt:** Zodat u in hetzelfde jaar kunt oogsten, moet u de planten vanaf februari naar binnen verplaatsen. Zet de zaden eerst 24 uur in warm water om hun kiemkracht te vergroten en zet ze daarna ongeveer een halve centimeter diep in vochtig kokossubstraat of biologische groentegrond. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Zo wordt de ondergrond geventileerd en beschermd tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op het kweeksubstraat. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met 20 tot 25 ° Celsius en houd het kweeksubstraat vochtig, maar niet nat. Kieming vindt meestal plaats na drie tot vijf weken. Zodra de zaailingen te dicht in de kweekbak staan, ze moeten worden uitgespoten en afzonderlijk in potten worden overgeplant. Als het buiten warmer wordt, kun je de potten overdag af en toe naar buiten verplaatsen zodat ze wennen aan het buiten zijn. Na de ijsheiligen kun je eindelijk de planten in het bed zetten. **De beste locatie:** Kies een zonnige locatie beschermt tegen de wind, het is het beste om het plantgat vooraf te verwijderen met compost om voedingsstoffen te leveren en laat minimaal 90 centimeter tussen de individuele planten staan. **Optimale verzorging:** Tijdens de teelt één of twee keer bijmesten met biologische plantaardige mest en altijd voldoende water geven. **In de winter:** Op een beschutte plaats zijn de planten vorstbestendig tot -10 ° Celsius. Niettemin, nadat de oogst voorbij is, moet u de bladeren stevig aan elkaar binden of alle bladeren afsnijden, een rieten mand over de planten plaatsen en droog stro of bladeren rondom handhoog opstapelen. Het is veiliger om de wortelstokken op te graven en ze in dozen of grote potten in vochtig zand in te bedden en te overwinteren in een zo koel mogelijk, maar vorstvrije ruimte. Vanaf april kan het deksel worden verwijderd of kunnen de wortelstokken opnieuw worden geplant.



ØKOLOGISK - Artisjokk - Imperial Star

Cynara scolymus

Middelhavsdelicatesse - En godbit med hvitløksmajones

Den flerårige artisjokken er en middelhavsdelicatesse for enhver gourmet og blir omtrent en meter høy. Det spiselige hodet, med sin delikate anissmak, er faktisk plantens skålførmede blomsterstand og kan klippes fra forsommeren når den er hovent, fast og fortsatt helt lukket. Eventuelle hoder som ikke er høstet åpner seg i store lilla blomster som er veldig populære blant bier. Imperial Star er en kraftig, forberedt Golden Globe-variant med mørkegrønt løvverk og brede hvite årer. Hvis det sår veldig tidlig, er det mulig å høste det første året. Bløtlegg artisjokkhodene i saltet vann i ca. 30 minutter for å skylle ut eventuelle insekter, skjær av de skarpe tuppene på de ytre bladene og kok hodene i 20 til 40 minutter, avhengig av størrelsen. De enkelte skjellene kan deretter trekkes av og det delikate plantevevet ved bunnen av vekten kan konsumeres. Men det beste med artisjokken er hjertet. Dette passer godt til hvitløksmajones (aioli) eller sitron- og urtevinagrette. **Naturlig beliggenhet:** Artiskokker kommer opprinnelig fra middelhavsregionen, hvor de har vært dyrket siden det første århundre. **Vellykket dyrking:** For at du skal kunne høste samme år, bør du ta med plantene innendørs fra februar. Plasser først frøene i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen, og legg dem deretter omtrent en halv centimeter dypt i fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk vegetabilsk jord. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. På denne måten blir underlaget luftet og beskyttet mot uttørring. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer mugg fra å dannes på vekstsubstratet. Plasser vekstpotten på et lyst og varmt sted med 20 til 25 ° Celsius og hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått. Spiring skjer vanligvis etter tre til fem uker. Så snart frøplantene er for tette i dyrkingskaret, bør prikkes ut og transplanteres individuelt i pottar. Når det blir varmere ute kan du sette grytene ute innimellom i løpet av dagen slik at de blir vant til å være ute. Etter ishelgenene kan du endelig plante plantene i bedet. **Den beste beliggenheten:** Velg et solrikt, vindbeskyttet sted, det er best å berike planthullet med kompost på forhånd for å tilføre næringsstoffer og la det være minst 90 centimeter mellom individuelle planter. **Optimal omsorg:** Under dyrking bør du gjødsle en eller to ganger med organisk vegetabilsk gjødsel og alltid vanne tilstrekkelig. **Om vinteren:** På et vindbeskyttet sted er plantene frostbestandige ned til -10 ° Celsius. Likevel, etter endt innhøsting, bør du binde bladene godt sammen eller klippe av alle bladene, legge en flettet kurv over plantene og stable tørr halm eller blader håndhøyt rundt. Det er tryggere å grave opp jordstengler og legge dem i fuktig sand i kasser eller store pottar og overvintre i et rom som er så kjølig som mulig, men frostfritt. Fra april kan dekslet fjernes eller grunnstammene kan plantes ut igjen.



Bio - Karczoch - Imperial Star

Cynara scolymus

Śródziemnomorski przysmak - rozkosz z majonezem czosnkowym

Wieloletni karczoch o wysokości około jednego metra to prawdziwy śródziemnomorski przysmak dla każdego smakosza. Jadalna główka o delikatnym smaku przypominającym aniz jest w rzeczywistości koszyczkowatym kwiatostanem rośliny. Można go ciąć od wczesnego lata, kiedy jest spuchnięty, jędrny i jeszcze całkowicie zamknięty. Wszystkie niezabezpieczone głowy otworzą się i staną się dużymi fioletowymi kwiatami, które są bardzo cenione przez pszczoły. Imperial Star to silnie rosnąca, ulepszona odmiana Golden Globe o ciemnozielonych liściach i szerokich białych żebrach. Przy bardzo wczesnym rozmnażaniu możliwy jest zbiór jeszcze w pierwszym roku. Umieść główki karczochów w słonej wodzie na około 30 minut, aby wylać ewentualne owady. Odetnij ostre końcówki zewnętrznych liści i gotuj główki przez 20 do 40 minut, w zależności od wielkości. Następnie łuski można łatwo usunąć, aby zjeść tkankę roślinną u podstawy wagi. Najdelikatniejszą częścią karczocha jest jednak tak zwane serce, które dobrze komponuje się z majonezem czosnkowym (aioli) lub winogretem cytrynowo-ziołowym. **Naturalne położenie:** Karczoch pochodzi z Morza Śródziemnego, gdzie uprawiany jest już od I wieku. **Udana uprawa:** Jeśli chcesz zebrać w tym samym roku, musisz rozpocząć rozmnażanie od lutego w pomieszczeniu. Nasiona umieść w letniej wodzie na około 24 godziny, aby pobudzić kiełkowanie. Następnie posadź nasiona na głębokość około 0,5 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrze. Co drugi lub trzeci dzień możesz całkowicie zdjąć przezroczystą folię na około 2 godziny, aby uniknąć tworzenia się pleśni na komposcie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° do 25 ° Celsjusza i utrzymuj podłoże wilgotne, ale nie mokre. Kiełkowanie następuje zwykle po trzech do pięciu tygodniach. Jak tylko sadzonki wydają się być zbyt blisko siebie w polu uprawnym, należy je nakłuć i posadzić osobno w doniczkach. W miarę wzrostu temperatury zewnętrznej doniczki można od czasu do czasu przenosić na zewnątrz w ciągu dnia, aby umożliwić roślinom powolną adaptację do warunków zewnętrznych. Po Lodowych Świętych rośliny można wreszcie zasadzić na grządce. **Najlepsza lokalizacja:** Wybierz nasłonecznione i osłonięte od wiatru miejsce do uprawy i pozostaw co najmniej 90 cm odstępu między roślinami. Najlepiej byłoby też dodać trochę kompostu do dolki, aby zapewnić dobre zapotrzebowanie w składniki odżywcze. **Optymalna pielęgnacja:** W trakcie uprawy należy raz lub dwa razy podawać dodatkowy organiczny nawóz roślinny i dostatecznie podlewać roślinę. **W zimę:** W osłoniętym miejscu rośliny są mrozoodporne do -10 ° Celsjusza. Jednak po okresie zniw należy zawiązać korony liści lub odciąć wszystkie liście, położyć wiklinowy kosz na roślinie i zagruntować suchą słomę lub folię na wysokości dłoni wokół rośliny. Jeszcze bezpieczniej byłoby wykopać podkładki i umieścić je przykryte wilgotnym piaskiem w pudełku lub większej donicy, która jest przechowywana w miejscu chronionym przed mrozem podczas hibernacji. Na początku kwietnia można usunąć okrycie lub ponownie zasadzić podkładki - w zależności od wybranej metody hibernacji.



ORGÂNICO - Alcachofra - Estrela Imperial

Cynara scolymus

Iguaria mediterrânea - Um deleite com maionese de alho

A alcachofra perene é uma iguaria mediterrânea para todos os gourmets e cresce até cerca de um metro de altura. A cabeça comestível, com seu delicado sabor anis, é na verdade a inflorescência em forma de xicara da planta e pode ser cortada a partir do início do verão, quando está inchada, firme e ainda totalmente fechada. Quaisquer cabeças que não são colhidas se abrem em grandes flores roxas que são muito populares entre as abelhas. A Imperial Star é uma variedade vigorosa e aprimorada do Globo de Ouro com folhagem verde escura e veias largas e brancas. Se semeado muito cedo, a colheita é possível no primeiro ano. Mergulhe as cabeças de alcachofra em água salgada por cerca de 30 minutos para eliminar os insetos, corte as pontas afiadas das folhas externas e ferva as cabeças por 20 a 40 minutos, dependendo do tamanho. As escamas individuais podem então ser facilmente arrancadas e o delicado tecido vegetal na base das escamas pode ser consumido. Mas o melhor da alcachofra é o coração. Acompanha bem maionese de alho (aioli) ou vinagrete de limão e ervas. **Localização natural:** As alcachofras vêm originalmente da região do Mediterrâneo, onde são cultivadas desde o primeiro século. **Cultivo bem sucedido:** Para que você possa colher no mesmo ano, você deve trazer as plantas para dentro de casa a partir de fevereiro. Primeiro coloque as sementes em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as cerca de meio centímetro de profundidade em substrato de coco úmido ou solo vegetal orgânico. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Desta forma, o substrato é aerado e protegido contra ressecamento. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato em crescimento. Coloque o vaso de cultivo em um local claro e quente com 20 a 25 ° Celsius e mantenha o substrato de cultivo úmido, mas não molhado. A germinação geralmente ocorre após três a cinco semanas. Assim que as mudas estiverem muito densas no recipiente de cultivo, devem ser repicadas e transplantadas individualmente para vasos. Quando ficar mais quente lá fora, você pode colocar as panelas do lado de fora ocasionalmente durante o dia para que elas se acostumem a ficar do lado de fora. Depois dos santos de gelo, você pode finalmente plantar as plantas no canteiro. **A melhor localização:** Escolha um local ensolarado e protegido do vento, o melhor é enriquecer previamente a cova de plantio com composto para fornecer nutrientes e deixar pelo menos 90 centímetros entre as plantas individuais. **Cuidado ideal:** Durante o cultivo deve-se adubar uma ou duas vezes com adubo vegetal orgânico e regar sempre o suficiente. **No inverno:** Em um local protegido do vento, as plantas são resistentes ao gelo até -10 ° Celsius. No entanto, após o término da colheita, você deve amarrar bem as folhas ou cortar todas as folhas, colocar uma cesta de vime sobre as plantas e empilhar palha seca ou folhas bem altas ao redor. É mais seguro desenterrar os rizomas e incorporá-los na areia úmida em caixas ou vasos grandes e passar o inverno em uma sala o mais fresca possível, mas sem gelo. A partir de abril, a cobertura pode ser removida ou os porta-enxertos podem ser plantados novamente.



Ecologic - Anghinare - Stea Imperială

Cynara scolymus

Delicatesse mediteraneană - o încântare cu maioneză de usturoi

Anghinarea perenă este o delicată mediteraneană pentru fiecare gourmet și atinge o înălțime de aproximativ un metru. Capul comestibil cu aroma sa delicată de anason este de fapt inflorescența în formă de cupă a plantei și poate fi tăiată de la începutul verii când este umflată, fermă și încă complet închisă. Orice capete care nu sunt recoltate se deschid în flori mari de culoare mov, care sunt foarte populare printre albine. Imperial Star este un soi de glob de aur imbușat, cu creștere rapidă, cu frunze verzi închise și coaste largi și albe. Dacă este semănat foarte devreme, recoltarea este posibilă în primul an. Așezați capetele de anghinare în apă sărată timp de aproximativ 30 de minute pentru a spăla posibilele insecte, tăiați vârfurile ascuțite ale frunzelor exterioare și gătiți capetele timp de 20 până la 40 de minute, în funcție de mărimea lor. Apoi solzii individuali pot fi desprinși cu ușurință și țesutul delicat al plantei de la baza solzilor poate fi consumat. Dar cel mai bun lucru despre anghinare este inima. Se potrivește bine cu maioneză de usturoi (aioli) sau vinagretă cu lămâie și ierburi. **Localitate naturală:** Anghinarea provine inițial din regiunea mediteraneană, unde au fost cultivate încă din primul secol. **Cultivare de succes:** Pentru a putea recolta în același an, ar trebui să mutați plantele în interior din februarie. Mai întâi așezați semințele în apă caldă timp de 24 de ore pentru a le crește capacitatea de germinare și apoi puneți-le adâncime de aproximativ jumătate de centimetru în substrat umed de nucă de cocos sau sol vegetal organic. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Deci, substratul este ventilat și protejat de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe substratul în creștere. Așezați recipientul de creștere într-un loc luminos și cald, cu 20-25 ° Celsius și mențineți substratul de creștere umed, dar nu umed. Germinarea are loc de obicei după trei până la cinci săptămâni. De îndată ce răsadurile sunt prea aproape în containerul de cultivare, ar trebui să fie scoase și transplantate individual în ghivece. Când se încălzește afară, poți muta ghivecele afară din când în când în timpul zilei, astfel încât să se obișnuiască să fie afară. După sfârșitul de gheață puteți pune în cele din urmă plantele în pat. **Cea mai bună locație:** Alegeți o locație însorită, adăpostită, cel mai bine este să îmbogățiți gaura de plantare cu compost în prealabil pentru a furniza substanțe nutritive și pentru a lăsa cel puțin 90 de centimetri între plantele individuale. **Îngrijire optimă:** În timpul cultivării, trebuie să fertilizați din nou de două ori cu îngrășăminte organice vegetale și să apăsați întotdeauna suficient. **În iarnă:** Într-un loc protejat, plantele sunt rezistente la îngheț până la -10 ° Celsius. Cu toate acestea, după terminarea recoltei, ar trebui să legați frunzele strâns sau să tăiați toate frunzele, să puneți un coș de răchită deasupra plantelor și să îngrădăți paie sau frunze uscate peste tot. Este mai sigur să dezgropați rizomii și să-i încorporați în cutii sau ghivece mari în nisip umed și să iernăți într-o cameră cât mai răcoasă posibil, dar fără îngheț. Din aprilie capacul poate fi îndepărtat sau rizomii pot fi replantați.



Ekologiskt - Kronärtskocka - Imperial Star

Cynara scolymus

Medelhavs delikatess - en fröjd med vitlökmajonäs

Den ständiga kronärtskockan är en medelhavs delikatess för varje gourmet och när en höjd på cirka en meter. Det ätbara huvudet med sin delikat anissmak är faktiskt växtens kornformade blomställning och kan skäras från början av sommaren när den är svullen, fast och fortfarande helt stängd. Alla huvuden som inte skördas öppnas i stora lila blommor som är mycket populära hos bin. Imperial Star är en snabbt växande, förbättrad Golden Globe-sort med mörkgröna blad och breda vita revben. Om det sås mycket tidigt är det möjligt att skörda det första året. Placera kronärtskockhuvuden i saltvatten i cirka 30 minuter för att spola ut eventuella insekter, klipp av de vassa spetsarna på de yttre bladen och koka huvuden i 20 till 40 minuter, beroende på deras storlek. Då kan de enskilda skalorna lätt skalas av och den känsliga växtvävnaden vid fjällens bas kan konsumeras. Men det bästa med kronärtskockan är hjärtat. Detta passar bra med vitlökmajonäs (aioli) eller citron och örtvinäger. **Naturligt läge:** Kronärtskockor kommer ursprungligen från Medelhavsområdet, där de har odlats sedan första århundradet. **Framgångsrik odling:** Så att du kan skörda samma år bör du flytta växterna inomhus från februari. Placera först fröna i varmt vatten i 24 timmar för att öka groningenkapaciteten och placera dem sedan ungefär en halv centimeter djupt i fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Så att substratet ventileras och skyddas mot uttorkning. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på det växande substratet. Placera odlingsbehållaren på en ljus och varm plats med 20 till 25 ° C och håll växtsubstratet fuktigt men inte vått. Spiring sker vanligtvis efter tre till fem veckor. Så snart plantorna är för nära i odlingsbehållaren, de ska stickas ut och transplanteras individuellt i krukor. När det blir varmare ute kan du flytta krukorna ut och då under dagen så att de vänjer sig vid att vara ute. Efter ishelgarna kan du äntligen lägga plantorna i sängen. **Den bästa platsen:** Välj en solig plats skyddad från vinden, det är bäst att berika planteringshålet med kompost i förväg för att ge näringsämnen och lämna minst 90 centimeter mellan enskilda växter. **Optimal vård:** Under odlingen bör du befrukta en eller två gånger med organiskt vegetabiliskt gödselmedel och alltid vattna tillräckligt. **På vintern:** På en skyddad plats är växterna frostbeständiga till -10 ° Celsius. Ändå, efter att skörden är över, bör du knyta ihop bladen ordentligt eller klippa av alla löv, lägg en flätad korg över plantorna och stapla upp torr sugrör eller löv överallt. Det är säkrare att gräva upp jordstammarna och att badda dem i lador eller stora krukor i fuktig sand och att övervintra i ett rum som är så svalt som möjligt, men frostfritt. Från april kan locket tas bort eller jordstammarna kan planteras om.



BIO - Artičok - Imperial Star

Cynara scolymus

Stredomorská pochúťka - Pochúťka s cesnakovou majonézou

Viacročný artičok je stredomorskou pochúťkou pre každého gurmána a dorastá do výšky približne jedného metra. Jedlá hlávka s jemnou anízovou príchuťou je vlastne miskovitě súkvetie rastliny a možno ju strihať od začiatku leta, keď je napučaná, pevná a ešte úplne uzavretá. Akékoľvek hlávky, ktoré sa nezberajú, sa otvárajú do veľkých fialových kvetov, ktoré sú veľmi obľúbené u včiel. Imperial Star je energická, vylepšená odroda Golden Globe s tmavozelenými listami a širokou bielu žilnatinou. Ak sa vysieva veľmi skoro, zber je možný už v prvom roku. Hlavičky artičokov namočte asi na 30 minút do osolenej vody, aby sa z nich vyplavil všetok hmyz, odrežte ostré končeky vonkajších listov a hlavičky povarte 20 až 40 minút podľa veľkosti. Jednotlivé šupiny sa potom dajú ľahko stiahnuť a jemné rastlinné pletivo na spodku šupín sa môže konzumovať. Ale najlepšie na artičoku je srdce. Hodí sa k cesnakovej majonéze (aioli) alebo citrónovo-bylinkovému vinaigrette. **Prirodzená poloha:** Artičoky pôvodne pochádzajú z oblasti Stredozemného mora, kde sa pestujú už od prvého storočia. **Úspešná kultivácia:** Aby ste mohli zbierať úrodu v tom istom roku, mali by ste rastliny preniesť do interiéru od februára. Semená najskôr umiestnite na 24 hodín do izbovej teplej vody, aby ste zvýšili klíčivosť, a potom ich vložte asi pol centimetra hlboko do vlhkého kokosového substrátu alebo organickej zeleninovej zeminy. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. Substrát sa tak prevzdušní a ochráni pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Zabráni sa tak tvorbe plesní na pestovateľskom substráte. Pestovateľský črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou 20 až 25° Celzia a pestovateľský substrát udržiavajte vlhký, ale nie mokrý. Klíčenie zvyčajne nastáva po troch až piatich týždňoch. Akonáhle sú sadenice v kultivačnej nádobe príliš husté, by mali byť vypichnuté a presadené jednotlivito do kvetináčov. Keď sa vonku oteplí, môžete črepníky občas cez deň dať von, aby si zvykli byť vonku. Po ľadových svätcoch môžete konečne vysadiť rastliny na záhon. **Najlepšie umiestnenie:** Vyberajte slnečné, pred vetrom chránené stanovište, najlepšie je predtým výsadbovú jamu obohatiť kompostom pre zásobenie živinami a medzi jednotlivými rastlinami ponechať aspoň 90 centimetrov. **Optimálna starostlivosť:** Počas pestovania by ste mali raz alebo dvakrát prihnojiť organickým hnojivom na zeleninu a vždy dostatočne zalievajte. **V zime:** Na mieste chránenom pred vetrom sú rastliny mrazuvzdorné do -10° Celzia. Po skončení zberu by ste však mali listy pevne zviazať alebo odrezť všetky listy, položiť na rastliny prútený kôš a nahromadiť suchú slamu alebo lístie rukou vysoko dookola. Bezpečnejšie je vykopat oddenky a zapustiť ich do vlhkého piesku v debničkách alebo veľkých črepníkoch a prezimovať v čo najchladnejšej, ale nemrznúcej miestnosti. Od apríla je možné kryt odstrániť alebo podpníky opäť vysadiť.



BIO - Artičoka - Cesarska zvezda

Cynara scolymus

Meditranska poslastica - poslastica s česnovno majonezo

Večletna artičoka je sredozemska poslastica za vsakega gurmana in zraste približno en meter visoko. Užitna glavica z nežnim okusom po janežu je pravzaprav čašasto socvetje rastline in jo lahko režemo od začetka poletja, ko je nabrekla, čvrsta in še popolnoma zaprta. Vse glavice, ki niso pobrane, se odprejo v velike vijolične cvetove, ki so zelo priljubljeni pri čebelah. Imperial Star je močna, izboljšana sorta Golden Globe s temno zelenim listjem in širokimi belimi žilami. Če sejemo zelo zgodaj, je žetev možna že v prvem letu. Glavice artičok za približno 30 minut namočimo v slano vodo, da splaknemo mrčes, odrežemo ostre konice zunanjih listov in glave kuhamo 20 do 40 minut, odvisno od velikosti. Posamezne luske je mogoče zlahka odstraniti in zaužiti občutljivo rastlinsko tkivo na dnu lusk. Najboljša stvar pri artičokah pa je srce. Odlično se ujema s česnovno majonezo (aioli) ali vinaigrette z limono in zelišči. **Naravni habitat:** Artičoke izvirajo iz Sredozemlja, kjer so jih gojili že od prvega stoletja. **Navodila za gojenje:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Legen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmes Wasser, um die Keimfähigkeit zu erhöhen und setzen Sie sie dann circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Sobald die Keimlinge im Anzuchtgefäß zu dicht stehen, sollten sie pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen. **Najboljša lokacija:** Izberite sončno, pred vetrom zaščiteno lego, najbolje je, da sadilno jamo predhodno obogatite s kompostom za oskrbo s hranili in med posameznimi rastlinami pustite vsaj 90 centimetrov razmaka. **Optimalna nega:** Med gojenjem je treba enkrat ali dvakrat pognojiti z organskim rastlinskim gnojilom in vedno dovolj zaliti. **V zimskem času:** V zaščitnem pred vetrom prostoru so rastline odporne proti zmrzali do -10°C. Kljub temu je treba po končanem spravilu liste tesno povezati ali vse liste odrezati, čez rastline postaviti pleteno košaro in naokrog visoko nabrati suho slamu ali listje. Bolj varno je, da korenike izkopljemo in jih vložimo v vlažen pesek v zaboj ali velike lonce ter prezimimo v čim bolj hladnem prostoru, vendar brez zmrzali. Od aprila lahko pokrov odstranimo ali pa podlage ponovno posadimo.



Ecológico - Alcachofa - Estrella Imperial

Cynara scolymus

Delicia del Mediterráneo - Un manjar con mayonesa de ajo

La alcachofa es plurianual y es un manjar mediterráneo para todos los gourmets y alcanza un metro de altura. La cabeza comestible con su delicado sabor anisado es en realidad la inflorescencia en forma de cesta de la planta y se puede cortar desde principios de verano, cuando está hinchada, firme y todavía completamente cerrada. Todas las cabezas que no se cosechan se abren a grandes flores moradas, que son muy populares entre las abejas. Imperial Star es una variedad vigorosa y mejorada del Globo de Oro con hojas verdes oscuros y amplias costillas blancas. Con una siembra muy temprana es posible cosechar en el primer año. Coloque las cabezas de las alcachofas en agua salada durante unos 30 minutos para eliminar los insectos. Después corte las puntas afiladas de las hojas exteriores y cocine las cabezas durante 20 a 40 minutos, dependiendo del tamaño. Las escamas individuales se pueden quitar fácilmente y el delicado tejido vegetal en la base de las escamas es comestible. Pero lo mejor de la alcachofa es el corazón. Combina bien con mayonesa de ajo (aioli) o vinagreta de limón y hierbas. **Ubicación natural:** La alcachofa es originaria del Mediterráneo, donde se cultiva desde el primer siglo. **Cultivo exitoso:** Para que usted pueda cosechar en el mismo año de siembra, debe empezar a cultivarla en interior en febrero. Primero coloque las semillas en agua tibia durante 24 horas para aumentar su capacidad de germinación y luego colóquelas a medio centímetro de profundidad en sustrato húmedo de coco o tierra vegetal orgánica. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto aísla el sustrato y lo protege de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato de crecimiento. Coloque el recipiente de crecimiento en un lugar luminoso y cálido a una temperatura de 20 a 25° Celsius y mantenga el sustrato de crecimiento húmedo pero no mojado. La germinación suele producirse al cabo de tres a cinco semanas. Tan pronto como las plántulas estén demasiado densas en el contenedor de cultivo, se deben replantar individualmente en macetas. Si hace más calor afuera, puede poner las macetas afuera durante el día de vez en cuando, para que se acostumbren a pasar tiempo en el exterior. A mediados o finales de mayo puede finalmente trasplantar las plantas en un arriate. **La mejor ubicación:** Elija un lugar soleado y protegido contra el viento. Enriquezca previamente el hoyo de plantación con abono para el suministro de nutrientes y deje una distancia de al menos 90 centímetros entre las plantas individuales. **Cuidado óptimo:** Durante el cultivo se debe abonar una o dos veces con abono orgánico vegetal y regar siempre lo suficiente. **En el invierno:** En un lugar protegido del viento, las plantas son resistentes a las heladas hasta -10° Celsius. Sin embargo, debe atrar firmemente las cabezas de las hojas o cortar todas las hojas después de la cosecha, colocar una cesta de mimbre sobre las plantas y amontonar paja seca con un grosor de media mano. Es más seguro desenterrar los portainjertos e incrustarlos en cajas o macetas grandes en arena húmeda y pasar el invierno en una habitación fresca pero libre de heladas. A partir de abril, se puede retirar la cubierta o replantar los portainjertos.



BIO - Artyčok - Imperial Star

Cynara scolymus

Středomořská pochoutka - Pochoutka s česnekovou majonézou

Vytrvalý artyčok je středomořskou pochoutkou pro každého labužníka a dorůstá výšky kolem jednoho metru. Jedlá hlávka s jemnou anýzovou chutí je vlastně miskovitě květenství rostliny a lze ji stříhat od začátku léta, kdy je nabobtnalé, pevné a ještě zcela uzavřené. Všechny nesklizené hlávky se otevírají do velkých fialových květů, které jsou u včel velmi oblíbené. Imperial Star je energická, vylepšená odrůda Golden Globe s tmavě zeleným olivovým a širokou bílou žilnatinou. Při velmi časném výsevu je možná sklizeň již v prvním roce. Hlávky artyčoků namočte asi na 30 minut do osolené vody, aby se z nich vyplavil případný hmyz, odříznete ostré konce vnějších listů a hlávky vařte 20 až 40 minut podle velikosti. Jednotlivé šupiny lze pak snadno stáhnout a jemnou rostlinnou tkáň na bázi šupin konzumovat. Ale nejlepší na artyčoku je srdce. Hodí se k česnekové majonéze (aioli) nebo citronovo-bylinkovému vinaigrettu. **Přirozená poloha:** Artyčoky původně pocházejí z oblasti Středomořího moře, kde se pěstují již od prvního století. **Úspěšné pěstování:** Abyste mohli sklízet ve stejném roce, měli byste rostliny od února přenést dovnitř. Nejprve vložte semena na 24 hodin do teplé vody, aby se zvýšila klíčivost, a poté je vložte asi půl centimetru hluboko do vlhkého kokosového substrátu nebo organické zeleninové zeminy. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. Substrát se tak provzdušní a ochrání před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na pěstebním substrátu. Květináč umístěte na světlé a teplé místo s teplotou 20 až 25° Celsia a pěstební substrát udržujte vlhký, ale ne mokrý. Klíčení obvykle nastává po třech až pěti týdnech. Jakmile jsou sazenice v kultivační nádobě příliš husté, by měly být vypíchnuty a přesazeny jednotlivě do květináčů. Když se venku oteplí, můžete květináče občas přes den dát ven, aby si zvykly na pobyt venku. Po ledových svatých můžete konečně vysadit rostliny na záhon. **Nelepší umístění:** Wählen Sie einen sonnigen, windgeschützten Standort, reichern Sie das Pflanzloch am besten vorher zur Nährstoffversorgung mit Kompost an und lassen Sie zwischen einzelnen Pflanzen mindestens 90 Zentimeter Abstand. **Optimální péče:** Während der Kultur sollten Sie ein bis zwei Mal mit BIO-Gemüsedünger nachdüngen und immer ausreichend wässern. **V zimě:** Na místě chráněném před větrem jsou rostliny mrazuvzdorné do -10° Celsia. Po skončení sklizeň byste však měli listy pevně svázat nebo všechny listy odříznout, přes rostliny postavit proutěný koš a kolem dokola navršit suchou slámu nebo listí. Bezpečnější je vyhrabat oddenky a zapustit je do vlhkého písku v truhlících nebo velkých květináčích a přezimovat v co nejchladnější, ale nemrzoucí místnosti. Od dubna lze kryt odstranit nebo podnože znovu vysadit.



ORGANİK - Enginar - Imperial Star

Cynara scolymus

Akdeniz lezzeti - Sarımsaklı mayonezli bir ikram

Çok yıllık enginar, her gurme için bir Akdeniz lezzetidir ve yaklaşık bir metre yüksekliğe kadar büyür. Hassas anason aromasına sahip yenilebilir baş kısmı, aslında bitkinin fınan şeklindeki çiçek salkımıdır ve şişmiş, sert ve hala tamamen kapalı olduğu yaz başlarından itibaren kesilebilir. Hasat edilmeyen herhangisi bir baş, arılar arasında çok popüler olan büyük mor çiçeklere açılır. Imperial Star, koyu yeşil yaprakları ve geniş beyaz damarları olan güçlü, gelişmiş bir Altın Küre çeşididir. Çok erken ekilirse ilk yıl hasat alınabilir. Enginar başlarını böceklerden arındırmak için yaklaşık 30 dakika tuzlu suda bekletin, dış yaprakların sivri uçlarını kesin ve boylarına göre 20 ila 40 dakika haşlayın. Bireysel pullar daha sonra kolayca çekilebilir ve pulların tabanındaki hassas bitki dokusu tüketilebilir. Ama enginarın en güzel yanı kalbidir. Bu, sarımsaklı mayonez (aioli) veya limon ve bitki sosu ile iyi gider. **Doğal konum:** Enginar aslen birinci yüzyıldan beri yetiştirildiği Akdeniz bölgesinden gelmektedir. **Başarılı yetiştirme:** Aynı yıl içinde hasat yapabilmemiz için bitkileri şubat ayından itibaren içeriye getirmelisiniz. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suya koyun ve ardından nemli hindistan cevizi substratına veya organik sebze toprağına yaklaşık yarım santimetre derinliğe yerleştirin. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu şekilde, alt tabaka havalandırılır ve kurumaya karşı korunur. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen alt tabaka üzerinde küf oluşmasını önler. Yetiştirme saksısını 20 ila 25°C sıcaklıkta aydınlık ve sıcak bir yere koyun ve büyüyen alt tabakayı nemli tutun ama ıslak tutmayın. Çimlenme genellikle üç ila beş hafta sonra gerçekleşir. Yetiştirme kabındaki fideler çok yoğun olur olmaz, dikilip tek tek saksılara ekilmelidir. Dışarıya ısındığında, gün içinde ara sıra saksıları dışarıya koyabilirsiniz, böylece dışarıda olmaya alışırlar. Buz azizlerinden sonra nihayet bitkileri yatağa dikebilirsiniz. **En iyi konum:** Güneşli, rüzgardan korunan bir yer seçin, kesin sağlamak için ekim deliğini kompostla önceden zenginleştirmek ve her bir bitki arasında en az 90 santimetre bırakmak en iyisidir. **Optimum bakım:** Yetiştirme sırasında bir veya iki kez organik bitkisel gübre ile gübreleme yapmalı ve her zaman yeterince sulamalısınız. **Kışın:** Rüzgardan korunan bir yerde, bitkiler -10°C'ye kadar dona karşı dayanıklıdır. Yine de hasattan sonra yaprakları sıkıca birbirine bağlamalı veya tüm yaprakları kesmeli, bitkilerin üzerine hasır bir sepet koyup kuru saman veya yaprakları el yüksekliğinde istiflemelisiniz. Köksapları kazıp kutulara veya büyük saksılara nemli kuma gömmek ve kişi mümkün olduğu kadar serin ama donmayan bir odada geçirmek daha güvenlidir. Nisan ayından itibaren örtü kaldırılabilir veya anaçlar tekrar dikilebilir.



BIO - Articsóka - Imperial Star

Cynara scolymus

Mediterrán finomság – Fokhagymás majonézes csemege

Az élő articsóka minden ínyenc mediterrán csemege, és körülbelül egy méter magasra nő. A finom ánizsízú ehető fej valójában a növény csésze alakú virágzata, és nyár eleje óta vágható, amikor duzzadt, szilárd és még teljesen zárt. A nem betakarított fejek nagy lila virágokká nyílnak, amelyek nagyon népszerűek a méhek körében. Az Imperial Star egy erőteljes, továbbfejlesztett Golden Globe fajta, sötétzöld lombozattal és széles fehér erekkel. Ha nagyon korán vetik, az első évben betakarítás lehetséges. **Természetes elhelyezkedés:** Az articsóka eredetileg a Földközi-tenger vidékéből származik, ahol az első század óta termesztik. **Sikeres termesztés:** Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Legen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmes Wasser, um die Keimfähigkeit zu erhöhen und setzen Sie Sie dann circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Sobald die Keimlinge im Anzuchtgefäß zu dicht stehen, sollten sie pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen. **A legjobb hely:** Napos, szélvédett helyet válasszunk, a legjobb, ha az ültetési lyukat előtte komposztal dúsítjuk a tápanyagellátás érdekében, és legalább 90 centiméter távolságot hagyunk az egyes növények között. **Optimális gondozás:** A termesztés során egyszer-kétszer trágyázzon szerves növényi műtrágyával, és mindig öntözze megfelelően. **Télen:** Szélvédett helyen a növények -10°C-ig fagyállóak. Mindazonáltal a betakarítás végeztével szorosan össze kell kötni a leveleket, vagy le kell vágni az összes levelet, fonott kosarat kell tenni a növényekre, és száraz szalmát vagy leveleket kell kézzel magasra halmozni. Biztonságosabb a rizómákat kiásni és nedves homokba ágyazni dobozokban vagy nagy cserepekben, és minél hűvösebb, de fagymentes helyiségben áttelelni. Áprilistól a burkolat eltávolítható, vagy az alanyok újra ültethetők.

: : : : :



オーガニック - アーティチョーク - インペリアルスター

Cynara scolymus

地中海のごちそう - ガーリックマヨネーズと相性ぴったり

約1メートルの高さに成長する多年生のアーティチョークは、すべてのグルメにとって地中海の本当の意味でのごちそうです。上質なアニスのような味のつぼみは、実はカゴ型の花序です。花序がしっかりと膨らんで閉じたものを初夏に収穫できます。収穫されなかったものが大きな紫色の花を咲かせると、多くのミツバチが集まってきます。インペリアルスターは、ダークグリーン色の葉と幅広い葉脈持つゴールデングローブを改良した品種で、勢いよく成長します。早い時期に栽培すると、その年のうちに収穫できます。

アーティチョークの頭を30分ほど塩水に浸し、虫を洗い出します。外の鋭い葉を切り取り、そのサイズに応じて20〜40分調理します。調理後、簡単につぼみを取外し食べることができます。アーティチョークの最も美味しい部分は、ガーリックマヨネーズ (アイオリ) やレモンハーブのピネグレットとよく合う、つぼみの根本です。

自然な場所: アーティチョークはもともと地中海が原産で、すでに1世紀から栽培されていました。

栽培成功:

栽培したその年に収穫したい場合、2月に室内で栽培を開始する必要があります。発芽を促進するために、種をぬるま湯に24時間浸します。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0.5cmに種を植えます。種のコンテナを透明なフィルムで覆い、小さな穴をいくつか開けます。その様にすることで、用土を乾燥させることなく空気を取入れることができます。用土にカビが発生しないように、2〜3日に1回、約2時間ほど完全に透明フィルムを外します。20°C〜25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます。通常は約3〜5週間後に発芽します。芽が出始めてお互いが近すぎる場合は、別々の鉢に植え替える必要があります。屋外の気温が上がってきたら、屋外の環境に慣らすために日中は鉢を屋外に出します。寒の戻りの後、屋外に直に植える事ができます。

最高のロケーション:

日当たりのよい防風された場所に栽培して、苗の間隔は少なくとも90cm空けてください。また、栄養供給のためには堆肥を与えるのがよいでしょう。

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:

保護された場所で保管すると、マイナス10°Cまでの耐寒性があります。収穫後のシーズンは、葉を結ぶが切り取りそこにカゴのようなものを被せます。そして、その上に乾燥した藁または枝葉を15cmほど被せます。根茎を掘り出し、大きめの箱または鉢に湿った砂と一緒に入れ、霜の降らない場所で冬越しさせるのがさらに効果的です。4月上旬には実践した冬越しの方法に応じ、保護を外したり、再び植える事ができます。

SKU: 18251 / BIO - Artischocke - Imperial Star