



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Cucurbita pepo



..... 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



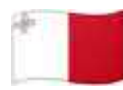
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - Тиква - спагети

Cucurbita pepo

Опитайте да откъснете спагети от топла плът

Тази необичайна тиква обикновено се вари или пече цяла, преди да се отстрили месото, подобно на спагети. Плодовете са с големина от 20 до 25 сантиметра и тегло около 1 кг. Тиквите са много разнообразни в кухнята. Идеални са за приготвяне на супи, яхнии и къри. За да пригответе спагети скуош: Гответе целия плод за 20 до 30 минути. Разрежете тиквата надлъжно, отстранете семките и извадете спагетите на дълги нишки като месо. След това спагетите се сервират или се подправят със сос. Спагети скуош могат да се съхраняват от шест до осем седмици на хладно и сухо място. **Естествено местоположение:** Произходът на тиквата е в Южна Америка. Днес се отглежда във всички топли райони на света. В края на 19 век тиквата е въведена на японския остров Хокайдо от американски земеделски съветници. След това японците отгледаха вкусната тиква Хокайдо от тиква с оризови ядки, която по онова време беше доста безвкусна. **Успешно отглеждане:** На открито можете да сеете от средата на май, но ще получите по-богата реколта с растения, предварително отгледани на перваза на прозореца от средата на март. Поставете само едно или две семена в по-голяма саксия с дълбочина около един сантиметър във влажна почва, защото тиквите растат разтегнати. Опънете хранително фолио върху съда с култура и пробийте няколко дупки във фолиото. 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 със семена на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. Покълването сега обикновено отнема две до три седмици. След още един месец разсадът може да се прехвърли в по-големи саксии или в градината (максимум осем растения на квадратен метър). Обикновено минават два месеца от покълването до цъфтежа и още един месец до плододаването. **Най-доброто местоположение:** Слънчево място е идеално. **Оптимална грижа:** Тиквите обичат хранителен субстрат и затова растат добре в почва, обогатена с компост. В нормална градинска почва трябва редовно да осигурявате на растението течен тор. Обърнете внимание на редовното и обилно поливане. За да предпазите плодовете от гниене, трябва да поставите дъска под растението, така че тиквите да не лежат директно на земята. Големите листа могат да бъдат отрязани в края на вегетационния период, за да се даде на растението цялата сила, от която се нуждае, за да произведе плодове. Тиквите са популярни сред охлювите. Затова се препоръчва ограда от охлюви. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - Græskar - spaghetti

Cucurbita pepo

Prøv at plukke spaghetti fra varmt kød

Denne usædvanlige squash koges normalt eller bages hele, før det spaghetti-lignende kød fjernes. Frugterne er 20 til 25 centimeter store og vejer omkring 1 kg. Græskar er meget alsidige i køkkenet. De er ideelle til at tilberede supper, gryderetter og karryetter. For at forberede en spaghetti squash: Kog hele frugten i 20 til 30 minutter. Skær squashen på langs, fjern kernerne og træk spaghetti ud i lange tråde som kød. Spaghettien serveres derefter eller kryddres med sauce. Spaghetti squash kan opbevares i seks til otte uger på et køligt, tørt sted. **Naturlig beliggenhed:** Græskarret oprindelse er i Sydamerika. I dag dyrkes den i alle varme egne af verden. I slutningen af det 19. århundrede blev græskarret introduceret til den japanske ø Hokkaido af amerikanske landbrugsrådgivere. Japanerne avlede derefter det lækre Hokkaido-græskar af risnøddegræskaret, som var ret smagløst på det tidspunkt. **Succesfuld dyrkning:** Udendørs kan du så fra midten af maj, men du får en rigere høst med planter fordyrket i vindueskarmen fra midten af marts. Placer kun et eller to frø i en større potte på cirka en centimeter dyb i fugtig pottejord, fordi græskar vokser spredt. Stræk husholdningsfilm over dyrkningskarret og prik et par huller i filmen. 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 frøpotten et let og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. Spiring tager nu normalt to til tre uger. Efter endnu en måned kan frøplanterne flyttes til større krukke eller til haven (maks. otte planter pr. kvadratmeter). Det tager normalt to måneder fra spiring til blomstring og endnu en måned til frugtsætning. **Den bedste beliggenhed:** En solrig beliggenhed er ideel. **Optimal pleje:** Græskar elsker et nærende substrat og vokser derfor godt i jord beriget med kompost. I almindelig havejord bør du regelmæssigt forsyne planten med flydende gødning. Vær opmærksom på regelmæssig og rig vanding. For at beskytte frugten mod at rådne, bør du placere et bræt under planten, så græskarrene ikke ligger direkte på jorden. Store blade kan skæres af i slutningen af vækstsæsonen for at give planten al den styrke, den skal bruge til at producere frugt. Græskar er populære blandt snegle. Et sneglehegn anbefales derfor. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Kürbis - Spaghetti

Cucurbita pepo

Zupfen Sie sich doch einmal Spaghetti aus warmem Fruchtfleisch

Dieser ungewöhnliche Kürbis wird in der Regel ganz gekocht oder gebacken, bevor das spaghettiartige Fleisch herausgenommen wird. Die 20 bis 25 Zentimeter großen Früchte wiegen etwa 1 kg. Kürbisse sind in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich ausgezeichnet für die Zubereitung als Suppe, für Eintöpfe und Curry. Die Zubereitung eines Spaghettikürbis: Kochen Sie die ganze Frucht 20 bis 30 Minuten. Schneiden Sie den Kürbis längs auf, entfernen Sie die Kerne und zupfen Sie die Spaghetti wie Fleisch in langen Strängen heraus. Die Spaghetti werden dann mit Sauce serviert oder abgeschmeckt. Spaghettikürbisse sind an einem kühlen, trockenen Ort sechs bis acht Wochen lagerfähig. **Naturstandort:** Der Ursprung des Kürbis liegt in Südamerika. Heute wird er weltweit in allen warmen Regionen angebaut. Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Kürbis durch amerikanische Agrarberater auf der japanischen Insel Hokkaido eingeführt. Die Japaner züchteten aus dem damals eher geschmacksarmen Reissusskürbis dann den delikaten Hokkaido-Kürbis. **Anzucht:** Im Freien können Sie die Aussaat ab Mitte Mai vornehmen, aber mit ab Mitte März auf der Fensterbank vorgezogenen Pflanzen erzielen Sie eine reichere Ernte. Setzen Sie jeweils nur ein bis zwei Samen in einem größeren Topf circa einen Zentimeter tief in feuchte Anzuchterde, denn Kürbisse wachsen ausladend. Spannen Sie Klarsichtfolie über das Anzuchtgefäß und stechen Sie einige Löcher in die Folie. 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 20 bis 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Die Keimung dauert nun in der Regel zwei bis drei Wochen. Nach einem weiteren Monat können die Sämlinge in größere Töpfe oder in den Garten umgesetzt werden (maximal acht Pflanzen pro Quadratmeter). Von der Keimung bis zur Blütenbildung dauert es gewöhnlich zwei Monate und nochmals einen Monat bis zur Fruchtbildung. **Standort:** Ein sonniger Standort ist ideal. **Pflege:** Kürbisse lieben einen nährhaften Untergrund und wachsen daher gut auf mit Kompost angereichertem Boden. In normalem Gartenboden sollten Sie die Pflanze regelmäßig mit Flüssigdünger versorgen. Achten Sie auf regelmäßige und reiche Wassergaben. Um die Früchte vor Fäulnis zu schützen, sollten Sie ein Brett unter die Pflanze legen, damit die Kürbisse nicht direkt auf dem Erdboden liegen. Große Blätter können zum Ende der Vegetationszeit abgeschnitten werden, um der Pflanze alle Kraft für die Ausbildung der Früchte zu ermöglichen. Kürbisse sind bei Schnecken beliebt. Ein Schneckenzaun ist daher empfehlenswert. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Squash - Spaghetti

Cucurbita pepo

How about you make spaghetti out of warm squash fruit flesh?

This unusual pumpkin is commonly cooked or baked as whole, before its spaghetti-like flesh is taken out. The 20 to 25 cm tall fruits weigh about 1 kilogram. Pumpkins are very versatile in their use in the kitchen. They are well suited for preparing a soup, stew or curry. To prepare a spaghetti-pumpkin: cook the whole fruit for about 20 to 30 minutes. Cut the pumpkin in its length and remove the seed kernels. Then, you can pull out the "spaghetti" like long strands of flesh. The spaghetti-strands can be served or refined with a sauce. The spaghetti-squash can be stored for about six to eight weeks when it is kept in a cool and dry place. **Natural location:** The squash has its origin in South America. Today, it is cultivated in all warm regions all over the world. **Successful cultivation:** You may sow the seeds out in the open starting from mid May. However, with pre-cultivation indoors on your windowsill starting from mid March, you can achieve a richer harvest. Place only one or two seeds about 2 cm deep into a bigger pot with moist potting substrate, as pumpkins grow sweepingly wide. 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 two to three weeks. After another month, you may shift the plants into bigger pots or plant them out in the garden (not more than 8 plants per square meter). It usually takes about 2 months from the germination to the flower formation, and another month until fruit formation. **The best location:** Pick a sunny place for cultivation. **Optimal care:** Pumpkins prefer nutritious subsoil and grow nicely in substrate that has been enriched with humus. If you grow the squash with regular garden soil, it will regularly need some fluid fertilizer. Make sure to water the plant regularly and plentiful. To protect the pumpkin from rotting, you might want to place a wooden board underneath the fruit so it doesn't lie on the ground directly. Towards the end of the vegetation period, you can cut off bigger leaves to allow the plant to spend more energy on developing the fruits. Pumpkins are very popular with snails, you might want to place a slug fence around for protection. **In the winter:** Sow again in the next year.



ORGAANILINE – kõrvits – spagetid

Cucurbita pepo

Proovige spagette soojast lihast välja kitkuda

Seda ebatavalist kõrvitsat keedetakse või küpsetatakse tavaliselt tervelt enne spagetitaolise viljaliha eemaldamist. Viljad on 20–25 sentimeetri suurusel ja kaaluvad umbes 1 kg. Kõrvitsad on kõõgis väga mitmekülgsed. Need sobivad ideaalselt suppide, hautiste ja karride valmistamiseks. Spagetikõrvitsa valmistamiseks: küpseta terveid puuvilju 20–30 minutit. Lõika kõrvits pikuti, eemalda seemned ja tõmba spagetiid välja pikkade kiududena nagu liha. Seejärel serveeritakse spagette või maitsestatakse kastmega. Spagetikõrvitsat säilib kuus kuni kaheksa nädalat jahedas ja kuivas kohas. **Looduslik asukoht:** Kõrvitsa päritolu on Lõuna-Ameerikas. Tänapäeval kasvatatakse seda kõigis maailma soojades piirkondades. 19. sajandi lõpus tõid kõrvitsa Jaapani Hokkaido saarele Ameerika põllumajandusnõustajad. Jaapanlased aretasid siis riisipähklikõrvitsast maitstva Hokkaido kõrvitsa, mis oli tol ajal üsna maitsetu. **Edukas kasvatamine:** Ühes võib külvata alates mai keskpaigast, kuid rikkalikuma saagi saab aknalaual ettekasvatatud taimedega alates märtsi keskpaigast. Asetage ainult üks või kaks seemet suuremasse, umbes ühe sentimeetri sügavusse niiskesse potimulda, sest kõrvitsad kasvavad laiali. Venitage kultuurilainuma kohale toidukile ja torkake kilesse mõned augud. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage külvipott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on 20–25 °C, ning hoidke istutusmuld niiskena, kuid mitte märjana. Idanemine võtab praegu tavaliselt kaks kuni kolm nädalat. Veel kuu aja pärast võib istikud viia suurematesse pottidesse või aeda (maksimaalselt kaheksa taime ruutmeetri kohta). Tavaliselt kulub tähtsusest öitsemiseni kaks kuud ja veel kuu aega vilja kandmiseni. **Parim asukoht:** Päikeseline asukoht on ideaalne. **Optimaalne hooldus:** Kõrvitsad armastavad toivat substraati ja kasvavad seetõttu hästi kompostiga rikastatud mullas. Tavalises aiapiinases tuleks taime regulaarselt vedelväetisega varustada. Pöörake tähelepanu korrapärasele ja rikkalikule kastmisele. Viljade mädanemise eest kaitsmiseks tuleks taime alla asetada laud, et kõrvitsad otse maapinnal ei lebaks. Suured lehed võib kasvuperioodi lõpus ära lõigata, et anda taimel kogu vilja saamiseks vajalik jõud. Kõrvitsad on tigu seas populaarsed. Seetõttu on soovitatav tigu tava. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Kurpitsa - Spagetti

Cucurbita pepo

Kokeile poimia spagettia lämpimästä lihasta

Tämä epätavallinen kurpitsa keitetään tai paistetaan yleensä kokonaisena ennen spagettimaisen hedelmälihan poistamista. Hedelmät ovat kooltaan 20–25 senttimetriä ja painavat noin 1 kg. Kurpitsat ovat erittäin monipuolisia keittiössä. Ne sopivat ihanteellisesti keittojen, muhennosten ja curryjen valmistukseen. Spagettikurpitsan valmistaminen: Kypsennä koko hedelmää 20–30 minuuttia. Leikkaa kurpitsa pituussuunnassa, poista siemenet ja revi spagetti pitkiksi säikeiksi, kuten liha. Sitten spagetti tarjoillaan tai maustetaan kastikkeella. Spagettikurpitsa säilyy viileässä, kuivassa paikassa kuudesta kahdeksaan viikkoa. **Luonnollinen sijainti:** Kurpitsan alkuperä on Etelä-Amerikassa. Nykyään sitä kasvatetaan kaikilla lämpimillä alueilla maailmassa. 1800-luvun lopulla amerikkalaiset maatalousneuvojat toivat kurpitsan Japaniin Hokkaidon saarelle. Japanilaiset kasvattivat sitten riisipähkinäkurpitsasta herkullisen Hokkaido-kurpitsan, joka oli tuolloin melko mauton. **Onnistunut viljely:** Ulkona voi kylvää toukokuun puolivälistä alkaen, mutta ikkunalaudalle esikasvettuilla kasveilla saa runsaamman sadon maaliskuun puolivälistä alkaen. Laita vain yksi tai kaksi siementä isompaan, noin sentin syvyyseen ruukkuun kosteaan ruukkumaahan, koska kurpitsat kasvavat rönsylevästi. Venytä elintarvikekalvo viljelyastian päälle ja pistele kalvoon muutamia reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta siemenruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C, ja pidä istutusmaa kosteana, mutta ei märkänä. Itäminen kestää yleensä kahdesta kolmeen viikkoa. Toisen kuukauden kuluttua taimet voidaan siirtää suurempiin ruukkuihin tai puutarhaan (enintään kahdeksan neliömetrillä). Itämisestä kukkimiseen kuluu yleensä kaksi kuukautta ja hedelmän muodostumiseen toinen kuukausi. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sijainti on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Kurpitsat rakastavat ravitsevaa alustaa ja kasvavat siksi hyvin kompostilla rikastetussa maaperässä. Normaaliassa puutarhamaassa sinun tulee antaa kasville säännöllisesti nestemäistä lannoitetta. Kiinnitä huomiota säännölliseen kasteluun. Suojaaksesi hedelmiä mätänemiseltä, sinun tulee asettaa lauta kasvin alle, jotta kurpitsat eivät makaa suoraan maassa. Suuret lehdet voidaan leikata pois kasvukauden lopussa, jotta kasvi saa kaiken tarvittavan voiman hedelmien tuottamiseen. Kurpitsat ovat suosittuja etanoiden kanssa. Siksi etana-aita on suositeltavaa. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Courge - Spaghetti

Cucurbita pepo

Arrache des spaghetti de la pulpe chaude

En général, cette courge rare est cuite ou cuite en four avant que la chair en forme de spaghetti soit enlevée. Les fruits de 20 à 25 cm de long pèsent environ 1 kg. Les courges sont très polyvalentes dans la cuisine. Elles s'adaptent très bien à la préparation de soupes, de ragoûts et de currys. Préparation de la courge spaghetti : Cuisez le fruit entier pendant 20 à 30 minutes. Coupez la courge longitudinalement, enlevez les noyaux et tirez le spaghetti comme de la viande en longs cordons. Les spaghetti sont ensuite servis ou assaisonnés avec de la sauce. Les courges spaghetti peuvent être conservées dans un endroit froid et sec pendant six à huit semaines. **Emplacement naturel:** L'origine de la courge se trouve en Amérique du Sud. Elle est désormais cultivée dans toutes les régions chaudes du monde. La courge a été introduite à l'île japonaise d'Hokkaido par des navigateurs agricoles américains à la fin du 19ème siècle. Les Japonais ont ensuite cultivé et transformé le potiron, qui était sans goût, en potiron doux d'Hokkaido. **Culture réussie:** Vous pouvez semer en plein air à partir de mi-mai mais vous obtenez de meilleures récoltes avec des plantes que vous cultivez à partir de mi-mars sur le rebord de fenêtre. Mettez seulement une ou deux graines dans un pot plus gros à environ un centimètre de profondeur dans du terreau humide, car la courge croît beaucoup. Recouvrez le récipient avec une feuille transparente et mettez-y quelques trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud avec une température entre 20 et 25 °C et gardez le substrat humide mais pas mouillé. En général, la germination dure deux à trois semaines. Après un mois de plus, les semis peuvent être replantés dans des pots plus gros ou dans le jardin (jusqu'à 8 plantes par mètre carré). Normalement, la période de la germination jusqu'à la formation des pétales dure deux mois, puis la formation des fruits dure un mois supplémentaire. **Le meilleur emplacement:** Un emplacement ensoleillé est idéal. **Soins optimaux:** Les courges aiment un sol nutritif et croissent bien dans du sol enrichi avec du compost. Dans un jardin normal, vous devez fournir la plante régulièrement avec un engrais liquide. Assurez un arrosage régulier et abondant. Vous devez mettre une planche sous la plante pour que la courge ne se situe pas directement sur le sol. Ceci protège les fruits de la pourriture. Les feuilles larges peuvent être coupées à la fin de la période de végétation pour permettre à la plante d'avoir toute la puissance pour la formation des fruits. Les escargots aiment les courges, donc une barrière anti-escargot est conseillé. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ - Κολοκύθα - Μακαρόνια

Cucurbita pepo

Δοκιμάστε να αφαιρέσετε μακαρόνια από ζεστή σάρκα

Αυτή η ασυνήθιστη κολοκύθα συνήθως βράζεται ή ψήνεται ολόκληρη πριν αφαιρέσετε τη σάρκα που μοιάζει με τα μακαρόνια. Οι καρποί έχουν μέγεθος 20 έως 25 εκατοστά και ζυγίζουν περίπου 1 κιλό. Οι κολοκύθες είναι πολύ ευέλικτες στην κουζίνα. Είναι ιδανικά για την προετοιμασία σούπες, μαγειρευτά και κάρυ. Για να ετοιμάσετε ένα σπαγγέτι κολοκύθας: Βράστε ολόκληρη τα φρούτα για 20 έως 30 λεπτά. Κόβουμε τα κολοκυθάκια κατά μήκος, αφαιρούμε τους σπόρους και βγάζουμε τα μακαρόνια σε μακριές κλωστές σαν το κρέας. Τα μακαρόνια στη συνέχεια σερβίρονται ή καρυκεύονται με σάλτσα. Το σπαγγέτι μπορεί να αποθηκευτεί για έξι έως οκτώ εβδομάδες σε δροσερό, ξηρό μέρος. **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση της κολοκύθας είναι στη Νότια Αμερική. Σήμερα καλλιεργείται σε όλες τις θερμές περιοχές του κόσμου. Στα τέλη του 19ου αιώνα, η κολοκύθα εισήχθη στο ιαπωνικό νησί Χοκάιντο από Αμερικανούς αγροτικούς συμβούλους. Στη συνέχεια, οι Ιάπωνες εκπρόσωποι της νότιας κολοκύθας Hokkaido από την κολοκύθα με ρυζί, η οποία ήταν μάλλον άγευστη εκείνη την εποχή. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Σε εξωτερικούς χώρους, μπορείτε να σπείρετε από τα μέσα Μαΐου, αλλά θα έχετε μια πιο πλούσια συγκομιδή με φυτά που έχουν προκαλλιεργηθεί στο περβάζι από τα μέσα Μαρτίου. Τοποθετήστε μόνο έναν ή δύο σπόρους σε μια μεγαλύτερη γλάστρα σε βάθος περίπου ενός εκατοστού σε υγρό χώμα γλάστρας, επειδή οι κολοκύθες μεγαλώνουν. Τεντώστε μεμβράνη πάνω από το δοχείο καλλιέργειας και ανοίξτε μερικές τρύπες στη μεμβράνη. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώμα. Θα πρέπει να αφαιρέσετε το αλουμινογόνο 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 20 έως 25° Κελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Η βλάστηση τώρα διαρκεί συνήθως δύο έως τρεις εβδομάδες. Μετά από έναν ακόμη μήνα, τα σπορόφυτα μπορούν να μεταφερθούν σε μεγαλύτερες γλάστρες ή στον κήπο (το πολύ οκτώ φυτά ανά τετραγωνικό μέτρο). Συνήθως χρειάζονται δύο μήνες από τη βλάστηση μέχρι την ανθοφορία και άλλος ένας μήνας μέχρι την καρποφορία. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Μια ηλιόλουστη τοποθεσία είναι ιδανική. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι κολοκύθες αγαπούν ένα θρεπτικό υπόστρωμα και ως εκ τούτου αναπτύσσονται καλά σε έδαφος εμπλουτισμένο με κομπόστ. Σε κανονικό έδαφος κήπου θα πρέπει να παρέχετε στο φυτό τακτικά υγρό λίπασμα. Προσοχή στο τακτικό και πλούσιο πότισμα. Για να προστατέψετε τα φρούτα από τη ψήση, θα πρέπει να τοποθετήσετε μια σανίδα κάτω από το φυτό, έτσι ώστε οι κολοκύθες να μην κείτονται απευθείας στο έδαφος. Τα μεγάλα φύλλα μπορούν να κοπούν στο τέλος της καλλιεργητικής περιόδου για να δώσουν στο φυτό όλη τη δύναμη που χρειάζεται για να παράγει καρπούς. Οι κολοκύθες είναι δημοφιλείς στα σαλιγκάρια. Συνιστάται επομένως ένας φράχτης από σαλιγκάρια. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Pumpkin - Spaghetti

Cucurbita pepo

Bain triail as spaghetti a bhaint as feoil te

De ghnáth déantar an scuaise neamhghnáth seo a fhiuchadh nó a bhácaíl ina iomláine sula mbaintear an fheoil atá cosúil le spaghetti. Tá na torthaí 20 go 25 ceintiméadar i méid agus meáchan thart ar 1 kg. Tá pumpkins an-versatíle sa chistin. Tá siad iontach chun anraithí, stobhach agus cuiríní a ullmhú. Chun spaghetti scuaise a ullmhú: Cócaráil na torthaí iomlána ar feadh 20 go 30 nóiméad. Gearr an scuaise ar a fhad, bain na síolta agus tarraigh amach an spaghetti i snáitheanna fada cosúil le feoil. Ansin déantar an spaghetti a sheirbheáil nó a shéasúrú le anlann is féidir spaghetti scuaise a stóráil ar feadh sé go hocht seachtaine in áit fhionnuar tirim. **Suíomh nádúrtha:** Tá bunús an phumpkin i Meiriceá Theas. Sa lá atá inniu tá sé tar éis fás i ngach réigiún te ar fud an domhain. Ag deireadh an 19ú haois, thug comhairleoirí talmhaíochta Mheiriceá an pumpkin isteach chuig oileán Seapánach Hokkaido. Phóraigh na Seapánaigh an pumpkin Hokkaido delicious as an bpumpkin cnó rise, a bhí sách gan blas ag an am. **Saothrú rathúil:** Amuigh faoin aer, is féidir leat cur ó lár mhí na Bealtaine, ach gheobhaidh tú fómhár níos saibhre le plandaí a réamh-fhás ar an bhfuinneog ó lár mhí an Mhárta. Cuir ach síolta amháin nó dhó i bpota níos mó thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht in ithir potaithe tais, mar go bhfásann pumpkins sprawling. Sínn an scannán cumhdaithe thar an soitheach cultúir agus cuir cúpla poll sa scannán. 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 síolta in áit éadrom te ag 20 go 25 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ní fliuch. Is gnách go dtógann péacadh dhá nó trí seachtaine anois. Tar éis míosa eile, is féidir na síolta a aistriú chuig potaí níos mó nó níos chuibhe (uasmhéid ocht plandaí in aghaidh an mhéadair chearnaigh). De ghnáth tógann sé dhá mhí ó péacadh go bláthanna agus mí eile go dtí toradh. **An suíomh is fearr:** Tá suíomh griannmhar iontach. **Cúram is fearr is féidir:** Is breá le pumpkins foshraith cothaitheach agus mar sin fásann siad go maith in ithir saibhríthe le múirín. I ngnáth-ithir gairdín ba chóir duit leasachán leachtach a sholáthar don phlanda go rialta. Tabhair aird ar uisce rialta agus saibhir. Chun na torthaí a chosaint ó lobhadh, ba chóir duit bord a chur faoin bplanda ionas nach luíonn na pumpkins go díreach ar an talamh. Is féidir duilleoga móra a ghearradh amach ag deireadh an tséasúir fáis chun an neart go léir a thabhairt don phlanda chun torthaí a tháirgeadh. Tá tóir ar pumpkins le seilidí. Moltar fál seilide mar sin. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - Grasker - Spaghetti

Cucurbita pepo

Prófaðu að tina spaghetti úr volgu holdi

Pessi óvenjulega leiðsögn er venjulega soðin eða bakað í heilu lagi áður en spaghetti líka holdið er fjarlæg. Ávextir nír eru 20 til 25 sentimetrar að stærð og vega um 1 kg. Grasker eru mjög fjölbær í eldhúsinu. Þau eru tilvalin til að útbúa súpur, pottarétti og karri. Til að útbúa spaghetti leiðsögn: Eldið alla ávextina í 20 til 30 mínútur. Skerið graskerið langsum, fjarlægjið fræin og dragið spagettiið upp úr löngum þráðum eins og kjöti. Spagettiið er síðan borið fram eða kryddað með sósu. Spaghetti-squash má geyma í sex til átta vikur á köldum, þurrum stað. **Náttúruleg staðsetning:** Uppruni graskersins er í Suður-Ameríku. Í dag er það ræktað á öllum heitum svæðum heimsins. Í lok 19. aldar var graskerið kynnt á japönsku eyjunni Hokkaido af bandarískum landbúnaðarráðgjöfum. Japanir ræktuðu síðan hið gómsæta Hokkaido grasker úr hrísgrjónahnetu graskerinu sem var frekar bragðlaust á þeim tíma. **Árangursrík ræktun:** Utandyra er hægt að sá frá miðjum maí en ríkari uppskeru færðu með plöntum sem eru forræktaðar á gluggakistunni upp úr miðjum mars. Settu aðeins eitt eða tvö fræ í stærri pott um það bil eins sentimetra djúpt í rökum pottajarðvegi, því grasker vaxa útbreidd. Teygðu matarfilnu yfir ræktunarflátið og stingdu nokkrum göt á filmuna. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu fræpottinn á léttan og heitan stað með 20 til 25° Celsius og haltu pottajarðveginum rökum en ekki blautum. Spírur tekur nú venjulega tvær til þrjár vikur. Eftir annan mánuð er hægt að færa plönturnar í stærri potta eða í garðinn (hámark átta plöntur á fermetra). Yfirleitt líða tveir mánuðir frá spírur til blómgunar og einn mánuður þar til hún fær ávöxt. **Besta staðsetningin:** Sólríkur staður er tilvalinn. **Besta umönnun:** Grasker elska næringarríkt undirlag og vaxa því vel í jarðvegi sem er auðgað með rotmassa. Í venjulegum garðjarðvegi ættir þú að veita plöntunni fljótandi áburð reglulega. Gefðu gaum að reglulegri og ríkulegri vökvun. Til að vernda ávextina gegn rotnun ættir þú að setja borð undir plöntuna svo að graskerin liggi ekki beint á jörðina. Hægt er að klippa stór blöð af í lok vaxtarskeiðsins til að gefa plöntunni allan þann styrk sem hún þarf til að framleiða ávexti. Grasker eru vinsæl meðal snigla. Því er mælt með sniglagirðingu. **Ávextir:** Sáðið aftur árið eftir.



BIO - Zucca - Spaghetti

Cucurbita pepo

Mangiare spaghetti dalla polpa di zucca calda

Questa zucca insolita viene di norma cotta o arrostita intera, prima di rimuovere la parte di polpa che ricorda degli spaghetti. I frutti, da 20 a 25 centimetri di dimensioni, pesano circa 1 kg. Le zucche sono molto versatili in cucina. Sono ideali per la preparazione di zuppe, stufati e piatti a base di curry. Come preparare una zucca Spaghetti: far bollire l'intero frutto per 20 o 30 minuti. Affettare la zucca nel senso della lunghezza, rimuovere i semi ed estrarre la parte di polpa formando come lunghe matasse. Gli spaghetti si possono poi condire con una salsa, le zucche Spaghetti si conservano in un luogo fresco e asciutto da sei a otto settimane. **Posizione naturale:** L'origine della zucca è in Sud America. Oggi è coltivata in tutto il mondo, in tutte le regioni calde. Alla fine del XIX secolo, la zucca venne introdotta da un consulente agricolo americano sull'isola giapponese di Hokkaido. I giapponesi coltivarono la zucca, ricavando dalla zucca piuttosto insipida di allora la deliziosa zucca di Hokkaido. **Coltivazione riuscita:** All'aperto si può seminare da metà maggio, ma con le piante coltivate sul davanzale da metà marzo si ottiene un raccolto più ricco. Collocare solo uno o due semi a circa un centimetro di profondità in terreno di coltivazione umido, in un grande vaso, poiché le zucche crescono in modo esponenziale. Distendere uno strato di pellicola trasparente sopra il recipiente di coltura, sulla quale praticherete alcuni fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. 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 dura normalmente da due a tre settimane. Dopo un ulteriore mese, le piantine possono essere spostate in vasi più grandi o in giardino (con un massimo di otto piante per metro quadrato). Dalla germinazione alla fioritura di norma passano due mesi, un ulteriore mese è necessario perché le piante fruttifichino. **La posizione migliore:** Una collocazione soleggiata è l'ideale. **Cura ottimale:** Le zucche necessitano di un terreno nutriente e quindi crescono bene su terreni arricchiti di compost. Nel normale terreno del giardino è necessario concimare regolarmente la pianta con fertilizzante liquido. È importante garantire alla pianta un'irrigazione abbondante e regolare. Per proteggere i frutti dalla putrefazione è opportuno posizionare una tavola sotto la pianta, per evitare che le zucche appoggino direttamente sulla terra. Le foglie grandi possono essere tagliate alla fine della stagione di crescita, per dare alla pianta tutta la forza necessaria per sviluppare il frutto. Le zucche sono amate dalle lumache, pertanto è consigliabile adottare misure protettive. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Bundeve - Špageti

Cucurbita pepo

Pokušajte otrgnuti špagete s toplog mesa

Ova neobična tikva obično se kuha ili peče cijela prije nego joj se ukloni špagetoliko meso. Plodovi su veliki od 20 do 25 centimetara i teški oko 1 kg. Bundeve su vrlo svestrane u kuhinji. Idealne su za pripremu juha, variva i curryja. Za pripremu špageta squash: Kuhajte cijelo voće 20 do 30 minuta. Tikvu prerežite uzdužno, izvadite sjemenke i izvucite špagete na duge niti poput mesa. Špagete zatim poslužite ili začinite umakom. Špageti se mogu čuvati šest do osam tjedana na hladnom i suhom mjestu. **Zemlja porijekla:** Podrijetlo bundeve je iz Južne Amerike. Danas se uzgaja u svim toplim krajevima svijeta. Krajem 19. stoljeća bundevu su na japanski otok Hokkaido unijeli američki poljoprivredni savjetnici. Japanci su tada uzgojili ukusnu Hokkaido bundevu od tikve rižinog oraha, koja je u to vrijeme bila prilično neukusna. **Uspješan uzgoj:** Na otvorenom možete sijati od sredine svibnja, ali ćete bogatiji urod dobiti s biljkama prethodno uzgojenim na prozorskoj dasci od sredine ožujka. Stavite samo jednu ili dvije sjemenke u veću posudu duboku oko jedan centimetar u vlažnu zemlju za posude, jer bundeve rastu rašireno. Razvucite prozurnu foliju preko posude s kulturom i probušite nekoliko rupa u foliji. 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 posudu za sjeme na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25° Celzija i održavajte tlo za saksije vlažnim, ali ne mokrim. Sada klijanje obično traje dva do tri tjedna. Nakon još mjesec dana presadnice se mogu premjestiti u veće posude ili u vrt (najviše osam biljaka po četvornom metru). Od nicanja do cvatnje obično prođu dva mjeseca i još mjesec dana do ploda. **Najbolja lokacija:** Sunčano mjesto je idealno. **Optimalna njega:** Bundeve vole hranjiv supstrat i zato dobro rastu u tlu obogaćenom kompostom. U normalnom vrtnom tlu trebali biste biljci redovito prihranjivati tekuće gnojivo. Obratite pozornost na redovito i bogato zalijevanje. Da biste plodove zaštitili od truljenja, ispod biljke treba postaviti dasku kako tikve ne bi ležale direktno na tlu. Veliki listovi mogu se odrezati na kraju vegetacije kako bi biljka dobila svu snagu potrebnu za stvaranje plodova. Bundeve su popularne kod puževa. Stoga se preporučuje ograda za puževe. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKI - Kírbis - Spageti

Cucurbita pepo

Mēģiniet noplūkt spageti no siltas mīkstuma

Šo neparasto ķirbi parasti vāra vai cep veselu, pirms izņem spageti līdzīgo mīkstumā. Augļi ir 20 līdz 25 centimetrus lieli un sver apmēram 1 kg. Ķirbji ir ļoti daudzpusīgi virtuvē. Tie ir ideāli piemēroti zupu, sautējumu un karija pagatavošanai. Lai pagatavotu spageti skvošu: pagatavojiet visus augļus 20 līdz 30 minūtes. Sagrieziet kabaci gareniski, izņemiet sēklas un izvelciet spageti garās šķipsnās, piemēram, gaļu. Pēc tam spageti pasniedz vai apkaisa ar mērci. Spageti skvošus var uzglabāt sešas līdz astoņas nedēļas vēsā, sausā vietā. **Dabiska vieta:** Ķirbja izcelsme ir Dienvidamerikā. Mūsdienās to audzē visos siltajos pasaules reģionos. 19. gadsimta beigās ķirbi Japānā Hokaido salā ievada amerikāņu lauksaimniecības konsultanti. Pēc tam japāņi no rīsu riekstu ķirbja izaudzēja gardo Hokaido ķirbi, kas tajā laikā bija diezgan garšīgs. **Veiksmīga audzēšana:** Ārā sēt var no maija vidus, bet ar uz palodzes iepriekš izaudzētiem augiem bagātāku ražu iegūsi no marta vidus. Ievietojiet tikai vienu vai divas sēklas lielākā podā apmēram viena centimetra dziļumā mitrā augsnē, jo ķirbji aug plaši. Izstiepiet pārtikas plēvi virs kultivēšanas trauka un ieduriet plēvē dažus caurumus. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet sēklu podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru 20 līdz 25 ° C un turiet augsni mitru, bet ne mitru. Digšana tagad parasti ilgst divas līdz trīs nedēļas. Vēl pēc mēneša stādus var pārlīkt lielākos podos vai dārzā (ne vairāk kā astoņi stādi uz kvadrātmetru). No digtpējas līdz ziedēšanai parasti paiet divi mēneši un līdz augļu rašanās brīdim. **Labākā atrašanās vieta:** Saulaina vieta ir ideāla. **Optimāla aprūpe:** Ķirbjiem patīk barojošs substrāts, un tāpēc tie labi aug augsnē, kas bagātināta ar kompostu. Parastā dārza augsnē jums regulāri jāsniedz augs ar šķidro mēslojumu. Pievērsiet uzmanību regulārai un bagātīgai laistīšanai. Lai pasargātu augļus no puves, zem auga jānovieto dēlis, lai ķirbji negul tieši uz zemes. Veģetācijas sezonas beigās var nogriezt lielas lapas, lai augam būtu viss spēks, kas nepieciešams augļu ražošanai. Ķirbjus iecienījuši gliemeži. Tāpēc ieteicams izveidot gliemežu žogu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGISKAS – Moliūgas – Spagečiai

Cucurbita pepo

Pabandykite nuskinti spagečius iš šiltos mēšos

Šis neprastas moliūgas paprastai verdamas visas, pirms pašalināt j spagečius panašų minkštimā. Vaisiai yra 20–25 centimetrų dydžio, sveria apie 1 kg. Moliūgai yra labai universalūs virtuvėje. Jie puikiai tinka sriuboms, troškiniams ir kariui ruošti. Norėdami paruošti spagečių moliūgą: virkite visus vaisius 20–30 minučių. Moliūgą perpjaukite išilgai, išimkite sėklas ir ištraukite spagečius ilgomis sruogomis kaip mėsą. Tada spagečiai patiekiami arba pagardinami padažu. Spageti moliūgai gali būti laikomi nuo šešių iki aštuonių savaikių vėsioje, sausoje vietoje. **Natūrali vieta:** Moliūgų kilmė yra Pietų Amerika. Šiandien jis auginamas visuose šiltoose pasaulio regionuose. XIX amžiaus pabaigoje J Japonijos Hokaido salą moliūgą atvežė Amerikos žemės ūkio patarėjai. Tada japonai iš ryžių riešutų moliūgų išvedė skanų Hokaido moliūgą, kuris tuo metu buvo gana neskanus. **Sėkmingas auginimas:** Lauke sėti galima nuo gegužės vidurio, tačiau gausensio derliaus sulauksite ant palangės iš anksto užaugintų augalų nuo kovo vidurio. Į didesnį, maždaug vieno centimetro gylio vazoną drėgnoje vazoninėje žemėje dėkite tik vieną ar dvi sėklas, nes moliūgai auga išsibarstę. Ant kultivavimo indo užtieskite maistingą plėvelę ir įdarykite kelias skylutes. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleids augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Sėklų vazoną pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra 20–25 ° C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Dabar daigumas paprastai trunka nuo dviejų iki trijų savaikių. Dar po mėnesio sodinukus galima perkelti į didesnius vazonus arba į sodą (ne daugiau kaip aštuoni augalai kvadratinėje metre). Paprastai nuo sudygimo iki žydėjimo praeina du mėnesiai, o iki vaisiaus – dar vienas mėnuo. **Geriausią vietą:** Saulėtą vietą idealiai. **Optimali priežiūra:** Moliūgai mėgsta maistingą substratą, todėl gerai auga kompostu praturtintoje dirvoje. Įprastoje sodo dirvoje augalą reikia reguliariai maitinti skystomis trąšomis. Atkreipkite dėmesį į reguliarią ir gausų laistymą. Norint apsaugoti vaisius nuo puvinio, po augalų reikėtų padėti lentą, kad moliūgai negulėtų tiesiai ant žemės. Vegetacijos pabaigoje galima nupjauti didelius lapus, kad augalas suteiktų visą reikalingą jėgą vaisiams duoti. Moliūgus mėgsta sraigės. Todėl rekomenduojama sraigių tvora. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - Qara - Spagetti

Cucurbita pepo

Ipprova neħħi l-ispagetti minn laħam šħun

Dan l-isquash mħux tas-soltu huwa ġeneralment mġholli jew moħmi šħiħ qabel ma tneħħi l-laħam bħal spagetti. Il-frott huma 20 sa 25 centimetru fid-daqs u jiżnu madwar 1 kg. Il-qara ħamra huma versatili ħafna fil-kċina. Huma ideali biex jippreparaw sopop, stews u curries. Biex tipprepara spaghetti squash: Sajar il-frott kollu għal 20 sa 30 minuta. Aqta' l-isquash fit-tul, neħħi z-żerriegħa u iġbed l-ispagetti fi linji twal bħal laħam. L-ispagetti imbagħad jiġi servut jew imħawwar biz-zalza L-ispagetti squash jista' jinħażen minn sitta sa tmien ġimgħat f'post frisk u niexef. **Post naturali:** L-origini tal-qara hija fl-Amerika t'Isfel. Illum hija mkabbra fir-reġjuni šħan kollha tad-dinja. Fl-aħħar tas-seklu 19, il-qara ħamra ġiet introdotta fil-ġżira Gappuniża ta 'Hokkaido minn konsulenti agrikoli Amerikani. Il-Gappuniżi mbagħad trabbew il-qargħa Delicious Hokkaido mill-qara tal-ġewż tar-ross, li dak iż-żmien kienet pjuttost bla toġhma. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Barra, tista 'tinżerġha minn nofs Mejju, izda int se tikseb ħsad aktar sinjuri b'pjanti mkabbra minn qabel fuq it-tieqa minn nofs Marzu. Poġġi żerriegħa waħda jew tnejn biss f'borma akbar fond ta 'madwar centimetru f'ħamrija tal-qrsari niedja, għax il-qara ħamra tikber mifruxa. Stretch cling film fuq il-bastiment tal-kultura u poke ftit toqob fil-film. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. 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 taż-żerriegħa f'post ħafif u šħun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qrsari niedja izda mħux imxarbra. Il-ġerminazzjoni issa ġeneralment tieħu ġimgħtejn sa tliet ġimgħat. Wara xahar ieħor, in-nebbieta jistgħu jiġu trasferiti għal qrsari akbar jew għall-ġnien (massimu tmien pjanti għal kull metru kwadru). Normalment jieħu xahrejn mill-ġerminazzjoni sal-fjur u xahar ieħor sal-frott. **L-aħjar post:** Post xemxi huwa ideali. **Kura ottimali:** Il-qara ħamra jħobbu sottostrat nutrittiv u għalhekk jikbru sew f'ħamrija arrikkata bil-kompost. F'ħamrija tal-ġnien normali għandek tipprovi lill-pjanta b'fertilizzant likwidu regolament. Oqgħod attent għal tisqija regolari u għanja. Biex tipproteġi l-frott mit-taħsir, għandek tpoġġi bord taħt l-impjant sabiej il-qara ħamra ma jimteddx direttament fuq l-art. Weraq kbar jistgħu jinqatgħu fl-aħħar tal-istaġun tat-tkabbir biex jagħtu lill-pjanta s-saħħa kollha li teħtieġ biex tipproduċi l-frott. Il-qara ħamra hija popolari mal-bebbux. Għalhekk huwa rakkomandat ċint tal-bebbux. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Pompoen - Spaghetti

Cucurbita pepo

Pluk spaghetti van warm vrucht vlees

Deze ongebruikelijke pompoen wordt meestal in zijn geheel gekookt of gebakken voordat het spaghetti-achtige vlees eruit wordt gehaald. De 20 tot 25 centimeter grote vruchten wegen ongeveer 1 kg. Pompoenen zijn erg veelzijdig in de keuken. Ze zijn uitstekend geschikt voor het maken van soepen, stoofschotels en curries. Zo maak je een spaghetti pompoen: Kook het hele fruit 20 tot 30 minuten. Snijd de pompoen in de lengte, verwijder de zaadlijsten en trek het spaghetti-achtige vlees er in lange draden uit. De spaghetti wordt vervolgens geserveerd met saus of op smaak gebracht Spaghettipompoen kan zes tot acht weken op een koele, droge plaats bewaard worden. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong van de pompoen ligt in Zuid-Amerika. Tegenwoordig wordt het wereldwijd verbouwd in alle warme streken. Aan het einde van de 19e eeuw werd de pompoen door Amerikaanse landbouwadviseurs op het Japanse eiland Hokkaido geïntroduceerd. De Japanners kweekten vervolgens de delicate Hokkaido-pompoen uit de toen nogal smakeloze rijstnotenpompoen. **Succesvolle teelt:** U kunt vanaf half mei buiten zaaien, maar vanaf half maart bereikt u een rijkere oogst met planten op de vensterbank. Plaats slechts een of twee zaden in een grotere pot van ongeveer 2,5 cm diep in vochtige potgrond, want pompoenen groeien enorm. Rek vershoudfolie over de kweekbak en prik een paar gaatjes in de folie. 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 20 à 25 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. Het ontkiemen duurt nu meestal twee tot drie weken. Na nog een maand kunnen de zaailingen worden verplaatst naar grotere potten of naar de tuin (maximaal acht planten per vierkante meter). Het duurt meestal twee maanden van ontkieming tot bloemvorming en nog een maand tot vruchtvorming. **De beste locatie:** Een zonnige ligging is ideaal. **Optimale verzorging:** Pompoenen houden van een voedzame ondergrond en groeien daarom goed op met compost verrijkte grond. In normale tuingrond dient u de plant regelmatig van vloeibare mest te voorzien. Zorg ervoor dat u uzelf regelmatig veel water geeft. Om het fruit tegen rotten te beschermen, moet je een plank onder de plant plaatsen zodat de pompoenen niet direct op de grond liggen. Grote bladeren kunnen aan het einde van het groeiseizoen worden afgesneden om de plant alle kracht te geven die nodig is om de vrucht te ontwikkelen. Pompoenen zijn populair bij slakken, een slakkenhek wordt daarom aanbevolen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Gresskar - Spaghetti

Cucurbita pepo

Prøv å plukke spaghetti fra varmt kjøtt

Denne uvanlige squashen blir vanligvis kokt eller bakt hel før du fjerner det spaghetti-lignende kjøttet. Frukten er 20 til 25 centimeter store og veier omtrent 1 kg. Gresskar er veldig allsidige på kjøkkenet. De er ideelle for å tilberede supper, gryteretter og karrieretter. For å tilberede en spaghetti squash: Kok hele frukten i 20 til 30 minutter. Skjær squashen på langs, fjern frøene og trekk ut spaghetti-tien i lange tråder som kjøtt. Spaghettien serveres så eller krydres med saus. Spaghetti squash kan oppbevares i seks til åtte uker på et kjølig, tørt sted. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til gresskaret er i Sør-Amerika. I dag dyrkes den i alle varme regioner i verden. På slutten av 1800-tallet ble gresskaret introdusert til den japanske øya Hokkaido av amerikanske landbruksrådgivere. Japanerne avlet deretter det deilige Hokkaido-gresskaret fra risnøttegresskaret, som var ganske smakkøst på den tiden. **Vellykket dyrking:** Utendørs kan du så fra midten av mai, men du får en rikere avling med planter ferdigdyrket i vinduskarmen fra midten av mars. Plasser bare ett eller to frø i en større potte omtrent én centimeter dyp i fuktig pottejord, fordi gresskar vokser viltvoksende. Strekk matfilm over kulturkaret og stikk noen hull i filmen. 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 frøpotten på et lett og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. Spiring tar nå vanligvis to til tre uker. Etter ytterligere en måned kan frøplantene overføres til større pottar eller til hagen (maks åtte planter per kvadratmeter). Det tar vanligvis to måneder fra spiring til blomstring og ytterligere en måned til frukt. **Den beste beliggenheten:** En solrik beliggenhet er ideell. **Optimal omsorg:** Gresskar elsker et næringsrikt underlag og vokser derfor godt i jord beriket med kompost. I vanlig hagejord bør du gi planten flytende gjødsel regelmessig. Vær oppmerksom på regelmessig og rik vannning. For å beskytte frukten mot å råtne bør du legge et brett under planten slik at gresskarene ikke ligger rett på bakken. Store blader kan kuttes av på slutten av vekstsesongen for å gi planten all den styrken den trenger for å produsere frukt. Gresskar er populært blant snegler. Det anbefales derfor et sneglegjerde. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Dynia - Spaghetti

Cucurbita pepo

Zerwij spaghetti z ciepłego miąższu

Ta niezwykła dynia jest zwykle gotowana lub pieczona w całości, zanim zostanie wyjęta jej miąższ podobny do spaghetti. Owoce o wysokości od 20 do 25 cm ważą około 1 kilograma. Dynie są bardzo wszechstronne w zastosowaniu w kuchni. Świetnie nadają się do przygotowania zupy, gulaszu czy curry. Przygotowanie dyni-spaghetti: gotuj cały owoc przez około 20 do 30 minut. Pokrój dynię na długość i usuń pestki. Następnie możesz wyciągnąć „spaghetti” jak długie pasma mięsa. Paski spaghetti można podawać lub uszlachetniać sosem. Dynia spaghetti może być przechowywana przez około sześć do ośmiu tygodni, jeśli jest przechowywana w chłodnym i suchym miejscu. **Naturalne położenie:** Squash pochodzi z Ameryki Południowej. Obecnie uprawiana jest we wszystkich ciepłych regionach na całym świecie. **Udana uprawa:** Nasiona można wysiewać na otwartej przestrzeni od połowy maja. Jednak dzięki wstępnej uprawie w pomieszczeniu na parapecie od połowy marca możesz osiągnąć bogatsze zbiory. Umieść tylko jedno lub dwa nasiona na głębokość około 2 cm w większych doniczkach lub posadź w ogrodzie (nie więcej niż 8 roślin na metr kwadratowy). 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 kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20° do 25° Celsjusza i utrzymuj podłoże wilgotne, ale nie mokre. Kielkowanie następuje zwykle po dwóch do trzech tygodniach. Po kolejnym miesiącu rośliny można przetrząsnąć do większych doniczek lub posadzić w ogrodzie (nie więcej niż 8 roślin na metr kwadratowy). Zwykle od wykiełkowania do zakwitnięcia mija około 2 miesiące, a do powstania owoców kolejny miesiąc. **Najlepsza lokalizacja:** Wybierz słoneczne miejsce do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Dynie preferują pożywną podłoże i ładnie rosną na podłożu wzbogaconym próchnicą. Jeśli uprawiasz squash na zwykłej ziemi ogrodowej, będzie on regularnie potrzebował płynnego nawozu. Pamiętaj, aby podlewać roślinę regularnie i obficie. Aby uchronić dynię przed gniciem, możesz umieścić pod owocem drewnianą deskę, aby nie leżała bezpośrednio na ziemi. Pod koniec okresu wegetacji można odciąć większe liście, aby roślina mogła przeznaczyć więcej energii na rozwój owoców. Dynie są bardzo popularne wśród ślimaków, możesz umieścić płotek dla ochrony. **W zimę:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Abóbora - Espagete

Cucurbita pepo

Tente arrancar espagete de carne quente

Esta abóbora incomum geralmente é fervida ou assada inteira antes de remover a carne semelhante ao espagete. Os frutos têm de 20 a 25 centímetros de tamanho e pesam cerca de 1 kg. As abóboras são muito versáteis na cozinha. São ideais para preparar sopas, ensopados e caril. Para preparar um espagete de abóbora: Cozinhe a fruta inteira por 20 a 30 minutos. Corte a abóbora no sentido do comprimento, retire as sementes e retire o espagete em fios longos como carne. O espagete é então servido ou temperado com molho. O espagete de abóbora pode ser armazenado por seis a oito semanas em local fresco e seco. **Localização natural:** A origem da abóbora está na América do Sul. Hoje é cultivado em todas as regiões quentes do mundo. No final do século 19, a abóbora foi introduzida na ilha japonesa de Hokkaido por consultores agrícolas americanos. Os japoneses então criaram a deliciosa abóbora Hokkaido a partir da abóbora com noz de arroz, que era bastante insípida na época. **Cultivo bem sucedido:** Ao ar livre, você pode semear a partir de meados de maio, mas obterá uma colheita mais rica com plantas pré-cultivadas no parapeito da janela a partir de meados de março. Coloque apenas uma ou duas sementes em uma panela maior com cerca de um centímetro de profundidade no solo úmido, porque as abóboras crescem espalhadas. Estique o filme plástico sobre o recipiente de cultura e faça alguns furos no filme. 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 de sementes em um local claro e quente com 20 a 25° Celsius e mantenha o solo do vaso úmido, mas não molhado. A germinação agora geralmente leva de duas a três semanas. Após mais um mês, as mudas podem ser transferidas para vasos maiores ou para o jardim (no máximo oito plantas por metro quadrado). Geralmente leva dois meses desde a germinação até a floração e mais um mês até a frutificação. **A melhor localização:** Um local ensolarado é ideal. **Cuidado ideal:** As abóboras adoram um substrato nutritivo e, portanto, crescem bem em solo enriquecido com composto. Em solo de jardim normal, você deve fornecer à planta fertilizante líquido regularmente. Preste atenção à rega regular e rica. Para proteger a fruta do apodrecimento, deve-se colocar uma tábua embaixo da planta para que as abóboras não fiquem diretamente no chão. Folhas grandes podem ser cortadas no final da estação de crescimento para dar à planta toda a força necessária para produzir frutos. As abóboras são populares entre os caracóis. Uma cerca de caracol é, portanto, recomendada. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Dovleac - Spaghete

Cucurbita pepo

Scoateți spaghetti din pulpa caldă

Acest dovleac neobișnuit este de obicei gătit sau copt întreg înainte de a îndepărta carnea asemănătoare spaghettielor. Fructele mari de 20 până la 25 de centimetri cântăresc aproximativ 1 kg. Dovleci sunt foarte versatili în bucătărie. Sunt ideale pentru prepararea supelor, tocanelor și a curry-urilor. Cum se face o dovleac spaghetti: Gatiti fructele întregi timp de 20-30 de minute. Taiati dovleacul pe lungime, îndepărtați semințele și scoateți spaghetti-le ca carnea în fire lungi. Spaghetetele sunt apoi servite cu sos sau condimentate. Spaghetetele de dovlecei pot fi păstrate într-un loc răcoros și uscat timp de șase până la opt săptămâni. **Locație naturală:** Originea dovleacului se află în America de Sud. Astăzi este cultivat în întreaga lume în toate regiunile calde. La sfârșitul secolului al XIX-lea, dovleacul a fost introdus pe insula japoneză Hokkaido de către consilierii agricoli americani. Japonezii au crescut apoi delicatul dovleac Hokkaido din dovleacul de orez destul de insipid de atunci. **Cultivare de succes:** Puteți semăna în aer liber de la jumătatea lunii mai, dar veți obține o recoltă mai bogată cu plante cultivate pe pervaz de la mijlocul lunii martie. Puneți doar una sau două semințe într-o oală mai mare de aproximativ un centimetru adâncime în sol umed de ghiveci, deoarece dovleceii cresc expansiv. Întindeți folia alimentară peste recipientul de cultivare și introduceți câteva găuri în film. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușcăiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu 20-25° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. Germinarea durează acum de două până la trei săptămâni. După încă o lună, răsadurile pot fi mutate în ghivece mai mari sau în grădină (maximum opt plante pe metru pătrat). De obicei durează două luni de la germinare până la formarea florilor și încă o lună până la formarea fructelor. **Cea mai bună locație:** O locație însorită este ideală. **Îngrijire optimă:** Dovleci iubesc un subsol nutritiv și, prin urmare, cresc bine pe sol îmbogățit cu compost. În solul normal de grădină ar trebui să alimentați în mod regulat planta cu îngrășământ lichid. Asigurați-vă că vă dați multă apă în mod regulat. Pentru a proteja fructele de putregai, ar trebui să puneți o scândură sub plantă, astfel încât dovleci să nu se întindă direct pe sol. Frunzele mari pot fi tăiate la sfârșitul sezonului de creștere pentru a oferi plantei toată puterea de care are nevoie pentru a dezvolta fructul. Dovleci sunt populari printre melci, de aceea se recomandă un gard de melc. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.



Ekologiskt - Pumpa - Spagetti

Cucurbita pepo

Plocka spagetti från varm massa

Denna ovanliga pumpa kokas eller bakas vanligtvis helt innan det spaghetti-liknande köttet tas ut. De 20 till 25 centimeter stora frukterna väger cirka 1 kg. Pumpor är mycket mångsidiga i köket. De är idealiska för att göra soppor, grytor och curryrätter. Hur man gör en spaghetti squash: Koka hela frukten i 20 till 30 minuter. Skär pumpan i längdriktningen, ta bort fröna och dra ut spaghetti som kött i långa strängar. Spagetti serveras sedan med sås eller kryddas, och spaghetti squash kan förvaras på en sval, torr plats i sex till åtta veckor. **Naturligt läge:** Ursprunget till pumpan är i Sydamerika. Idag odlas den över hela världen i alla varma regioner. I slutet av 1800-talet introducerades pumpan till den japanska ön Hokkaido av amerikanska jordbruksrådgivare. Japanerna odlade sedan den ömtåliga Hokkaido-pumpen från den då ganska smaklösa risnöts squashen. **Framgångsrik odling:** Du kan så utomhus från mitten av maj, men du kommer att uppnå en rikare skörd i lämpliga växter som odlas på fönsterbrådan från mitten av mars. Lägga bara ett eller två frön i en större kruka ungefär en tum djupt i fuktig krukväxt, eftersom pumpor växer expansivt. Sträck folie över odlingsbehållaren och sticka några hål i filmen. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med 20 till 25 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. Spiring tar nu vanligtvis två till tre veckor. Efter ytterligare en månad kan plantorna flyttas till större krukor eller till trädgården (högst åtta växter per kvadratmeter). Det tar vanligtvis två månader från spiring till blomning och ytterligare en månad till fruktbildning. **Den bästa platsen:** Ett soligt läge är perfekt. **Optimal vård:** Pumpor älskar en näringsrik undergrund och växer därför bra på jord berikad med kompost. I vanlig trädgårdsmark bör du regelbundet förse växten med flytande gödselmedel. Se till att du regelbundet ger dig mycket vatten. För att skydda frukten från röta bör du lägga en bräda under växten så att pumporna inte ligger direkt på marken. Stora löv kan klippas av i slutet av växtsäsongen för att ge växten all styrka den behöver för att utveckla frukten. Pumpor är populära bland sniglar, ett snigelstak rekommenderas därför. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - tekvica - špagety

Cucurbita pepo

Skúste si odtrhnúť špagety z teplej dužiny

Táto nezvyčajná tekvica sa pred odstránením dužiny podobnej špagetám zvyčajne varí alebo pečie vcelku. Plody sú veľké 20 až 25 centimetrov a vážia okolo 1 kg. Tekvice sú v kuchyni veľmi všestranné. Sú ideálne na prípravu polievok, dusených pokrmov a karí. Príprava špagetovej tekvice: Celé ovocie varte 20 až 30 minút. Tekvicu pozdĺžne rozrežte, odstráňte jadierka a špagety vytiahnite na dlhé vlákna ako mäso. Špagety sa potom podávajú alebo dochutia omáčkou. Špagetová tekvica sa môže skladovať šesť až osem týždňov na chladnom a suchom mieste. **Prirodzená poloha:** Pôvod tekvice je v Južnej Amerike. Dnes sa pestuje vo všetkých teplejších oblastiach sveta. Koncom 19. storočia tekvicu doviezli na japonský ostrov Hokkaido americkí poľnohospodárski poradcovia. Japonci potom z ryžovej orechovej tekvice vyšľachtili lahodnú tekvicu Hokkaido, ktorá bola v tom čase skôr bez chuti. **Úspešná kultivácia:** Vonku môžete siať od polovice mája, no bohatšiu úrodu s rastlinami predpestovanými na parapete získate od polovice marca. Vo väčšom črepníku asi jeden centimeter hlboko do vlhkej zeminy umiestnite len jedno alebo dve semienka, pretože tekvice rastú rozľahlé. Natiahnite priľnavú fóliu na nádobu s kultúrou a urobte do nej niekoľko otvorov. 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 20 až 25 °C a udržiavajte pôdu v črepníku vlhkú, ale nie mokrú. Klíčenie teraz zvyčajne trvá dva až tri týždne. Po ďalšom mesiaci sa sadenice môžu preniesť do väčších kvetináčov alebo do záhrady (maximálne osem rastlín na meter štvorcový). Od vyklíčenia do kvitnutia zvyčajne uplynú dva mesiace a do plodenia ďalší mesiac. **Najlepšie umiestnenie:** Ideálne je slnečné miesto. **Optimálna starostlivosť:** Tekvice milujú výživný substrát, a preto dobre rastú v pôde obohatenej o kompost. V bežnej záhradnej pôde by ste mali rastline pravidelne podávať tekuté hnojivo. Dbajte na pravidelnú a bohatú zálievku. Na ochranu plodov pred hnilobou by ste mali pod rastlinu umiestniť dosku, aby tekvice neležali priamo na zemi. Veľké listy možno na konci vegetačného obdobia odrezať, aby rastlina získala všetku silu, ktorú potrebuje na tvorbu plodov. Tekvice sú obľúbené u slimákov. Preto sa odporúča slimákový plot. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - Buče - Špageti

Cucurbita pepo

Poskusite trgati špagete iz toplega mesa

To nenavadno bučo običajno skuhamo ali spečemo celo, preden ji odstranimo špagetom podobno meso. Plodovi so veliki od 20 do 25 centimetrov in teži približno 1 kg. Buče so v kuhinji zelo vsestranske. Idealne so za pripravo juh, enolončnic in curryjev. Za pripravo špagetov squash: Celo sadje kuhajte 20 do 30 minut. Bučo po dolžini prerežemo, odstranimo semena in izvelčemo špagete na dolge pramene kot meso. Špagete nato postrežemo ali začínimo z omako. Špagete squash lahko hranite šest do osem tednov na hladnem in suhem mestu. **Naravni habitat:** Izvor buč je Južna Amerika. Danes jo gojijo v vseh toplih predelih sveta. Konec 19. stoletja so bučo na japonski otok Hokkaido prinesli ameriški kmetijski svetovalci. Japonci so nato iz oreščkove buče vzgojili slastno hokaido bučo, ki je bila takrat precej neokusna. **Navodila za gojenje:** Na prostem lahko sejete od sredine maja, bogatejši pridelek pa boste dobili z rastlinami, ki jih predhodno vzgojite na okenski polici, od sredine marca. V večji lonec približno en centimeter globoko v vlažno zemljo za lončnice dajte le eno ali dve semeni, saj buče rastejo razpršeno. Preko posode s kulturo napnite živilsko folijo in v folijo prebodite nekaj lukenj. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček s semeni postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo od 20 do 25 °C, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. Zdaj kalitev običajno traja dva do tri tedne. Po drugem mesecu lahko sadike presadimo v večje lonce ali na vrt (največ osem rastlin na kvadratni meter). Običajno traja dva meseca od kalitve do cvetenja in še en mesec do plodov. **Najboljša lokacija:** Idealna je sončna lega. **Optimalna nega:** Buče imajo rade hranljiv substrat, zato dobro uspevajo v zemlji, obogateni s kompostom. V normalni vrtni zemlji morate rastlino redno gnojiti s tekočim gnojilom. Bodite pozorni na redno in obilno zalivanje. Za zaščito plodov pred gnitjem pod rastlino podložimo desko, da buče ne ležijo neposredno na tleh. Velike liste lahko odrežete ob koncu rastne sezone, da rastlina pridobi vso moč, ki jo potrebuje za obroditev plodov. Buče so priljubljene pri poljih. Priporočljiva je torej polža ograja. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Calabaza - Spaghetti

Cucurbita pepo

Arranque algunos espaguetis de la pulpa caliente de la fruta.

Esta inusual calabaza generalmente se cocina entera o al horno antes de que se retire la carne, parecida a los espaguetis. Los frutos, de 20 a 25 centímetros de tamaño, pesan alrededor de 1 kg. Las calabazas son muy versátiles en la cocina. Son excelentes para hacer sopas, guisos y curry. Preparación de una calabaza spaghetti: Cocine la fruta entera durante 20 a 30 minutos. Cortar la calabaza a lo largo, quitar las semillas y arrancar los espaguetis como la carne en hebras largas. Los espaguetis se sirven con salsa o condimentados, las calabazas de spaghetti se pueden almacenar en un lugar fresco y seco durante seis a ocho semanas. **Ubicación natural:** El origen de la calabaza se encuentra en Sudamérica. Hoy se cultiva en todas las regiones cálidas del mundo. A finales del siglo XIX, la calabaza fue introducida en la isla japonesa de Hokkaido, por asesores agrícolas estadounidenses. Los japoneses criaron la delicada calabaza Hokkaido a partir de la hasta entonces bastante insípida calabaza de nuez de arroz. **Cultivo exitoso:** Se puede sembrar al aire libre a partir de mediados de mayo, pero se obtendrá una cosecha más rica de las plantas que se plantan en el alféizar de la ventana a partir de mediados de marzo. Coloque sólo una o dos semillas en una maceta más grande de un centímetro de profundidad en un suelo húmedo, porque las calabazas crecen grandes. Coloque un film transparente sobre el macetero de cultivo y haga unos cuantos agujeros en la película. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el suelo cultivado. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con 20° a 25° Celsius y mantenga el medio de cultivo húmedo pero no mojado. La germinación tarda de dos a tres semanas. Después de un mes más, las plántulas pueden ser trasplantadas en macetas más grandes o en el jardín (máximo ocho plantas por metro cuadrado). Suelen tardar dos meses desde la germinación hasta la floración y otro mes hasta la formación de los frutos. **La mejor ubicación:** Una ubicación soleada es ideal. **Cuidado óptimo:** Las calabazas aman un sustrato nutritivo y por lo tanto crecen bien en suelos enriquecidos con abono. En un suelo normal de jardín, debe suministrar regularmente fertilizante líquido a la planta. Preste atención al riego regular y abundante. Para proteger la fruta de la putrefacción, se debe colocar una tabla debajo de la planta para que las calabazas no toquen directamente el suelo. Las hojas grandes se pueden cortar al final de la temporada de crecimiento, para darle a la planta toda la fuerza que necesita para producir el fruto. Las calabazas son populares entre los caracoles, por lo tanto, se recomienda una cerca para caracoles. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - dýně - špagety

Cucurbita pepo

Zkuste si utrhnout špagety z teplé dužiny

Tato neobvyklá dýně se obvykle vaří nebo peče celá, než se odstraní dužina podobná špagetám. Plody jsou velké 20 až 25 centimetrů a váží kolem 1 kg. Dýně jsou v kuchyni velmi všestranné. Jsou ideální pro přípravu polévek, dušených pokrmů a kari. Příprava špagetové dýně: Celé ovoce vařte 20 až 30 minut. Dýni podélně rozřízněte, odstraňte semínka a špagety vytáhněte v dlouhých vlákních jako maso. Špagety se pak servírují nebo ochucují omáčkou. Špagetová dýně může být skladována šest až osm týdnů na chladném a suchém místě. **Přirozená poloha:** Původ dýně je v Jižní Americe. Dnes se pěstuje ve všech teplých oblastech světa. Koncem 19. století byla dýně zavedena americkými zemědělskými poradci na japonský ostrov Hokkaido. Z rýžové ořechové dýně, která byla v té době spíše bez chuti, pak Japonci vyšlechtili lahodnou dýni Hokkaido. **Úspěšné pěstování:** Venku můžete vysévat od poloviny května, ale bohatší úrodu s rostlinami předpěstovanými na parapetu získáte od poloviny března. Umístěte pouze jedno nebo dvě semínka do většího květináče asi jeden centimetr hluboko do vlhké zeminy, protože dýně rostou rozlehlé. Natáhněte přilnavou fólii přes kultivační nádobu a propíchněte do fólie několik otvorů. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Umístěte květináč na světlé a teplé místo s teplotou 20 až 25 °C a udržujte půdu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. Klíčení nyní obvykle trvá dva až tři týdny. Po dalším měsíci lze sazenice přenést do větších květináčů nebo na zahradu (maximálně osm rostlin na metr čtvereční). Od vyklíčení do rozkvetu to obvykle trvá dva měsíce a další měsíc do plodu. **Nelepší umístění:** Ideální je slunné místo. **Optimální péče:** Dýně milují výživný substrát, a proto dobře rostou v půdě obohacené kompostem. V běžné zahradní půdě byste měli rostlině pravidelně dodávat tekuté hnojivo. Dbejte na pravidelnou a bohatou závlahu. Abyste ochránili ovoce před hnílou, měli byste pod rostlinu umístit prkénko, aby dýně neležely přímo na zemi. Velké listy lze na konci vegetačního období odříznout, aby rostlina získala veškerou sílu, kterou potřebuje k produkci plodů. Dýně jsou oblíbené u šneků. Doporučuje se proto šnečí plot. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Kabak - Spagetti

Cucurbita pepo

Sıcak etten spaghetti koparmayı deneyin

Bu olağandışı kabak, spaghetti benzeri eti çıkarmadan önce genellikle kaynatılır veya pişirilir. Meyveler 20 ila 25 santimetre büyüklüğünde ve yaklaşık 1 kg ağırlığındadır. Kabaklar mutfakta çok yönlüdür. Çorba, güveç ve köri hazırlamak için idealdirler. Spagetti kabağı hazırlamak için: Bütün meyveyi 20 ila 30 dakika pişirin. Kabağı uzunlamasına kesin, çekirdeklerini çıkarın ve spaghettiyi et gibi uzun şeritler halinde çıkarın. Spagetti daha sonra servis edilir veya sosla tatlandırılır. Spagetti kabağı, serin ve kuru bir yerde altı ila sekiz hafta saklanabilir. **Doğal konum:** Balkabağının anavatanı Güney Amerika'dır. Bugün dünyanın tüm sıcak bölgelerinde yetiştirilmektedir. 19. yüzyılın sonunda, kabak, Amerikalı tarım danışmanları tarafından Japon adası Hokkaido'ya tanıtıldı. Japonlar daha sonra, o zamanlar oldukça tatsız olan pirinç fistiği balkabağından lezzetli Hokkaido balkabağı yetiştirdiler. **Başarılı yetiştirme:** Dış mekanda, Mayıs ortasından itibaren ekebilirsiniz, ancak Mart ortasından itibaren pencere kenarında önceden yetiştirilen bitkilerle daha zengin bir hasat alacaksınız. Nemli sakı toprağında yaklaşık bir santimetre derinliğinde daha büyük bir tencereye yalnızca bir veya iki tohum koyun, çünkü kabaklar yayılır. Kültür kabının üzerine streç film çekin ve filmde birkaç delik açın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Tohum saksısını 20 ila 25°C sıcaklıkta hafif ve sıcak bir yere koyun ve sakı toprağını nemli tutun ama ıslak değil. Çimlenme şimdi genellikle iki ila üç hafta sürer. Bir ay sonra, fideler daha büyük saksılara veya bahçeye aktarılabilir (m² başına en fazla sekiz bitki). Genellikle çimlenmeden çiçeklenmeye kadar iki ay ve meyve vermeye kadar bir ay daha sürer. **En iyi konum:** Güneşli bir yer idealdir. **Optimum bakım:** Kabaklar besleyici bir substratı sever ve bu nedenle kompostla zenginleştirilmiş toprakta iyi büyür. Normal bahçe toprağında bitkiye düzenli olarak sıvı gübre vermelisiniz. Düzenli ve zengin sulamaya dikkat edin. Meyvenin çürümelerini önlemek için, kabakların doğrudan yere yatmaması için bitkinin altına bir tahta koymalısınız. Bitkiye meyve vermesi için ihtiyaç duyduğu tüm gücü vermek için, büyüme mevsiminin sonunda büyük yapraklar kesilebilir. Kabaklar salyangozlar arasında popülerdir. Bu nedenle bir salyangoz çiti önerilir. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Sütőtök - Spagetti

Cucurbita pepo

Próbáld ki a spagettit a meleg húsból

Ezt a szokatlan tököt általában egészben főzik vagy sütik, mielőtt eltávolítanák a spagettiszerű húst. A gyümölcsök 20-25 centiméteresek, súlyuk körülbelül 1 kg. **Természetes elhelyezkedés:** A sütőtök eredete Dél-Amerikából származik. Ma a világ minden meleg vidékén termesztik. A 19. század végén a tököt amerikai mezőgazdasági tanácsadók vezették be a japán Hokkaido szigetére. A japánok aztán az akkoriban meglehetősen ízetlen rizses tökből nemesítették ki a finom Hokkaido tököt. **Sikeres termesztés:** A szabadban május közepétől lehet vetni, de az ablakpárkányon előnevelt növényekkel már március közepétől gazdagabb termést kapunk. Csak egy vagy két magot tegyünk egy nagyobb cserépbe, körülbelül egy centiméter mélyre, nedves virágföldbe, mert a sütőtök szétterül. Nyújtson ragasztó fóliát a tenyészedényre, és szúrjon ki néhány lyukat a fóliába. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a magcserepet világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20-25°C, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. A csírázás általában két-három hétig tart. Újabb egy hónap elteltével a palántákat nagyobb cserepekbe vagy a kertbe lehet vinni (maximum nyolc növény négyzetméterenként). A csírázástól a virágzásig általában két hónap, a termésig pedig még egy hónap telik el. **A legjobb hely:** Napos hely ideális. **Optimális gondozás:** A sütőtök szereti a tápláló táptalajt, ezért jól nő a komposztal dúsított talajban. Normál kerti talajban a növényt rendszeresen folyékony műtrágyával kell ellátni. Ügyeljen a rendszeres és bőséges öntözésre. Hogy megóvja a gyümölcsöt a rothadástól, egy deszkát kell a növény alá helyezni, hogy a sütőtök ne feküdjön közvetlenül a földön. A nagy leveleket a tenyészidő végén le lehet vágni, hogy a növény minden erőt megadjon a gyümölcsterméshez. A sütőtök népszerű a csigák körében. Ezért javasolt a csigakerítés. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - カボチャ - スパゲティ

Cucurbita pepo

カボチャの果肉からスパゲティを作ませんか？

この珍しいカボチャは、スパゲッティのような果肉を取出す前に、丸ごと焼くか調理します。20～25cmの長さの果実は重さ約1kgです。料理に広い用途があります。スープ、シチュー、カレーなどにとてもよく合います。スパゲティカボチャの下準備：カボチャを丸ごと20～30分調理します。カボチャを縦に切って種を取り除きます。そして、「スパゲティ」のような長い果肉を取り出します。スパゲティカボチャはソースと一緒に食べるとさらに味が引立ちます。涼しく乾燥した場所で6～8週間保管できます。

自然な場所: 南アメリカが原産です。現在では世界各国の温暖な地域で栽培されています。

栽培成功:

5月中旬から栽培を開始できます。または、3月中旬から室内で事前に栽培を開始すると、より豊かな収穫が期待できます。カボチャはかなり広がるので、大きめの鉢に湿った土壌を入れ約20cmの深さに1～2個の種を植えます。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℃～25℃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2～3週間後に発芽します。さらに1か月後、苗をより大きな鉢に植え替えるか、直植えすることができます（1平方メートルあたり8個以下）。通常、発芽から花の形成までに約2ヶ月、そして果実の形成までにさらにもう1ヶ月かかります。

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

最適なケア:

カボチャは、栄養価の高い下層土を好み、腐植質が豊富な土壌でよく育ちます。通常の庭の土壌で栽培する場合は、液体肥料が必要です。定期的なたつぷりと水を与えます。カボチャが腐らないようにするために、実の下に木の板などを敷くと、地面に直接実が触れずに済みます。生育期後半には実をよく成長させるために、大きな葉を切ることもできます。カボチャはナメクジの好物； 保護のためにナメクジ用のフェンスなどを設置することをお勧めします。

冬に: 翌年、再び種をまきます。

SKU: 18528 / BIO - Kürbis - Spaghetti