SAFLAX®

SKU: 18527 BIO - Kürbis - Hokkaido

About © : Contact SAFLAX -

Tips

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

Cucurbita maxima

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	
Česky	CZ	8	
Türkçe	TR	8	
Magyar	HU	8	
日本語	JP	9	

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

БИО - Тиква - Хокайдо

Cucurbita maxima

Благородната тиква - твърдо месо и деликатен орехов вкус

Оранжево-червената тиква Хокайдо, която тежи средно 1,5 килограма, има твърда вътрешност с ниско съдържание на фибри и светло до тъмно оранжево месо. Със своя леко ядков вкус, тя напомня на кестени и е богата на витамини, каротин и микроелементи в сравнение с други видове тиква, поради по-ниското съдържание на вода. За разлика от другите видове тиква, кожата ѝ също може да се яде без колебание. Тиквите са много разнообразни в кухнята. Идеални са за приготвяне на супи, яхнии и къри. Можете също да приготвите тикви като чудесна ароматна алтернатива на картофените филийки. В купа сложете малко олио и подправките и намажете парчетата тиква с маринатата. След това парчетата се пекат в гореща фурна за 20-30 минути, докато омекнат отвътре и хрупкави отвън. След това сервирайте със салата и кисело мляко или гуакамоле или като гарнитура към чили. **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 произвежда плодове. Тиквите са популярни сред охлювите. Затова се препоръчва ограда от охлюви. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.

BIO - Græskar - Hokkaido

Cucurbita maxima

Det ædle græskar - fast kød og en delikat nøddesmag

Det orangerøde Hokkaido-græskar, der i gennemsnit vejer 1,5 kilo, har fast, fiberfattigt og lyst til mørkt orange kød indeni. Med sin let nøddeagtige smag minder den om kastanjer og er rig på vitaminer, caroten og sporstoffer sammenlignet med andre typer græskar på grund af dets lavere vandindhold. I modsætning til andre typer græskar kan skindet også spises uden tøven. Græskar er meget alsidige i køkkenet. De er ideelle til at tilberede supper, gryderetter og karryretter. Du kan også tilberede græskar som et vidunderligt smagfuldt alternativ til kartoffelbåde. Kom lidt olie og krydderier i en skål og pensl græskarstykkerne med marinaden. Derefter tilberedes stykkerne i den varme ovn i 20 til 30 minutter, indtil de er bløde indeni og sprøde udenpå. Server derefter med salat og yoghurt eller guacamole eller som tilbehør til chili. **Naturlig beliggenhed**: Græskarrets 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 krukker 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Der Edelkürbis - Festes Fruchtfleischund ein delikat nussiger Geschmack

Der durchschnittlich 1,5 Kilogramm schwere, orangerote Hokkaido Kürbis verbirgt in seinem Innern festes, faserarmes und hell- bis dunkelorangenes Fruchtfleisch. Es erinnert mit seinem leicht nussigen Geschmack an Esskastanien und ist im Vergleich zu anderen Kürbisarten aufgrund seines geringeren Wassergehaltes reich an Vitaminen, Karotin und Spurenelementen. Im Gegensatz zu anderen Kürbisarten kann auch seine Schale ohne Bedenken mitgegessen werden. Kürbisse sind in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich ausgezeichnet für die Zubereitung als Suppe, für Eintöpfe und Curry. Kürbisse kann man auch wunderbar als würzige Alternative zu Kartoffelwedges zubereiten. Geben Sie ein wenig Öl und Gewürze in eine Schüssel und Bestreichen Sie die Kürbisstücke mit der Marinade. Danach werden die Stücke Im heißen Ofen 20 bis 30 Minuten gegart, bis sie innen weich und außen knusprig sind. Anschließend zusammen mit Salat und Joghurt oder Guacamole oder als Beilage zu Chili servieren. **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 Reisnusskürbis 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 nahrhaften 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

The king of pumpkins – firm fruit flesh and a fine nutty flavour

The orange-red Hokkaido has an average weight of 1.5 kilograms and contains a poor-fibered light to dark orange coloured fruit flesh. The slightly nutty taste reminds one of sweet chestnuts. Compared to other varieties, the Hokkaido is due its moderate water content rich in vitamins, carotene and trace elements. Unlike with other pumpkins, the hull of this variety can also be eaten without concerns. Pumpkins are very versatile in their use in the kitchen. They are well suited for preparing a soup, stew or curry. Squash can also be a tasty aromatic alternative to potato wedges. Blend some herbs and oil in a bowl and spread the marinade mixture onto pumpkin pieces. Let the chunks simmer in the hot oven for about 20 to 30 minutes until they are soft inside and crunchy on the outside. After that, you can serve them with salad and yogurt or Guacamole, or as a side dish to a chili. **Natural location**: The squash has its origin in South America. Today, it is cultivated in all warm regions all over the world. At the end of the 19th century, the pumpkin was introduced to the Japanese island of Hokkaido by American farming consultants. Over the years, the Japanese managed to breed from the initially rather poor-tasting squash the delicate Hokkaido pumpkin variety. **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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ORGAANILINE – kõrvits – Hokkaido

Cucurbita maxima

Noobel kõrvits - tihke viljaliha ja õrn pähkline maitse

Keskmiselt 1,5 kilogrammi kaaluva oranžikaspunase Hokkaido kõrvitsa viljaliha on sees tihke, kiudainevaene ja hele- kuni tumeoranži värvusega. Kergelt pähklise maitsega meenutab see kastaneid ning on oma väiksema veesisaldusega võrreldes teiste kõrvitsaliikidega rikas vitamiinide, karoteeni ja mikroelementide poolest. Erinevalt teistest kõrvitsaliikidest võib kõhklematult süüa ka selle nahka. Kõrvitsad on köögis väga mitmekülgsed. Need sobivad ideaalselt suppide, hautiste ja karride valmistamiseks. Võid valmistada ka kõrvitsaid imeliselt maitseka alternatiivina kartuliviiludele. Pane kaussi veidi õli ja maitseaineid ning pintselda kõrvitsatükid marinaadiga. Seejärel küpsetatakse tükke kuumas ahjus 20–30 minutit, kuni need on seest pehmed ja pealt krõbedad. Seejärel serveeri salati ja jogurti või guacamolega või tšilli lisandina. **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 maitsva Hokkaido kõrvitsa, mis oli tol ajal üsna maitsetu. **Edukas kasvatamine:** Õues 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 kultuurianuma 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 tärkamisest õitsemiseni kaks kuud ja veel kuu aega vilja kandmiseni. **Parim asukoht:** Päikeseline asukoht on ideaalne. **Optimaalne hooldus:** Kõrvitsad armastavad toitvat substraati ja kasvavad seetõttu hästi kompostiga rikastatud mullas. Tavalises aiapinnases 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 tigude seas populaarsed. Seetõttu on soovitatav tigude tara. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.

LUOMU - Kurpitsa - Hokkaido

Cucurbita maxima

Jalo kurpitsa - kiinteä hedelmäliha ja herkkä pähkinäinen maku

Keskimäärin 1,5 kiloa painava oranssinpunainen Hokkaido-kurpitsa on sisällä kiinteää, vähäkuituista ja vaalean tai tummanoranssia. Hieman pähkinäisellä maullaan se muistuttaa kastanjoita ja sisältää runsaasti vitamiineja, karoteenia ja hivenaineita verrattuna muihin kurpitsoihin alhaisemman vesipitoisuutensa ansiosta. Toisin kuin muiden kurpitsatyyppien, sen kuoren voi myös syödä eräröimättä. Kurpitsat ovat erittäin monipuolisia keittiössä. Ne sopivat ihanteellisesti keittojen, muhennosten ja curryjen valmistukseen. Voit myös valmistaa kurpitsaa ihanan makuisena vaihtoehtona lohkoperunalle. Laita kulhoon hieman öljyä ja mausteita ja sivele kurpitsanpalat marinadilla. Sitten paloja kypsennetään kuumassa uunissa 20-30 minuuttia, kunnes ne ovat sisältä pehmeitä ja ulkopuolelta rapeita. Tarjoa sitten salaatin ja jogurtin tai guacamolen kanssa tai chilin lisukkeena. **Luonnollinen sijainti**: Kurpitsan alkuperä on Etelä-Amerikassa. Nykyään sitä kasvatetaan kaikilla lämpimillä alueilla maailmassa. 1800-luvun lopulla amerikkalaiset maatalousneuvojat toivat kurpitsan Japanin Hokkaidon saarelle. Japanilaiset kasvattivat sitten riisipähkinäkurpitsasta herkullisen Hokkaido-kurpitsan, joka oli tuolloin melko mauton. **Onnistunut viljely:** Ulkona voi kylvää toukokuun puolivälistä alkaen, mutta ikkunalaudalle esikasvetuilla kasveilla saa runsaamman sadon maaliskuun puolivälistä alkaen. Laita vain yksi tai kaksi siementä isompaan, noin sentin syvyiseen ruukkuun kosteaan ruukkumaahan, koska kurpitsat kasvavat rönsyilevästi. Venytä elintarvikekalvo viljelyastian päälle ja pistele kalvoon muutamia reikiä. Tämä suojaa 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 nykyään yleensä kahdesta kolmeen viikkoa. Toisen kuukauden kuluttua taimet voidaan siirtää suurempiin ruukkuihin tai puutarhaan (enintään kahdeksan kasvia 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. Normaalissa puutarhamaassa sinun tulee antaa kasville säännöllisesti nestemäistä lannoitetta. Kiinnitä huomiota säännölliseen ja runsaaseen 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 - Potiron d'Hokkaido

Cucurbita maxima

Le potiron précieux - Pulpe ferme et un goût de noix délicat

Le potiron d'Hokkaido rouge orangé, qui pèse 1,5 kg en moyenne, cache une chair ferme, peu fibreuse et orange clair à foncé dans son intérieur. Avec son goût de noisette, il rappelle la châtaigne et, contrairement aux autres types de potiron, il est riche en vitamines, en carotène et en oligo-éléments grâce à sa faible teneur en eau. Contrairement aux autres types de potiron, sa peau peut aussi être mangée sans hésitation. Les courges sont très polyvalentes dans la cuisine. Elles s'adaptent très bien à la préparation de soupes, de ragoûts et de currys. Elles peuvent aussi être préparées comme une alternative aux wedges de pomme de terre. Mettez un peu d'huile et d'épice dans un bol et graissez les morceaux de courge avec la marinade. Ensuite, les morceaux sont cuits au four pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient mous à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Servez ensuite avec de la salade et du yaourt ou du guacamole ou avec du piment. **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.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Κολοκύθα - Χοκάιντο

Cucurbita maxima

Η ευγενής κολοκύθα - σφιχτή σάρκα και λεπτή γεύση καρυδιού

Η πορτοκαλοκόκκινη κολοκύθα Hokkaido, η οποία ζυγίζει κατά μέσο όρο 1,5 κιλό, έχει σφιχτή, χαμηλή περιεκτικότητα σε ίνες και ανοιχτό έως σκούρο πορτοκαλί σάρκα στο εσωτερικό της. Με την ελαφρώς ξηρή γεύση του, θυμίζει κάστανα και είναι πλούσιο σε βιταμίνες, καροτίνη και ιχνοστοιχεία σε σύγκριση με άλλα είδη κολοκύθας λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητάς του σε νερό. Σε αντίθεση με άλλα είδη κολοκύθας, η φλούδα της μπορεί επίσης να καταναλωθεί χωρίς δισταγμό. Οι κολοκύθες είναι πολύ ευέλικτες στην κουζίνα. Είναι ιδανικά για την προετοιμασία σούπες, μαγειρευτά και κάρυ. Μπορείτε επίσης να προετοιμάσετε κολοκύθες ως μια υπέροχα γευστική εναλλακτική λύση για τις σφήνες πατάτας. Σε ένα μπολ βάζουμε λίγο λάδι και μπαχαρικά και αλείφουμε τα κομμάτια της κολοκύθας με τη μαρινάδα. Στη συνέχεια τα κομμάτια ψήνονται στον καυτό φούρνο για 20 με 30 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν εσωτερικά και να γίνουν τραγανά εξωτερικά. Στη συνέχεια σερβίρετε με σαλάτα και γιαούρτι ή γκουακαμόλε ή ως συνοδευτικό με τσίλι. **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 εκτράφηκαν τη νόστιμη κολοκύθα Hokkaido από την κολοκύθα με ρύζι, 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 στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία 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 σήψη, 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 σαλιγκάρι. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ORGÁNACHA - Pumpkin - Hokkaido

Cucurbita maxima

An pumpkin uasal - flesh daingean agus blas nutty íogair

Tá an pumpkin Hokkaido oráiste-dearg, a bhfuil meáchan 1.5 cileagram ar an meán aige, atá daingean, íseal-snáithín agus éadrom go feoil oráiste dorcha taobh istigh. Leis an blas beagán nutty, tá sé i gcuimhne castáin agus tá sé saibhir i vitimíní, carotene agus riandúile i gcomparáid le cineálacha eile pumpkin mar gheall ar a ábhar uisce níos ísle. I gcodarsnacht le cineálacha eile pumpkin, is féidir a chraiceann a ithe gan leisce freisin. Tá pumpkins an-versatile sa chistin. Tá siad iontach chun anraithí, stobhach agus cuiríní a ullmhú. Is féidir leat pumpkins a ullmhú freisin mar mhalairt iontach blas ar dhingeacha prátaí. Cuir beagán ola agus spíosraí i mbabhla agus scuab na píosaí pumpkin leis an marinade. Ansin bruitear na píosaí san oigheann te ar feadh 20 go 30 nóiméad go dtí go bhfuil siad bog ar an taobh istigh agus crispy ar an taobh amuigh. Ansin a sheirbheáil le sailéad agus iógart nó guacamole nó mar thionlacan do chili. **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 ríse, 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 fómhar 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. Sín 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 mhúnla 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 síológa a aistriú chuig potaí níos mó nó chuig an ghairdín (uasmhéid ocht plandaí in aghaidh an mhéadair chearnaigh). De ghnáth tógann sé dhá mhí ó phéacadh go bláthanna agus mí eile go dtí toradh. **An suíomh is fearr:** Tá suíomh grianmhar iontach. **Cúram is fearr is féidir:** Is breá le pumpkins foshraith cothaitheach agus mar sin fásann siad go maith in ithir saibhrithe 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Göfugt graskerið - þétt hold og viðkvæmt hnetubragð

Appelsínurauða Hokkaido graskerið, sem vegur að meðaltali 1,5 kíló, hefur þétt, trefjalítið og ljós til dökk appelsínugult hold að innan. Með örlítið hnetubragði minnir það á kastaníuhnetur og er ríkt af vítamínum, karótíni og snefilefnum miðað við aðrar graskertegundir vegna minna vatnsinnihalds. Öfugt við aðrar tegundir grasker er líka hægt að borða húð þess án þess að hika. Grasker eru mjög fjölhæf í eldhúsinu. Þau eru tilvalin til að útbúa súpur, pottrétti og karrí. Þú getur líka útbúið grasker sem dásamlega bragðmikinn valkost við kartöflubáta. Setjið smá olíu og krydd í skál og penslið graskersbitana með marineringunni. Síðan eru bitarnir eldaðir í heitum ofni í 20 til 30 mínútur þar til þeir eru mjúkir að innan og stökkir að utan. Berið svo fram með salati og jógúrt eða guacamole eða sem meðlæti með chili. **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 sentímetra djúpt í rökum pottajarðvegi, því grasker vaxa útbreidd. Teygðu matarfilmu yfir ræktunarílátið 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° Celsíus og haltu pottajarðveginum rökum en ekki blautum. Spírun 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 spírun 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. **Á veturna:** Sáið aftur árið eftir.

BIO - Zucca - Hokkaido

Cucurbita maxima

La zucca dolce - con polpa soda e un delicato sapore di nocciola

La zucca di Hokkaido, di color rosso-arancio, pesa in media 1,5 chilogrammi e racchiude una polpa compatta, povera di fibre, che va dall'arancione chiaro allo scuro. Ricorda le castagne dolci con il suo sapore leggermente nocciolato ed è più ricca di vitamine, carotene e oligoelementi rispetto ad altre varietà di zucca, grazie al basso contenuto d'acqua. A differenza di altri tipi di zucca, la sua buccia si può mangiare senza problemi. Le zucche sono molto versatili in cucina. Sono ideali per la preparazione di zuppe, stufati e piatti a base di curry. Le zucche possono anche essere preparate come gustosa alternativa saporita alle fette di patate. Versare un po' d'olio e spezie in una ciotola e spennellare i pezzi di zucca con questa marinata. Cuocere i pezzi in forno caldo per 20-30 minuti, fino a quando saranno morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Quindi servire con insalata e yogurt o guacamole, oppure come accompagnamento al peperoncino. **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 - Bundeva - Hokaido

Cucurbita maxima

Plemenita bundeva - čvrsto meso i delikatan orašasti okus

Narančasto-crvena Hokkaido bundeva, prosječno teška 1,5 kilograma, ima iznutra čvrsto meso s malo vlakana i svijetlo do tamnonarančasto. Svojim blago orašastim okusom podsjeća na kesten, a zbog nižeg udjela vode bogata je vitaminima, karotenom i elementima u tragovima u odnosu na druge vrste bundeve. Za razliku od drugih vrsta bundeve, njezina se kora također može jesti bez zadrške. Bundeve su vrlo svestrane u kuhinji. Idealne su za pripremu juha, variva i curryja. Također možete pripremiti bundeve kao prekrasnu aromatičnu alternativu krškama krumpira. U zdjelu stavite malo ulja i začina te premažite komade bundeve marinadom. Zatim se komadići peku u vrućoj pećnici 20 do 30 minuta dok iznutra ne omekšaju, a izvana hrskaju. Zatim poslužite uz salatu i jogurt ili guacamole ili kao dodatak čiliju. **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 ružinog 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 prozirnu 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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

BIOLOĢISKI - Ķirbis - Hokaido

Cucurbita maxima

Cēlais ķirbis - stingrs mīkstums un maiga riekstu garša

Oranžsarkanajam Hokaido ķirbim, kas sver vidēji 1,5 kilogramus, iekšpusē ir stingra, ar zemu šķiedrvielu saturu un gaiši līdz tumši oranža mīkstums. Ar savu nedaudz riekstu garšu tas atgādina kastaņus un ir bagāts ar vitamīniem, karotīnu un mikroelementiem, salīdzinot ar citiem ķirbju veidiem, jo tajā ir mazāks ūdens saturs. Atšķirībā no citiem ķirbju veidiem, arī tā mizu var ēst bez vilcināšanās. Ķirbji ir ļoti daudzpusīgi virtuvē. Tie ir ideāli piemēroti zupu, sautējumu un karija pagatavošanai. Varat arī pagatavot ķirbjus kā brīnišķīgi garšīgu alternatīvu kartupeļu daiviņām. Bļodā ielej nedaudz eļļas un garšvielas un ķirbja gabaliņus apsmērē ar marinādi. Pēc tam gabaliņus gatavo karstā cepeškrāsnī 20 līdz 30 minūtes, līdz tie ir mīksti no iekšpuses un kraukšķīgi no ārpuses. Pēc tam pasniedziet ar salātiem un jogurtu vai gvakamolu vai kā piedevu čili. **Dabiska vieta**: Ķirbja izcelsme ir Dienvidamerikā. Mūsdienās to audzē visos siltajos pasaules reģionos. 19. gadsimta beigās ķirbi Japānas Hokaido salā ieveda 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. Dīgšana tagad parasti ilgst divas līdz trīs nedēļas. Vēl pēc mēneša stādus var pārlikt lielākos podos vai dārzā (ne vairāk kā astoņi stādi uz kvadrātmetru). No dīgtspējas 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 neguļ 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.

EKOLOGIŠKAS – Moliūgas – Hokaidas

Cucurbita maxima

Kilnus moliūgas - tvirtas minkštimas ir subtilus riešutų skonis

Vidutiniškai 1,5 kilogramo sveriančio oranžinės spalvos Hokaido moliūgo minkštimas yra tvirtas, mažai skaidulų ir nuo šviesiai iki tamsiai oranžinės spalvos. Šiek tiek riešutų skoniu primena kaštonus, jame gausu vitaminų, karotino ir mikroelementų, lyginant su kitų rūšių moliūgais dėl mažesnio vandens kiekio. Priešingai nei kitų rūšių moliūgų, jo odelę taip pat galima valgyti nedvejodama. Moliūgai yra labai universalūs virtuvėje. Jie puikiai tinka sriuboms, troškiniams ir kariui ruošti. Taip pat galite paruošti moliūgus kaip nuostabiai kvapnią alternatyvą bulvių skilteles. Į dubenį supilkite šiek tiek aliejaus ir prieskonių, moliūgo gabalėlius aptepkite marinatu. Tada gabalėliai kepami karštoje orkaitėje 20–30 minučių, kol viduje suminkštės, o išorėje – traškūs. Tada patiekite su salotomis ir jogurtu arba gvakamole arba kaip priedą prie čili. **Natūrali vieta**: Moliūgų kilmė yra Pietų Amerika. Šiandien jis auginamas visuose šiltuose pasaulio regionuose. XIX amžiaus pabaigoje į 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 gausesnio 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 maistinę plėvelę ir įdarykite kelias skylutes. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia 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 savaičių. Dar po mėnesio sodinukus galima perkelti į didesnius vazonus arba į sodą (ne daugiau kaip aštuoni augalai kvadratiniame metre). Paprastai nuo sudygimo iki žydėjimo praeina du mėnesiai, o iki vaisiaus – dar vienas mėnuo. **Geriausia vieta:** Saulėta vieta ideali. **Optimali priežiūra:** Moliūgai mėgsta maistingą substratą, todėl gerai auga kompostu praturtintoje dirvoje. Įprastoje sodo dirvoje augalą reikia reguliariai maitinti skystomis trąšomis. Atkreipkite dėmesį į reguliarų ir gausų laistymą. Norint apsaugoti vaisius nuo puvimo, po augalu 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.

ORGANIĊI - Qara - Hokkaido

Cucurbita maxima

Il-qara nobbli - laħam sod u togħma delikata tal-ġewż

Il-qara ħamra oranġjo-aħmar ta' Hokkaido, li tiżen medja ta' 1.5 kilogrammi, fiha laħam sod, baxx ta' fibra u oranġjo ċar għal skur ġewwa. Bit-togħma kemmxejn tal-ġewż tagħha, hija reminixxenti tal-qastan u hija rikka f'vitamini, karotēn u oligoelementi meta mqabbla ma 'tipi oħra ta' qara ħamra minħabba l-kontenut aktar baxx ta 'ilma tagħha. B'kuntrast ma 'tipi oħra ta' qara ħamra, il-ġilda tagħha tista 'wkoll tittiekel mingħajr eżitazzjoni. Il-qara ħamra huma versatili ħafna fil-kċina. Huma ideali biex jippreparaw sopop, stews u curries. Tista 'wkoll tipprepara qara ħamra bħala alternattiva meravilluża flavorful għall-kunjardi tal-patata. Poġġi ftit żejt u ħwawar fi skutella u xfar il-biċċiet tal-qara ħamra bl-immarinar. Imbagħad il-biċċiet huma msajra fil-forn jaħraq għal 20 sa 30 minuta sakemm ikunu rotob fuq ġewwa u iqarmeċ fuq barra. Imbagħad servi ma insalata u jogurt jew guacamole jew bħala akkumpanjament ma 'chili. **Post naturali**: L-oriġini tal-qara hija fl-Amerika t'Isfel. Illum hija mkabbra fir-reġjuni sħan kollha tad-dinja. Fl-aħħar tas-seklu 19, il-qara ħamra ġiet introdotta fil-gżira Ġappuniża ta 'Hokkaido minn konsulenti agrikoli Amerikani. Il-Ġappuniżi mbagħad trabbew il-qargħa Delicious Hokkaido mill-qara tal-ġewż tar-ross, li dak iż-żmien kienet pjuttost bla togħma. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Barra, tista 'tinżergħa minn nofs Mejju, iżda 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 ċentimetru f'ħamrija tal-qsari 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 tinxef. 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 sħun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qsari niedja iżda mhux imxarrba. Il-ġerminazzjoni issa ġeneralment tieħu ġimagħtejn sa tliet ġimgħat. Wara xahar ieħor, in-nebbieta jistgħu jiġu trasferiti għal qsari 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:** Ein sonniger Standort ist ideal. **Kura ottimali:** Kürbisse lieben einen nahrhaften 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. **Fix-xitwa:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.

Bio - Pompoen - Hokkaido

Cucurbita maxima

De fijne pompoen - stevig vruchtvlees en een delicate nootachtige smaak

De oranjerode Hokkaido-pompoen, die gemiddeld 1,5 kilo weegt, verbergt stevig, vezelarm en licht tot donkeroranje vruchtvlees van binnen. Met zijn licht nootachtige smaak doet hij denken aan kastanjes en is hij, in vergelijking met andere pompoensoorten, door zijn lagere watergehalte rijk aan vitamines, caroteen en sporenelementen. In tegenstelling tot andere pompoensoorten, kan de schil ook zonder aarzelen worden gegeten. Pompoenen zijn erg veelzijdig in de keuken. Ze zijn ideaal voor het maken van soepen, stoofschotels en curries. Pompoenen kunnen ook uitstekend worden bereid als pittig alternatief voor aardappelpartjes. Doe een beetje olie en kruiden in een kom en bestrijk de pompoenstukjes met de marinade. Vervolgens worden de stukjes 20 tot 30 minuten in een hete oven gekookt tot ze zacht van binnen en knapperig van buiten zijn. Serveer dan met salade en yoghurt of guacamole of als bijgerecht met chili. **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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ØKOLOGISK - Gresskar - Hokkaido

Cucurbita maxima

Det edle gresskaret - fast kjøtt og en delikat nøtteaktig smak

Det oransjerøde Hokkaido-gresskaret, som i gjennomsnitt veier 1,5 kilo, har fast, fiberfattig og lyst til mørkt oransje kjøtt inni. Med sin lett nøtteaktige smak minner den om kastanjer og er rik på vitaminer, karoten og sporstoffer sammenlignet med andre typer gresskar på grunn av lavere vanninnhold. I motsetning til andre typer gresskar, kan skinnet også spises uten å nøle. Gresskar er veldig allsidige på kjøkkenet. De er ideelle for å tilberede supper, gryteretter og karriretter. Du kan også tilberede gresskar som et fantastisk smakfullt alternativ til potetbåter. Ha litt olje og krydder i en bolle og pensle gresskarbitene med marinaden. Deretter stekes bitene i varm ovn i 20 til 30 minutter til de er myke på innsiden og sprø på utsiden. Server så med salat og yoghurt eller guacamole eller som tilbehør til chili. **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 smakløst 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 potter 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 vanning. 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Drobna dynia - jędrny miąższ i delikatny orzechowy smak

Pomarańczowo-czerwone Hokkaido ma średnią wagę 1,5 kg i zawiera słabo włóknisty miąższ o barwie od jasnej do ciemnopomarańczowej. Lekko orzechowy smak przypomina słodkie kasztany. W porównaniu z innymi odmianami, Hokkaido charakteryzuje się umiarkowaną zawartością wody, bogatą w witaminy, karoten i pierwiastki śladowe. W przeciwieństwie do innych dyń, łuskę tej odmiany można również jeść bez obaw. Dynie są bardzo wszechstronne w zastosowaniu w kuchni. Świetnie nadają się do przygotowania zupy, gulaszu czy curry. Squash może być również smaczną aromatyczną alternatywą dla kawałków ziemniaków. W misce zmiksuj trochę ziół i oleju i rozprowadź mieszankę marynaty na kawałkach dyni. Gotuj kawałki w gorącym piekarniku przez około 20 do 30 minut, aż będą miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Następnie możesz podawać je z sałatką i jogurtem lub guacamole lub jako dodatek do chili. **Naturalne położenie**: Squash pochodzi z Ameryki Południowej. Dziś jest uprawiany we wszystkich ciepłych regionach na całym świecie. Pod koniec XIX wieku dynia została wprowadzona na japońską wyspę Hokkaido przez amerykańskich konsultantów ds. Rolnictwa. Przez lata Japończykom udało się wyhodować z początkowo raczej słabo smakującej dyni delikatną odmianę dyni Hokkaido. **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 większej donicy z wilgotnym podłożem, ponieważ dynie rosną szeroko. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrza. 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. Kiełkowanie następuje zwykle po dwóch do trzech tygodniach. Po kolejnym miesiącu rośliny można przerzucić 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 pożywne 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

A nobre abóbora - carne firme e um sabor delicado de nozes

A abóbora Hokkaido vermelho-alaranjada, que pesa em média 1,5 kg, tem carne firme, com baixo teor de fibras e laranja claro a escuro por dentro. Com um sabor ligeiramente amendoado, lembra a castanha e é rica em vitaminas, caroteno e oligoelementos em comparação com outros tipos de abóbora devido ao seu menor teor de água. Ao contrário de outros tipos de abóbora, sua casca também pode ser consumida sem hesitação. As abóboras são muito versáteis na cozinha. São ideais para preparar sopas, ensopados e caril. Você também pode preparar abóboras como uma alternativa maravilhosamente saborosa às fatias de batata. Coloque um pouco de azeite e especiarias numa tigela e pincele os pedaços de abóbora com a marinada. Em seguida, as peças são cozidas no forno quente por 20 a 30 minutos, até ficarem macias por dentro e crocantes por fora. Sirva a seguir com salada e iogurte ou guacamole ou como acompanhamento de chili. **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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Dovleacul fin - pulpă fermă și un gust delicat de nuci

Dovleacul roșu portocaliu Hokkaido, care cântărește în medie 1,5 kilograme, ascunde în interior pulpă fermă, cu conținut scăzut de fibre și de culoare deschisă până la portocaliu închis. Cu gustul său ușor de nuci, amintește de castane și, în comparație cu alte tipuri de dovleac, este bogat în vitamine, caroten și oligoelemente datorită conținutului său redus de apă. Spre deosebire de alte tipuri de dovleac, pielea sa poate fi consumată și fără ezitare. Dovlecii sunt foarte versatili în bucătărie. Sunt ideale pentru prepararea supelor, tocanelor și a curry-urilor. Dovlecii pot fi, de asemenea, pregătiți minunat ca o alternativă picantă la pene de cartofi. Puneți puțin ulei și condimente într-un castron și acoperiți bucățile de dovleac cu marinată. Apoi bucățile sunt fierte într-un cuptor fierbinte timp de 20 până la 30 de minute până când sunt moi în interior și crocante în exterior. Apoi serviți cu salată și iaurt sau guacamol sau ca garnitură cu ardei iute. **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 uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mucegaiului 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:** Dovlecii 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 dovleceii 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. Dovlecii sunt populari printre melci, de aceea se recomandă un gard de melc. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

Ekologiskt - Pumpa - Hokkaido

Cucurbita maxima

Den fina pumpan - fast massa och en delikat nötaktig smak

Den orange-röda Hokkaido-pumpan, som i genomsnitt väger 1,5 kg, döljer fast, fiber med låg fiber och ljus till mörk orange inuti. Med sin lite nötiga smak påminner den om kastanjer och är, i jämförelse med andra typer av pumpa, rik på vitaminer, karoten och spårämnen på grund av dess lägre vatteninnehåll. Till skillnad från andra typer av pumpa kan dess hud också ätas utan att tveka. Pumpor är mycket mångsidiga i köket. De är perfekta för att göra soppor, grytor och curryrätter. Pumpor kan också beredas underbart som ett kryddigt alternativ till potatiskilar. Lägg lite olja och kryddor i en skål och belägg pumpbitarna med marinaden. Därefter kokas bitarna i en varm ugn i 20 till 30 minuter tills de är mjuka på insidan och krispiga på utsidan. Servera sedan med sallad och yoghurt eller guacamole eller som tillbehör med chili. **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-pumpan 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 med växter som odlas på fönsterbrädan från mitten av mars. Lägg 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Ušľachtilá tekvica - pevná dužina a jemná orieškova chuť

Oranžovo-červená tekvica Hokkaido, ktorá váži v priemere 1,5 kilogramu, má vo vnútri pevnú dužinu s nízkym obsahom vlákniny a svetlo až tmavo oranžovú. Jemne orieškovou chuťou pripomína gaštany a v porovnaní s inými druhmi tekvice je bohatá na vitamíny, karotén a stopové prvky vďaka nižšiemu obsahu vody. Na rozdiel od iných druhov tekvice sa dá bez váhania zjesť aj jej šupka. Tekvice sú v kuchyni veľmi všestranné. Sú ideálne na prípravu polievok, dusených pokrmov a karí. Tekvicu si môžete pripraviť aj ako úžasne chutnú alternatívu zemiakových placiek. Do misky dáme trochu oleja a korenia a kúsky tekvice potrieme marinádou. Potom sa kúsky pečú v horúcej rúre 20 až 30 minút, kým nie sú zvnútra mäkké a zvonka chrumkavé. Potom podávajte so šalátom a jogurtom alebo guacamole alebo ako prílohu k čili. **Prirodzená poloha**: Pôvod tekvice je v Južnej Amerike. Dnes sa pestuje vo všetkých teplých 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 udržujte 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 uplynie 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 - Buča - Hokaido

Cucurbita maxima

Žlahtna buča - čvrsto meso in nežen okus po orehih

Oranžno rdeča hokaido buča, ki v povprečju tehta 1,5 kilograma, ima v notranjosti čvrsto, malo vlaknin in svetlo do temno oranžno meso. S svojim rahlo oreškastim okusom spominja na kostanj in je v primerjavi z drugimi vrstami buč zaradi nižje vsebnosti vode bogata z vitamini, karoteni in elementi v sledovih. V nasprotju z drugimi vrstami buč lahko njeno lupino brez zadržkov uživamo. Buče so v kuhinji zelo vsestranske. Idealne so za pripravo juh, enolončnic in curryjev. Buče lahko pripravite tudi kot čudovito okusno alternativo krompirjevim rezinam. V skledo damo malo olja in začimb ter z marinado premažemo koščke buče. Nato kose pečemo v vroči pečici 20 do 30 minut, dokler niso znotraj mehki, zunaj pa hrustljavi. Nato postrezite s solato in jogurtom ali guacamolom ali kot prilogo k čiliju. **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 polžih. Priporočljiva je torej polža ograja. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.

Ecológico - Calabaza - Hokkaido

Cucurbita maxima

La calabaza fina - pulpa firme y un delicado sabor a nuez

La calabaza Hokkaido de color rojo anaranjado, pesa una media de 1,5 kilogramos, y esconde en su interior una pulpa firme, pobre en fibras y de color naranja claro a oscuro. Tiene un sabor ligeramente a nuez que recuerda a las castañas y es rico en vitaminas, caroteno y oligoelementos, en comparación con otras variedades de calabazas, debido a su menor contenido de agua. A diferencia de otras especies de calabazas, su cáscara también se puede comer sin dudarlo. Las calabazas son muy versátiles en la cocina. Son excelentes para hacer sopas, guisos y curry. Las calabazas también pueden prepararse maravillosamente como una alternativa picante a las patatas delux. Poner un poco de aceite y especias en un bol y untar la marinada en los trozos de calabaza. Las piezas se cuecen en un horno caliente durante 20 ó 30 minutos hasta que estén blandas por dentro y crujientes por fuera. Luego se sirve con ensalada y yogur o guacamole, o como guarnición con chile. **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 20º 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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

BIO - Dýně - Hokkaido

Cucurbita maxima

Ušlechtilá dýně - pevná dužina a jemná oříšková chuť

Oranžovočervená dýně Hokkaido, která váží v průměru 1,5 kilogramu, má uvnitř pevnou dužinu s nízkým obsahem vlákniny a světle až tmavě oranžovou. Svou lehce oříškovou chutí připomíná kaštany a díky nižšímu obsahu vody je oproti jiným druhům dýně bohatá na vitamíny, karoten a stopové prvky. Na rozdíl od jiných druhů dýně se dá bez váhání jíst i její slupka. Dýně jsou v kuchyni velmi všestranné. Jsou ideální pro přípravu polévek, dušených pokrmů a kari. Dýni můžete připravit i jako úžasně chutnou alternativu bramborových měsíčků. Do misky dáme trochu oleje a koření a kousky dýně potřeme marinádou. Poté kousky pečeme v horké troubě 20 až 30 minut, dokud nejsou uvnitř měkké a zvenku křupavé. Poté podávejte se salátem a jogurtem nebo guacamole nebo jako příloha k chilli. **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 plísní 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 rozkvětu to obvykle trvá dva měsíce a další měsíc do plodu. **Nejlepší 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 zálivku. Abyste ochránili ovoce před hnilobou, 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

Asil balkabağı - sert et ve narin cevizli bir tat

Ortalama 1,5 kilogram ağırlığındaki turuncu-kırmızı Hokkaido balkabağının içi sıkı, düşük lifli ve açıktan koyuya turuncu bir ete sahiptir. Hafif cevizli tadı ile kestaneyi andırır ve su içeriğinin düşük olması nedeniyle diğer kabak türlerine göre vitamin, karoten ve eser elementler açısından zengindir. Diğer kabak türlerinin aksine kabuğu da tereddütsüz yenilebilir. Kabaklar mutfakta çok yönlüdür. Çorba, güveç ve köri hazırlamak için idealdirler. Elma dilim patateslere harika bir lezzet alternatifi olarak kabak da hazırlayabilirsiniz. Bir kaseye biraz yağ ve baharat koyun ve kabak parçalarını turşuyla fırçalayın. Daha sonra parçalar sıcak fırında 20-30 dakika içi yumuşak, dışı çıtır çıtır olana kadar pişirilir. Daha sonra salata ve yoğurt veya guacamole ile veya acı biber eşliğinde servis yapın. **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 fıstığı 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 saksı 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 saksı 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 çürümesini 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 - Hokkaido

Cucurbita maxima

A nemes sütőtök - kemény hús és finom diós íz

Az átlagosan 1,5 kilogramm súlyú, narancsvörös hokkaido tök húsa kemény, rostszegény és világos-sötétnarancssárga színű. Enyhén diós ízével gesztenyére emlékeztet, és alacsonyabb víztartalma miatt gazdag vitaminokban, karotinban és nyomelemekben a többi sütőtök fajtához képest. Más tökfajtákkal ellentétben a héja is nyugodtan fogyasztható. **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 ragasztófóliát 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 komposzttal 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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

オーガニック　-　カボチャ　-　北海道

Cucurbita maxima

カボチャの王様　-　肉厚の果実とナッツの風味

オレンジレッドの北海道は重さ平均1.5kgで、繊維の少ない明るいまた濃いオレンジ色の果肉です。ほのかなナッツの風味は甘栗を連想させます。他の品種と比較して北海道は水分含有量が少ないため、ビタミン、カロチンおよび微量元素が豊富です。他のカボチャとは異なり、この品
種は皮ごと食べられます。
カボチャは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。フライドポテトのようにしても美味しいです。ハーブとオイルを合わせたマリネ液を切ったスクウォッシュにかけ、外はカリカリ、中身はやわらかくなるようにオーブンで20～30分焼きます。焼きあがったら、サラダとヨーグルト又はグワカモーレと合わせたり、チリの付け合わせにもぴったりです。

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。19世紀終わりに、日本の北海道にアメリカの農業コンサルタントがカボチャを紹介しました。最初はあまり美味しくなかったカボチャを、日本人が長年にわたって繊細な北海道カボチャの品種を作り上げていきました。

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2
cm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℃ー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ヵ月後、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。定期的にたっ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: 18527 / BIO - Kürbis - Hokkaido

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved