SAFLAX®

SKU: 18551 BIO - Ziucchini - Gold Rush



About © : Contact SAFLAX -

Tips



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

Cucurbita pepo var. cylindrica

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 - Ziucchini-Златна треска

Cucurbita pepo var. cylindrica

В златната треска - Фина текстура с орехов вкус

Gold Rush е златистожълта, цилиндрична тиквичка с отлична текстура и орехов вкус. Расте бързо и се прибира лесно, тъй като растението има изправен, отворен навик. Най-вкусни са тиквичките с дължина от 10 до 20 сантиметра. Плодовете са нискокалорични и богати на витамини. Освен това са много лесни за смилане. Ако берете реколтата редовно, винаги ще се появяват нови цветове, от които ще се развият плодове. Не оставяйте плодовете върху растението, в противен случай добивът ще пострада. За да приберете реколтата, просто отрежете тиквичките с нож. Тиквичките могат да се съхраняват в хладилник до 14 дни. Плодовете не са подходящи за замразяване. Губят консистенцията си и стават меки и воднисти. Тиквичките са подходящи сурови за салати, задушени на пръчици или филийки, а също и запържени в тиган. Те правят добра супа и са популярни, пълнени с кайма, кус-кус, гъби или ориз. Големите цветове на тиквичките са особен деликатес. **Естествено местоположение**: Тиквичките идват от Европа и са получени чрез развъждане от градинска тиква. Оригиналните форми възникват в Италия в края на 17 век. **Успешно отглеждане:** Не сейте на перваза на прозореца до средата на април. Ако започнете предсеитбата твърде рано, растенията ще наедрят преждевременно. Използвайте саксии с минимален диаметър 9 см и винаги засаждайте две семена на около 2 сантиметра дълбочина в съд. 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. Семената ще покълнат след около седмица или две. Отстранете по-слабия от двата разсада по-късно. Разсадът се засажда едва след ледените светии през май. Вече е възможна и директна сеитба на открито. Отнема около 6 до 8 седмици, докато първите тиквички са готови за прибиране на реколтата. **Най-доброто местоположение:** Растенията обичат слънчево, защитено от вятър място с достатъчно пространство от около един квадратен метър навсякъде. **Оптимална грижа:** Тиквичките са тежки хранилки и се нуждаят от хранителни вещества. Идеален е запас от компост или органичен зеленчуков тор. Трябва редовно да разхлабвате почвата и да премахвате плевелите. Слоят мулч има добър ефект върху почвата и предпазва лежащите на земята плодове от влага и гниене. Растенията се нуждаят от редовно поливане. Избягвайте поливането на листата, за да избегнете гъбична атака. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - Ziucchini-Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

I guldfeberen - Fin tekstur med nøddeagtig smag

Gold Rush er en gyldengul, cylindrisk zucchini med fremragende tekstur og nøddeagtig smag. Den er hurtigtvoksende og nem at høste, da planten har en opretstående, åben vane. Zucchini med en længde på 10 til 20 centimeter smager bedst. Frugterne er lave i kalorier og rige på vitaminer. Derudover er de meget nemme at fordøje. Høster du regelmæssigt, vil der altid dukke nye blomster op, hvorfra der udvikles frugt. Efterlad ikke frugten på planten, ellers vil udbyttet lide. For at høste skal du blot skære zucchinien af med en kniv. Zucchini kan opbevares i køleskabet i op til 14 dage. Frugterne er ikke egnede til frysning. De mister deres konsistens og bliver bløde og vandige. Zucchini er velegnet rå til salater, dampet som stænger eller skiver og også stegt på pande. De laver en god suppe og er populære fyldt med hakket kød, couscous, svampe eller ris. De store zucchiniblomster er en særlig delikatesse. **Naturlig beliggenhed**: Zucchini kommer fra Europa og er udviklet ved avl fra havegræskaret. De originale former opstod i Italien i slutningen af det 17. århundrede. **Succesfuld dyrkning:** Sås ikke i vindueskarmen før midten af april. Begynder man for tidligt at forså, bliver planterne for store i utide. Brug potter med en minimumsdiameter på 9 cm og plant altid to frø cirka 2 centimeter dybt i en beholder. 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. Frøene vil spire om en uge eller to. Fjern den svageste af de to frøplanter senere. Frøplanterne plantes først ud efter ishelgen i maj. Såning direkte udendørs ville nu også være muligt. Det tager omkring 6 til 8 uger for de første courgetter at være klar til at høste. **Den bedste beliggenhed:** Planterne elsker en solrig, vindbeskyttet placering med plads nok på omkring en kvadratmeter rundt omkring. **Optimal pleje:** Zucchini er tunge foderstoffer og har brug for næringsstoffer. En forsyning af kompost eller organisk vegetabilsk gødning er ideel. Du bør jævnligt løsne jorden og fjerne ukrudtet. Et lag muld har en god effekt på jorden og beskytter frugt, der ligger på jorden, mod fugt og råd. Planterne har brug for vand regelmæssigt. Undgå at vande bladene for at undgå svampeangreb. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Im Goldrausch - Feine Textur mit nussigem Geschmack

Gold Rush ist eine goldgelbe, zylindrische Zucchini mit ausgezeichneter Textur und hervorragendem, nussigem Geschmack. Sie ist schnell wachsend und leicht zu ernten, da die Pflanze einen aufrechten, offenen Wuchs hat. Am besten schmecken Zucchini mit einer Länge von 10 bis 20 Zentimetern. Die Früchte sind kalorienarm und vitaminreich. Außerdem sind sie sehr leicht verdaulich. Wenn Sie regelmäßig ernten, erscheinen immer neue Blüten, aus denen sich Früchte bilden. Lassen Sie die Früchte nicht an der Pflanze, da sonst die Ertragskraft leidet. Zum Ernten schneiden Sie die Zucchini einfach mit einem Messer ab. Im Kühlschrank können Zucchinis bis zu 14 Tage gelagert werden. Zum Einfrieren sind die Früchte nicht geeignet. Sie verlieren ihre Konsistenz und werden weich und wässrig. Zucchini eignen sich roh für Salate, gedünstet als Stifte oder Scheiben und auch kurz gebraten in der Pfanne. Sie ergeben eine gute Suppe und beliebt sind sie gefüllt mit Hackfleisch, Couscous, Pilzen oder Reis. Eine besondere Delikatesse sind übrigens die großen Zucchiniblüten. **Naturstandort**: Zucchini stammen aus Europa, und wurden durch Züchtung aus dem Gartenkürbis entwickelt. Die ursprünglichen Formen entstanden Ende des 17. Jahrhunderts in Italien. **Anzucht:** Säen Sie erst ab Mitte April auf der Fensterbank. Wenn Sie zu früh mit der Vorsaat beginnen, werden die Pflanzen frühzeitig zu groß. Benutzen Sie Töpfe mit einem Mindesdurchmesser von 9 cm und pflanzen Sie immer zwei Samenkörner circa 2 Zentimeter tief in ein Gefäß. 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 Samen keimen etwa nach ein bis zwei Wochen. Den schwächeren der beiden Sämlinge entfernen Sie später. Ausgepflanzt werden die Sämlinge erst nach den Eisheiligen im Mai. Jetzt wäre auch eine Aussaat direkt im Freiland möglich. Es dauert circa 6 bis 8 Wochen, bis die ersten Zucchini erntereif sind. **Standort:** Die Pflanzen lieben einen sonnigen, windgeschützten Standort mit ausreichend Platz von circa einem Quadratmeter ringsherum. **Pflege:** Zucchini sind Starkzehrer und brauchen Nährstoffe. Ideal ist eine Versorgung mit Kompost oder BIO-Gemüsedünger. Den Boden sollten Sie regelmäßig etwas lockern und das Unkraut entfernen. Eine Mulchschicht wirkt sich gut auf den Boden aus und bewahrt auf dem Boden liegende Früchte vor Feuchtigeit und Fäulnis. Die Pflanzen brauchen regelmäßig Wasser. Gießen Sie dabei nicht auf die Blätter, um Pilzbefall zu vermeiden. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Courgette - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Gold Rush – fine texture with a nutty flavour

Gold Rush is a golden yellow, cylinder-shaped marrow with a fine texture and an excellent nutty taste. It is rapidly growing and easy to harvest since the plant grows upright and openly. Courgettes are most delicous when the fruit reaches a length of about 10 to 20 cm. The fruits are low in calories, rich in vitamins and easy to digest. If you harvest the fruits regularly, the plant will continue to produce new flowers which will develop into fruits. Don't leave the fruits on the plant as this will affect its performance. Simply cut off the courgettes with a knife for harvest. Marrows can be stored in a refrigerator for up to 14 days. However, the fruits are not suited for freezing, as they will become soft and watery and lose their consistency. Courgettes can be used raw in salads, steamed in slices or pieces, or stir-fried in a pan. They also make a nice soup and are popular stuffed with minced meat, couscous, mushrooms or rice. A special delicacy are also the large Courgette blossoms. **Natural location**: The Marrow or Zucchini is native to Europe and a cultivar from the common vegetable marrow. The original variety was developed at the end of the 17th century in Italy. **Successful cultivation:** Start propagation only from mid April on the windowsill, otherwise the plants will develop too early and too fast. Make sure to use pots with at least 9 cm in diameter and always place two seeds about 2 cm deep into the substrate. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° and 25° Celsius and keep the substrate moist, but not wet. The germination usually takes place after one or two weeks. Later on, you can remove the weak one of the two seedlings. After the Ice Saints in May, the seedlings can be planted out. Now would also be the right time for sowing seeds without pre-propagation directly into the garden patch. It will take about 6 to 8 weeks until the fruits are good to harvest. **The best location:** Courgettes prefer a sunny and wind-sheltered place for cultivation with sufficient space (about 1 m²) around them. **Optimal care:** Zucchini plants are heavy feeders and need nutrients. Providing the plants with compost or organic vegetable fertilizer would be the best option. The soil should be regularly loosened up a bit and weed removed. A layer with mulch might also positively affect the soil and protects the fruits on the ground from moisture and starting to rot. The plants need regular watering, but don't water from above touching the leaves to avoid fungal infestation. **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 – suvikõrvits – kullapalavik

Cucurbita pepo var. cylindrica

Kullapalavikus – Peen tekstuur pähklise maitsega

Gold Rush on kuldkollane, silindrikujuline suvikõrvits, millel on suurepärane tekstuur ja pähkline maitse. See on kiiresti kasvav ja seda on lihtne koristada, kuna taimel on püstine ja avatud harjumus. Kõige paremini maitsevad 10–20 sentimeetri pikkused suvikõrvitsad. Puuviljad on madala kalorsusega ja vitamiinirikkad. Lisaks on neid väga lihtne seedida. Kui koristate regulaarselt, ilmuvad alati uued lilled, millest moodustuvad viljad. Ärge jätke vilju taimele, muidu saak kannatab. Koristamiseks lõika suvikõrvits lihtsalt noaga ära. Suvikõrvits säilib külmkapis kuni 14 päeva. Puuviljad ei sobi külmutamiseks. Nad kaotavad oma konsistentsi ja muutuvad pehmeks ja vesiseks. Suvikõrvits sobib toorelt salatisse, aurutatult pulkade või viiludena ja ka pannil praaditult. Neist saab head suppi ja need on populaarsed hakkliha, kuskussi, seente või riisiga täidetud. Suured suvikõrvitsaõied on eriline maiuspala. **Looduslik asukoht**: Suvikõrvits on pärit Euroopast ja aretati aedkõrvitsatest aretades. Algvormid tekkisid Itaalias 17. sajandi lõpus. **Edukas kasvatamine:** Aknalauale ei külvata enne aprilli keskpaika. Kui alustada ettekülvi liiga vara, kasvavad taimed enneaegselt liiga suureks. Kasutage vähemalt 9 cm läbimõõduga potte ja istutage konteinerisse alati kaks seemet umbes 2 sentimeetri sügavusele. 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. Seemned idanevad umbes nädala või kahe pärast. Hiljem eemaldage kahest seemikust nõrgem. Seemikud istutatakse välja alles pärast jääpühakuid mais. Nüüd oleks võimalik ka otse avamaale külvata. Esimeste kabatšokkide koristamiseks kulub umbes 6–8 nädalat. **Parim asukoht:** Taimed armastavad päikeselist, tuule eest kaitstud kasvukohta, kus ümberringi on piisavalt ruumi umbes ühe ruutmeetri ulatuses. **Optimaalne hooldus:** Suvikõrvits on raske toitja ja vajab toitaineid. Ideaalne on komposti või orgaanilise köögiviljaväetise varu. Peaksite regulaarselt mulda kobestama ja umbrohtu eemaldama. Multšikiht mõjub mullale hästi ning kaitseb maas lebavaid vilju niiskuse ja mädanemise eest. Taimed vajavad regulaarselt vett. Vältige lehtede kastmist, et vältida seente rünnakut. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Kultakuumeessa - Hieno koostumus ja pähkinäinen maku

Gold Rush on kullankeltainen, lieriömäinen kesäkurpitsa, jolla on erinomainen rakenne ja pähkinäinen maku. Se on nopeakasvuinen ja helppo korjata, koska kasvi on pystysuora, avoin tapa. Parhaalta maistuu kesäkurpitsa, jonka pituus on 10-20 senttimetriä. Hedelmät ovat vähäkalorisia ja runsaasti vitamiineja. Lisäksi ne ovat erittäin helposti sulavia. Jos korjaat säännöllisesti, uusia kukkia ilmestyy aina, joista hedelmät kehittyvät. Älä jätä hedelmiä kasviin, muuten sato kärsii. Sadonkorjuuta varten leikkaa kesäkurpitsa veitsellä pois. Kesäkurpitsa säilyy jääkaapissa jopa 14 päivää. Hedelmät eivät sovellu pakastettaviksi. Ne menettävät koostumuksensa ja muuttuvat pehmeiksi ja vetisiksi. Kesäkurpitsa sopii raakana salaatteihin, höyrytettynä tikkuiksi tai viipaleiksi ja myös pannulla paistettuna. Niistä tulee hyvää keittoa, ja ne ovat suosittuja jauhelihalla, couscousilla, sienillä tai riisillä täytettynä. Suuret kesäkurpitsakukat ovat erityinen herkku. **Luonnollinen sijainti**: Kesäkurpitsat ovat kotoisin Euroopasta, ja ne on kehitetty puutarhakurpitsasta jalostamalla. Alkuperäiset muodot ovat peräisin Italiasta 1600-luvun lopulla. **Onnistunut viljely:** Älä kylvä ikkunalaudalle ennen huhtikuun puoliväliä. Jos esikylvö aloitetaan liian aikaisin, kasvit kasvavat liian suuriksi ennenaikaisesti. Käytä ruukkuja, joiden halkaisija on vähintään 9 cm, ja istuta aina kaksi siementä noin 2 senttimetrin syvyyteen astiaan. 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. Siemenet itävät noin viikossa tai kahdessa. Poista heikompi kahdesta taimesta myöhemmin. Taimet istutetaan vasta toukokuun jäänpyhien jälkeen. Nyt olisi mahdollista myös kylvö suoraan ulkona. Kestää noin 6-8 viikkoa ennen kuin ensimmäiset kesäkurpitsat ovat valmiita korjattavaksi. **Paras sijainti:** Kasvit rakastavat aurinkoista, tuulelta suojattua paikkaa, jossa ympäriinsä on riittävästi tilaa noin neliömetriä. **Optimaalinen hoito:** Kesäkurpitsat ovat raskaita ruokintaa ja tarvitsevat ravinteita. Kompostin tai orgaanisen kasvislannoitteen tarjonta on ihanteellinen. Maaperää on löysättävä säännöllisesti ja rikkaruohot poistettava. Multakerros vaikuttaa hyvin maaperään ja suojaa maassa makaavia hedelmiä kosteudelta ja mätänemiseltä. Kasvit tarvitsevat vettä säännöllisesti. Vältä lehtien kastelua sienihyökkäyksen välttämiseksi. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Courgette - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Ruée vers l'or - Une texture fine avec un goût de noix

La courgette Gold Rush est une courgette dorée et cylindrique avec une excellente texture et un goût de noisette remarquable. Elle croît rapidement et est facile à récolter, car la plante a une croissance droite et ouverte. Les courgettes ont un meilleur goût lorsqu'elles ont une longueur de 10 à 20 cm. Les fruits sont hypocaloriques et riches en vitamines. En outre, ils sont très facilement digestibles. Si vous récoltez régulièrement, de nouvelles fleurs apparaissent tout le temps et des fruits se développent à partir de celles-ci. Ne laissez pas les fruits sur la plante, car sinon, la rentabilité en souffre. Coupez la courgette tout simplement avec un couteau pour la récolter. La courgette peut être stockée dans le réfrigérateur pendant 14 jours. Les fruits ne peuvent pas être gelés. Ils perdent leur consistence et deviennent molles et aqueuses. Les courgettes crues sont adaptées aux salades, les courgettes cuites font de bonnes broches ou plaques, et les courgettes peuvent être brièvement rôties dans la poêle. Elles produisent une bonne soupe et sont aimées lorsqu'elles sont farcies avec de la viande hachée, du couscous, des champignons ou du riz. Les grandes fleurs de courgettes sont aussi une délicatesse particulière. **Emplacement naturel**: Les courgettes viennent de l'Europe et ont été développées par la culture de la citrouille. Les formes d'origine sont nées à la fin du 17ème siècle en Italie. **Culture réussie:** Semez seulement à partir d'avril sur le rebord de fenêtre. Si vous commencez trop tôt, les plantes deviennent trop grandes trop tôt. Utilisez des pots avec un diamètre d'au moins 9 centimètres et plantez toujours deux graines à environ deux centimètres de profondeur dans un récipient. 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. Les graines germent après environ une à deux semaines. Enlevez le semi plus faible des deux plantules plus tard. Les semis sont replantés seulement après les saints de glace en mai. Un ensemencement directement en plein air serait aussi possible. Les premières courgettes sont prêtes à récolter après environ 6 à 8 semaines. **Le meilleur emplacement:** Les plantes aiment un emplacement ensoleillé et protégé du vent avec environ un mètre carré autour. **Soins optimaux:** Zucchini sind Starkzehrer und brauchen Nährstoffe. Ideal ist eine Versorgung mit Kompost oder BIO-Gemüsedünger. Den Boden sollten Sie regelmäßig etwas lockern und das Unkraut entfernen. Eine Mulchschicht wirkt sich gut auf den Boden aus und bewahrt auf dem Boden liegende Früchte vor Feuchtigeit und Fäulnis. Die Pflanzen brauchen regelmäßig Wasser. Gießen Sie dabei nicht auf die Blätter, um Pilzbefall zu vermeiden. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Στη χρυσή βιασύνη - Λεπτή υφή με γεύση ξηρού καρπού

Το Gold Rush είναι ένα χρυσοκίτρινο, κυλινδρικό κολοκυθάκι με εξαιρετική υφή και γεύση ξηρού καρπού. Είναι ταχέως αναπτυσσόμενο και εύκολο στη συγκομιδή, καθώς το φυτό έχει μια όρθια, ανοιχτή συνήθεια. Τα κολοκυθάκια με μήκος από 10 έως 20 εκατοστά έχουν καλύτερη γεύση. Τα φρούτα είναι χαμηλά σε θερμίδες και πλούσια σε βιταμίνες. Επιπλέον, είναι πολύ εύπεπτα. Εάν κάνετε τακτική συγκομιδή, θα εμφανίζονται πάντα νέα άνθη, από τα οποία θα αναπτυχθούν καρποί. Μην αφήνετε τα φρούτα στο φυτό, διαφορετικά η απόδοση θα υποφέρει. Για τη συγκομιδή, απλά κόψτε τα κολοκυθάκια με ένα μαχαίρι. Τα κολοκυθάκια μπορούν να διατηρηθούν στο ψυγείο για έως και 14 ημέρες. Τα φρούτα δεν είναι κατάλληλα για κατάψυξη. Χάνουν τη συνοχή τους και γίνονται μαλακά και υδαρή. Τα κολοκυθάκια είναι κατάλληλα ωμά για σαλάτες, μαγειρεμένα στον ατμό ως ξυλάκια ή φέτες και επίσης τηγανισμένα σε τηγάνι. Φτιάχνουν καλή σούπα και είναι δημοφιλή γεμιστά με κιμά, κουσκούς, μανιτάρια ή ρύζι. Τα μεγάλα άνθη κολοκυθιού είναι μια ιδιαίτερη λιχουδιά. **Φυσική τοποθεσία**: Τα κολοκυθάκια προέρχονται από την Ευρώπη και αναπτύχθηκαν με αναπαραγωγή από την κολοκυθιά στον κήπο. Οι αρχικές μορφές προήλθαν από την Ιταλία στα τέλη του 17ου αιώνα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μην σπείρετε στο περβάζι μέχρι τα μέσα Απριλίου. Εάν ξεκινήσετε την προσπορά πολύ νωρίς, τα φυτά θα μεγαλώσουν πολύ πρόωρα. Χρησιμοποιήστε γλάστρες με ελάχιστη διάμετρο 9 cm και φυτέψτε πάντα δύο σπόρους βάθους περίπου 2 εκατοστών σε ένα δοχείο. 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. Οι σπόροι θα βλαστήσουν σε περίπου μία ή δύο εβδομάδες. Αφαιρέστε το ασθενέστερο από τα δύο σπορόφυτα αργότερα. Τα σπορόφυτα δεν φυτεύονται παρά μόνο μετά τους αγίους του πάγου τον Μάιο. Θα είναι πλέον δυνατή και η απευθείας σπορά σε εξωτερικούς χώρους. Χρειάζονται περίπου 6 με 8 εβδομάδες για να είναι έτοιμα για συγκομιδή τα πρώτα κολοκυθάκια. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Τα φυτά αγαπούν μια ηλιόλουστη, προστατευμένη από τον άνεμο τοποθεσία με αρκετό χώρο περίπου ενός τετραγωνικού μέτρου ολόγυρα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Τα κολοκυθάκια είναι βαριές ταΐστρες και χρειάζονται θρεπτικά συστατικά. Η παροχή κομπόστ ή βιολογικού λιπάσματος λαχανικών είναι ιδανική. Θα πρέπει να χαλαρώνετε τακτικά το χώμα και να αφαιρείτε τα ζιζάνια. Ένα στρώμα σάπια φύλλα έχει καλή επίδραση στο έδαφος και προστατεύει τα φρούτα που βρίσκονται στο έδαφος από την υγρασία και τη σήψη. Τα φυτά χρειάζονται νερό τακτικά. Αποφύγετε το πότισμα των φύλλων για να αποφύγετε την προσβολή από μύκητες. **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 - Ziucchini - Rush Óir

Cucurbita pepo var. cylindrica

Sa ruán óir - Uigeacht fíneáil le blas nutty

Is zucchini buí, sorcóireach órga é Gold Rush le uigeacht den scoth agus blas nutty. Tá sé ag fás go tapa agus éasca é a bhaint mar tá nós oscailte, oscailte ag an bplanda. Is fearr le zucchini le fad 10 go 20 ceintiméadar. Tá na torthaí íseal i calraí agus saibhir i vitimíní. Ina theannta sin, tá siad an-éasca a díolama. Má tá tú ag fómhar go rialta, beidh bláthanna nua le feiceáil i gcónaí, as a bhforbróidh torthaí. Ná fág na torthaí ar an bplanda, ar shlí eile beidh an toradh ag fulaingt. Chun an fómhar, gearrtha amach na zucchini go simplí le scian. Is féidir zucchini a stóráil sa chuisneoir ar feadh suas le 14 lá. Níl na torthaí oiriúnach le haghaidh reo. Cailleann siad a gcomhsheasmhacht agus bíonn siad bog agus uisceach. Tá zucchini oiriúnach amh do sailéid, steamed mar bataí nó slices agus freisin friochta i bpanna. Déanann siad anraith maith agus tá an-tóir orthu líonta le feoil mhionaithe, cúscúis, beacáin nó rís. Is delicacy speisialta iad na blossoms zucchini móra. **Suíomh nádúrtha**: Tagann zucchini ón Eoraip agus forbraíodh iad trí phórú ón scuaise ghairdín. Tháinig na foirmeacha bunaidh san Iodáil ag deireadh an 17ú haois. **Saothrú rathúil:** Ná cuir ar an leac fuinneoige go dtí lár mhí Aibreáin. Má thosaíonn tú ag réamh-chur ró-luath, éireoidh na plandaí ró-mhór roimh am. Bain úsáid as potaí le trastomhas ísosta de 9 cm agus cuir dhá shíolta i gcónaí thart ar 2 ceintiméadar ar dhoimhneacht i gcoimeádán. 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. Péacfaidh na síolta i gceann seachtaine nó dhó. Bain an níos laige den dá síológa níos déanaí. Ní chuirtear na síológa amach go dtí tar éis na naomh oighir i mí na Bealtaine. D'fhéadfaí cur díreach lasmuigh anois freisin. Tógann sé thart ar 6 go 8 seachtaine chun na chéad courgettes a bheith réidh le fómhar. **An suíomh is fearr:** Is breá leis na plandaí suíomh grianmhar, cosanta ag an ngaoth agus go leor spáis de thart ar aon mhéadar cearnach timpeall air. **Cúram is fearr is féidir:** Is cothaitheoirí trom iad zucchini agus tá gá acu le cothaithigh. Is fearr soláthar múirín nó leasachán glasraí orgánacha. Ba chóir duit an ithir a scaoileadh go rialta agus na fiailí a bhaint. Tá éifeacht mhaith ag sraith móta ar an ithir agus cosnaíonn sé torthaí atá suite ar an talamh ó thaise agus lobhadh. Caithfidh na plandaí uisce go rialta. Seachain uisce na duilleoga a sheachaint ionsaí fungais. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Í gullæðinu - Fín áferð með hnetubragði

Gold Rush er gullgult, sívalur kúrbít með frábærri áferð og hnetubragði. Það er ört vaxandi og auðvelt að uppskera þar sem plantan hefur uppréttan, opinn vana. Kúrbítur með lengd 10 til 20 sentímetra bragðast best. Ávextirnir eru lágir í kaloríum og ríkir af vítamínum. Að auki eru þau mjög auðmelt. Ef þú uppskera reglulega munu alltaf birtast ný blóm, sem ávextir munu þróast úr. Ekki skilja ávextina eftir á plöntunni, annars mun ávöxtunin þjást. Til að uppskera skaltu einfaldlega skera kúrbítinn af með hníf. Kúrbít má geyma í ísskáp í allt að 14 daga. Ávextirnir henta ekki til frystingar. Þeir missa stöðugleika og verða mjúkir og vatnskenndir. Kúrbítur hentar hrátt í salöt, gufusoðið sem stangir eða sneiðar og einnig steikt á pönnu. Þær gera góða súpu og eru vinsælar fylltar með hakki, kúskús, sveppum eða hrísgrjónum. Stóru kúrbítsblómin eru sérstakt lostæti. **Náttúruleg staðsetning**: Kúrbít kemur frá Evrópu og var þróað með ræktun úr garðsquash. Upprunalegu formin eru upprunnin á Ítalíu í lok 17. aldar. **Árangursrík ræktun:** Ekki sá í gluggakistuna fyrr en um miðjan apríl. Ef þú byrjar að forsá of snemma verða plönturnar of stórar of snemma. Notaðu potta með að lágmarki 9 cm þvermál og gróðursettu alltaf tvö fræ um 2 sentímetra djúpt í ílát. 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. Fræin spíra eftir um það bil viku eða tvær. Fjarlægðu veikari af tveimur plöntum síðar. Fræplöntunum er ekki plantað út fyrr en eftir ísdýrlingana í maí. Það væri nú líka hægt að sá beint utandyra. Það tekur um 6 til 8 vikur þar til fyrstu kúrbítarnir eru tilbúnir til uppskeru. **Besta staðsetningin:** Plönturnar elska sólríkan, vindverndaðan stað með nægu plássi upp á um einn fermetra allt í kring. **Besta umönnun:** Kúrbít er þungur fóðrari og þarf næringarefni. Framboð af rotmassa eða lífrænum jurtaáburði er tilvalið. Þú ættir reglulega að losa jarðveginn og fjarlægja illgresið. Lag af mulch hefur góð áhrif á jarðveginn og verndar ávexti sem liggja á jörðu fyrir raka og rotnun. Plönturnar þurfa vatn reglulega. Forðastu að vökva blöðin til að forðast sveppaárás. **Á veturna:** Sáið aftur árið eftir.



BIO - Zucchina - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Consistenza delicata fine con un gusto di nocciola

La Gold Rush è una zucchina cilindrica di color giallo dorato, con una consistenza eccellente e un sorprendente gusto di nocciola. È una pianta a crescita rapida e facile da raccogliere, poiché sviluppa una crescita eretta e aperta. Le più saporite sono le zucchine che misurano una lunghezza da 10 a 20 centimetri. I frutti contengono poche calorie e sono ricchi di vitamine. Inoltre, sono molto facili da digerire. Se raccolta regolarmente, la pianta produce sempre nuovi fiori, da cui nascono i frutti. Evitare di lasciare i frutti sulla pianta, altrimenti la produttività della pianta ne risente. Per raccogliere, è sufficiente tagliare le zucchine con un coltello. Le zucchine possono essere conservate in frigorifero fino a 14 giorni. I frutti non sono adatti al congelamento, poiché perdono la loro consistenza, diventando morbidi e acquosi. Le zucchine sono adatte crude nelle insalate, a fettine cotte al vapore, oppure fritte in padella. Contribuiscono al sapore di una buona zuppa e sono apprezzate ripiene di carne macinata, cous cous, funghi o riso. I grandi fiori di zucca sono una prelibatezza speciale. **Posizione naturale**: Le zucchine vengono dall'Europa e sono state sviluppate dalla coltivazione della zucca. L'originale risale alla fine del XVII secolo in Italia. **Coltivazione riuscita:** Seminare sul davanzale a partire da metà aprile. Se si inizia la semina troppo presto, le piante diventeranno presto troppo grandi. Utilizzare vasi con un diametro di almeno 9 cm e seminare sempre due semi nel recipiente, a circa 2 cm di profondità. 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. I semi germinano dopo circa una o due settimane. In seguito rimuovere la più debole delle due piantine. Le piantine possono essere trapiantate solo dopo la fine dei santi dell'ultimo freddo , a maggio. Da questo periodo è possibile anche seminare direttamente all'aperto. Sono necessarie dalle 6 alle 8 settimane perché le prime zucchine siano pronte per la raccolta. **La posizione migliore:** Le piante prediligono una posizione soleggiata e riparata dal vento, con uno spazio di circa un metro quadrato a disposizione. **Cura ottimale:** Le zucchine hanno bisogno di molte sostanze nutritive. È ideale concimare con compost o con concime per ortaggi BIO. Il terreno dovrebbe essere dissodato regolarmente e le erbacce rimosse. Uno strato di pacciamatura ha un buon impatto sul terreno e preserva i frutti dall'umidità e dalla putrefazione. Le piante hanno bisogno di acqua regolarmente. Non innaffiare sulle foglie, per evitare l'attacco di funghi. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Ziucchini - Zlatna groznica

Cucurbita pepo var. cylindrica

U zlatnoj groznici - Fina tekstura s okusom orašastih plodova

Gold Rush je zlatnožuta, cilindrična tikvica izvrsne teksture i orašastog okusa. Brzo raste i lako se bere jer biljka ima uspravan, otvoren habitus. Najbolje su tikvice duljine od 10 do 20 centimetara. Plodovi su niskokalorični, a bogati vitaminima. Osim toga, vrlo su lako probavljivi. Ako redovito berete, uvijek će se pojaviti novi cvjetovi iz kojih će se razviti plod. Ne ostavljajte plodove na biljci, inače će prinos patiti. Za berbu tikvicu jednostavno odrežite nožem. Tikvice se u hladnjaku mogu čuvati do 14 dana. Plodovi nisu pogodni za zamrzavanje. Gube konzistenciju i postaju mekani i vodenasti. Tikvice su prikladne sirove za salate, kuhane na pari kao štapići ili ploške te također pržene u tavi. Prave dobru juhu, a popularne su punjene mljevenim mesom, kus-kusom, gljivama ili rižom. Veliki cvjetovi tikvice posebna su poslastica. **Zemlja porijekla**: Tikvice dolaze iz Europe, a nastale su uzgojem iz vrtne tikve. Izvorni oblici nastali su u Italiji krajem 17. stoljeća. **Uspješan uzgoj:** Ne sijte na prozorsku dasku do sredine travnja. Ako prerano počnete s predsjetvom, biljke će prerano narasti. Koristite posude s minimalnim promjerom od 9 cm i uvijek posadite dvije sjemenke duboko oko 2 centimetra u posudu. 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. Sjemenke će proklijati za otprilike tjedan ili dva. Kasnije uklonite slabiju od dvije sadnice. Sadnice se sade tek nakon ledenih svetaca u svibnju. Sada bi bila moguća i izravna sjetva na otvorenom. Potrebno je oko 6 do 8 tjedana da prve tikvice budu spremne za berbu. **Najbolja lokacija:** Biljke vole sunčano mjesto zaštićeno od vjetra s dovoljno prostora od oko jednog četvornog metra okolo. **Optimalna njega:** Tikvice su teška hranilica i trebaju im hranjive tvari. Opskrba kompostom ili organskim gnojivom za povrće je idealna. Potrebno je redovito rahliti tlo i uklanjati korov. Sloj malča dobro djeluje na tlo i štiti voće koje leži na zemlji od vlage i truleži. Biljke trebaju vodu redovito. Izbjegavajte zalijevanje lišća kako biste izbjegli napad gljivica. **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



BIOLOĢISKIE - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Zelta drudža laikā - smalka tekstūra ar riekstu garšu

Gold Rush ir zeltaini dzeltens, cilindrisks cukini ar izcilu tekstūru un riekstu garšu. Tas ir ātri augošs un viegli novācams, jo augam ir taisns, atvērts ieradums. Vislabāk garšo cukini, kuru garums ir no 10 līdz 20 centimetriem. Augļos ir maz kaloriju un tie ir bagāti ar vitamīniem. Turklāt tie ir ļoti viegli sagremojami. Ja regulāri novāc ražu, vienmēr parādīsies jauni ziedi, no kuriem veidosies augļi. Neatstājiet augļus uz auga, pretējā gadījumā raža cietīs. Lai novāktu, vienkārši nogrieziet cukini ar nazi. Ledusskapī cukini var uzglabāt līdz 14 dienām. Augļi nav piemēroti sasaldēšanai. Tie zaudē konsistenci un kļūst mīksti un ūdeņaini. Kabači ir piemēroti neapstrādāti salātiem, tvaicēti kā nūjas vai šķēles un arī cepti uz pannas. No tiem tiek pagatavota laba zupa, un tie ir iecienīti pildīti ar maltu gaļu, kuskusu, sēnēm vai rīsiem. Lielie cukini ziedi ir īpašs gardums. **Dabiska vieta**: Cukini nāk no Eiropas un tika iegūti, audzējot no dārza skvoša. Sākotnējās formas radušās Itālijā 17. gadsimta beigās. **Veiksmīga audzēšana:** Nesēj uz palodzes līdz aprīļa vidum. Ja priekšsēju sāksiet pārāk agri, augi priekšlaicīgi izaugs pārāk lieli. Izmantojiet podus ar minimālo diametru 9 cm un vienmēr iesējiet divas sēklas apmēram 2 centimetru dziļumā traukā. Izstiepiet pārtikas plēvi virs kultivēšanas trauka un iederiet 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. Sēklas dīgst apmēram pēc nedēļas vai divām. Vēlāk noņemiet vājāko no diviem stādiem. Stādi tiek stādīti tikai pēc ledus svētajiem maijā. Tagad būtu iespējama arī sēšana tieši ārā. Paiet apmēram 6 līdz 8 nedēļas, līdz pirmie kabači ir gatavi novākt. **Labākā atrašanās vieta:** Augiem patīk saulaina, no vēja aizsargāta vieta, kur visapkārt ir pietiekami daudz vietas apmēram vienu kvadrātmetru. **Optimāla aprūpe:** Cukini ir smagi barotāji, un tiem ir vajadzīgas barības vielas. Ideāla ir komposta vai organiskā dārzeņu mēslojuma piegāde. Jums regulāri jāatbrīvo augsne un jānoņem nezāles. Mulčas slānis labi iedarbojas uz augsni un pasargā zemē guļošos augļus no mitruma un puves. Augiem regulāri nepieciešams ūdens. Izvairieties no lapu laistīšanas, lai izvairītos no sēnīšu uzbrukuma. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGIŠKAS - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Aukso karštligėje – puiki tekstūra su riešutų skoniu

Gold Rush yra aukso geltonumo, cilindro formos cukinijos, turinčios puikią tekstūrą ir riešutų skonį. Jis greitai auga ir lengvai nuimamas, nes augalas yra stačias, atviras. Geriausiai skanios 10–20 centimetrų ilgio cukinijos. Vaisiai yra mažai kaloringi ir daug vitaminų. Be to, jie labai lengvai virškinami. Jei derlių nuimsite reguliariai, visada atsiras naujų žiedų, iš kurių išsivystys vaisiai. Nepalikite vaisių ant augalo, kitaip derlius nukentės. Norėdami nuimti derlių, cukiniją tiesiog nupjaukite peiliu. Šaldytuve cukinijas galima laikyti iki 14 dienų. Vaisiai netinka šaldyti. Jie praranda konsistenciją, tampa minkšti ir vandeningi. Cukinijos tinka žalios salotoms, garinamos kaip pagaliukai ar griežinėliai, taip pat kepti keptuvėje. Iš jų gaminama gera sriuba ir populiarūs įdaryti malta mėsa, kuskusu, grybais ar ryžiais. Dideli cukinijų žiedai – ypatingas delikatesas. **Natūrali vieta**: Cukinijos yra iš Europos ir buvo sukurtos veisiant iš sodo moliūgų. Originalios formos atsirado Italijoje XVII amžiaus pabaigoje. **Sėkmingas auginimas:** Nesėti ant palangės iki balandžio vidurio. Jei priešsėją pradėsite per anksti, augalai per anksti išaugs. Naudokite ne mažesnio kaip 9 cm skersmens vazonus ir į indą visada pasodinkite dvi sėklas maždaug 2 centimetrų gyliu. 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. Sėklos sudygs maždaug per savaitę ar dvi. Vėliau pašalinkite silpnesnįjį iš dviejų daigų. Daigai išsodinami tik po ledo šventųjų gegužės mėn. Dabar taip pat būtų galima sėti tiesiai į lauką. Pirmųjų cukinijų derliaus nuėmimui prireikia maždaug 6–8 savaičių. **Geriausia vieta:** Augalai mėgsta saulėtą, nuo vėjo apsaugotą vietą, kurioje aplink yra pakankamai maždaug vieno kvadratinio metro vietos. **Optimali priežiūra:** Cukinijos yra sunkūs tiekėjai ir joms reikia maistinių medžiagų. Idealiai tinka komposto arba organinių daržovių trąšų tiekimas. Turėtumėte reguliariai atlaisvinti dirvą ir pašalinti piktžoles. Mulčio sluoksnis gerai veikia dirvą ir apsaugo ant žemės gulinčius vaisius nuo drėgmės ir puvimo. Augalams reguliariai reikia vandens. Venkite laistyti lapus, kad išvengtumėte grybelio atakos. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIĊI - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

Fil-gold rush - Nisġa fina b'togħma tal-ġewż

Gold Rush huwa zucchini isfar dehbi, ċilindriku b'tessut eċċellenti u togħma tal-ġewż. Huwa qed jikber malajr u faċli biex jinħasad peress li l-pjanta għandha vizzju wieqfa u miftuħ. Zucchini b'tul ta '10 sa 20 ċentimetru togħma aħjar. Il-frott huwa baxx f'kaloriji u rikk fil-vitamini. Barra minn hekk, huma faċli ħafna biex jiġu diġeriti. Jekk taħsad regolarment, dejjem jidhru fjuri ġodda, li minnhom se tiżviluppa l-frott. Tħallix il-frott fuq l-impjant, inkella r-rendiment ibati. Biex taħsad, sempliċement aqta 'l-zucchini b'sikkina. Zucchini jista 'jinħażen fil-friġġ sa 14-il jum. Il-frott mhuwiex adattat għall-iffriżar. Jitilfu l-konsistenza tagħhom u jsiru artab u idemmgħu. Zucchini huma adattati nejjin għall-insalati, steamed bħala bsaten jew flieli u wkoll moqlija f'taġen. Jagħmlu soppa tajba u huma popolari mimlijin bil-kapuljat, kuskus, faqqiegħ jew ross. Il-fjorituri kbar tal-zucchini huma Ħelwa speċjali. **Post naturali**: Zucchini ġejjin mill-Ewropa u ġew żviluppati bit-tnissil mill-isquash tal-ġnien. Il-forom oriġinali oriġinaw fl-Italja fl-aħħar tas-seklu 17. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Żragħx fuq it-tieqa sa nofs April. Jekk tibda qabel iż-żrigħ kmieni wisq, il-pjanti se jikbru wisq qabel iż-żmien. Uża qsari b'dijametru minimu ta' 9 cm u dejjem ħawwel żewġ żrieragħ fond madwar 2 ċentimetri f'kontenitur. 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. Iż-żrieragħ jiġġerminaw f'madwar ġimgħa jew tnejn. Neħħi l-aktar dgħajfa miż-żewġ nebbieta aktar tard. In-nebbieta ma jitħawlux qabel il-qaddisin tas-silġ f'Mejju. Iż-żrigħ direttament barra issa jkun possibbli wkoll. Jieħdu madwar 6 sa 8 ġimgħat biex l-ewwel qargħa li jkun lest għall-ħsad. **L-aħjar post:** Il-pjanti jħobbu post xemxi u protett mir-riħ bi spazju biżżejjed ta 'madwar metru kwadru madwar. **Kura ottimali:** Zucchini huma feeders tqal u jeħtieġu nutrijenti. Provvista ta 'kompost jew fertilizzant veġetali organiku hija ideali. Għandek tħoll il-ħamrija regolarment u tneħħi l-ħaxix ħażin. Saff ta 'mulch għandu effett tajjeb fuq il-ħamrija u jipproteġi l-frott li jinsab fuq l-art mill-umdità u t-taħsir. Il-pjanti jeħtieġu l-ilma regolarment. Evita t-tisqija tal-weraq biex tevita attakk fungali. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Courgette - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

In de goudkoorts - fijne textuur met een nootachtige smaak

Gold Rush is een goudgele, cilindrische courgette met een uitstekende textuur en een geweldige, nootachtige smaak. Het groeit snel en is gemakkelijk te oogsten omdat de plant een rechtopstaande, open groeiwijze heeft. Courgette met een lengte van 10 tot 20 centimeter smaakt het beste. De vruchten bevatten weinig calorieën en zijn rijk aan vitamines. Ze zijn ook erg licht verteerbaar. Als u regelmatig oogst, verschijnen er altijd nieuwe bloemen, waaruit fruit zal ontstaan. Laat het fruit niet aan de plant liggen, anders zal de winstgevendheid eronder lijden. Om te oogsten, snijd je de courgette gewoon met een mes. Courgettes kunnen tot 14 dagen in de koelkast worden bewaard. De vruchten zijn niet geschikt om in te vriezen. Ze verliezen hun consistentie en worden zacht en waterig. Courgette is rauw geschikt voor salades, gestoomd als stokjes of plakjes en ook kort gebakken in de pan. Ze maken een goede soep en zijn populair, gevuld met gehakt, couscous, champignons of rijst. De grote courgettebloemen zijn een bijzondere lekkernij. **Natuurlijke locatie**: Courgette komt uit Europa en is ontstaan uit de tuinpompoen. De oorspronkelijke vormen ontstonden aan het einde van de 17e eeuw in Italië. **Succesvolle teelt:** Pas half april op de vensterbank zaaien. Als je te vroeg begint met voorzaaien, worden de planten vroeg te groot. Gebruik potten met een minimale diameter van 9 cm en plant altijd twee zaden ongeveer 2 cm diep in een bak. 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. De zaden ontkiemen na ongeveer één tot twee weken. U verwijdert later de zwakkere van de twee zaailingen. De zaailingen worden pas geplant na de ijsheiligen in mei. Nu zou het ook mogelijk zijn om direct op het veld te zaaien. Het duurt ongeveer 6 tot 8 weken voordat de eerste courgette oogstrijp is. **De beste locatie:** De planten houden van een zonnige, beschutte standplaats met rondom voldoende ruimte van circa een vierkante meter. **Optimale verzorging:** Courgettes zijn zware eters en hebben voedingsstoffen nodig. Een aanvoer van compost of organische plantaardige mest is ideaal. Maak de aarde regelmatig een beetje los en verwijder het onkruid. Een laagje mulch heeft een goede werking op de bodem en beschermt fruit dat op de grond ligt tegen vocht en rot. De planten hebben regelmatig water nodig. Giet niet op de bladeren om schimmelgroei te voorkomen. **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 - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

I gullrushet - Fin tekstur med nøtteaktig smak

Gold Rush er en gylden gul, sylindrisk zucchini med utmerket tekstur og nøtteaktig smak. Den vokser raskt og er lett å høste da planten har en oppreist, åpen vane. Zucchini med en lengde på 10 til 20 centimeter smaker best. Fruktene er lave i kalorier og rike på vitaminer. I tillegg er de veldig lette å fordøye. Hvis du høster regelmessig, vil det alltid dukke opp nye blomster, hvorfra frukt vil utvikle seg. Ikke la frukten ligge på planten, ellers vil utbyttet lide. For å høste er det bare å kutte av zucchinien med en kniv. Zucchini kan oppbevares i kjøleskap i opptil 14 dager. Fruktene egner seg ikke til frysing. De mister konsistensen og blir myke og vannaktige. Zucchini egner seg rå til salater, dampet som pinner eller skiver og også stekt i panne. De lager en god suppe og er populære fylt med kjøttdeig, couscous, sopp eller ris. De store zucchiniblomstene er en spesiell delikatesse. **Naturlig beliggenhet**: Zucchini kommer fra Europa og ble utviklet ved å avle fra hagesquashen. De originale formene oppsto i Italia på slutten av 1600-tallet. **Vellykket dyrking:** Ikke så i vinduskarmen før midten av april. Starter du for tidlig forsåing, vil plantene bli for store for tidlig. Bruk potter med minimum diameter på 9 cm og plant alltid to frø ca. 2 centimeter dypt i en beholder. 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. Frøene vil spire om en uke eller to. Fjern den svakeste av de to frøplantene senere. Frøplantene plantes ikke ut før etter ishelgen i mai. Såing direkte utendørs ville nå også vært mulig. Det tar omtrent 6 til 8 uker før de første courgettene er klare til å høstes. **Den beste beliggenheten:** Plantene elsker en solrik, vindbeskyttet plassering med nok plass på omtrent en kvadratmeter rundt omkring. **Optimal omsorg:** Zucchini er tungmater og trenger næringsstoffer. En tilførsel av kompost eller organisk vegetabilsk gjødsel er ideelt. Du bør regelmessig løsne jorden og fjerne ugresset. Et lag med mulch har god effekt på jorda og beskytter frukt som ligger på bakken mot fuktighet og råte. Plantene trenger vann regelmessig. Unngå å vanne bladene for å unngå soppangrep. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

W gorączce złota - delikatna konsystencja o orzechowym posmaku

Gold Rush to złocistożółty szpik w kształcie walca o delikatnej konsystencji i doskonałym orzechowym smaku. Rośnie szybko i łatwo się ją zbiera, ponieważ roślina rośnie prosto i otwarcie. Cukinie są najbardziej delikatne, gdy owoc osiąga długość około 10 do 20 cm. Owoce są niskokaloryczne, bogate w witaminy i lekkostrawne. Jeśli będziesz regularnie zbierać owoce, roślina będzie nadal produkować nowe kwiaty, które rozwiną się w owoce. Nie zostawiaj owoców na roślinie, ponieważ wpłynie to na jej wydajność. Po prostu odetnij cukinie nożem do zbioru. Kabaczki można przechowywać w lodówce do 14 dni. Jednak owoce nie nadają się do zamrażania, ponieważ staną się miękkie i wodniste oraz stracą konsystencję. Cukinie można używać na surowo do sałatek, gotować na parze w plastrach lub kawałkach lub smażyć na patelni. Robią też fajną zupę i są popularne nadziewane mięsem mielonym, kuskusem, grzybami lub ryżem. Szczególnym przysmakiem są również duże kwiaty cukinii. **Naturalne położenie**: Szpik lub cukinia pochodzi z Europy i jest odmianą zwykłego szpiku warzywnego. Oryginalna odmiana powstała pod koniec XVII wieku we Włoszech. **Udana uprawa:** Rozpocznij rozmnażanie dopiero od połowy kwietnia na parapecie, w przeciwnym razie rośliny będą się rozwijać zbyt wcześnie i zbyt szybko. Upewnij się, że używasz doniczek o średnicy co najmniej 9 cm i zawsze umieszczaj dwa nasiona na głębokość około 2 cm w podłożu. 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 jednym lub dwóch tygodniach. Później możesz usunąć słabą jedną z dwóch sadzonek. Po Lodowych Świętach w maju sadzonki można sadzić. Teraz byłby również właściwy czas na wysiew nasion bez wstępnego rozmnażania bezpośrednio na grządkę ogrodową. Owoce będą dobre do zbioru po około 6-8 tygodniach. **Najlepsza lokalizacja:** Cukinie preferują do uprawy słoneczne i osłonięte od wiatru miejsce z wystarczającą przestrzenią (około 1 m²) wokół nich. **Optymalna pielęgnacja:** Cukinia jest ciężkim pokarmem i potrzebuje składników odżywczych. Najlepszym rozwiązaniem byłoby zaopatrzenie roślin w kompost lub organiczny nawóz roślinny. Glebę należy regularnie spulchniać i usuwać chwasty. Warstwa z mulczem może również pozytywnie wpływać na glebę i chronić owoce znajdujące się na ziemi przed wilgocią i rozpoczęciem gnicia. Rośliny wymagają regularnego podlewania, ale nie należy podlewać od góry dotykając liści, aby uniknąć infekcji grzybami. **W zimę:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Ziucchini - Corrida do Ouro

Cucurbita pepo var. cylindrica

Na corrida do ouro - Textura fina com sabor a nozes

Gold Rush é uma abobrinha cilíndrica amarela dourada com excelente textura e sabor de nozes. É de crescimento rápido e fácil de colher, pois a planta tem um hábito ereto e aberto. Abobrinha com um comprimento de 10 a 20 centímetros é mais saborosa. As frutas são baixas em calorias e ricas em vitaminas. Além disso, eles são muito fáceis de digerir. Se você colher regularmente, sempre aparecerão novas flores, das quais os frutos se desenvolverão. Não deixe a fruta na planta, caso contrário, o rendimento será prejudicado. Para colher, basta cortar a abobrinha com uma faca. A abobrinha pode ser guardada na geladeira por até 14 dias. As frutas não são adequadas para congelar. Eles perdem a consistência e ficam moles e aguados. As abobrinhas são adequadas cruas para saladas, cozidas no vapor em palitos ou fatias e também fritas em uma frigideira. Fazem uma boa sopa e são populares recheados com carne picada, cuscuz, cogumelos ou arroz. As grandes flores de abobrinha são uma iguaria especial. **Localização natural**: As abobrinhas vêm da Europa e foram desenvolvidas a partir da abóbora. As formas originais se originaram na Itália no final do século XVII. **Cultivo bem sucedido:** Não semeie no parapeito da janela até meados de abril. Se você começar a pré-semeadura muito cedo, as plantas ficarão muito grandes prematuramente. Use vasos com diâmetro mínimo de 9 cm e sempre plante duas sementes com cerca de 2 centímetros de profundidade em um recipiente. 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. As sementes germinarão em cerca de uma ou duas semanas. Remova a mais fraca das duas mudas depois. As mudas não são plantadas até depois dos santos do gelo em maio. Agora também é possível semear diretamente ao ar livre. Demora cerca de 6 a 8 semanas para que as primeiras abobrinhas estejam prontas para serem colhidas. **A melhor localização:** As plantas adoram um local ensolarado e protegido do vento, com espaço suficiente de cerca de um metro quadrado ao redor. **Cuidado ideal:** Abobrinha são alimentadores pesados e precisam de nutrientes. Um suprimento de composto ou fertilizante vegetal orgânico é o ideal. Você deve regularmente soltar o solo e remover as ervas daninhas. Uma camada de cobertura morta tem um bom efeito no solo e protege os frutos caídos no solo da umidade e da podridão. As plantas precisam de água regularmente. Evite regar as folhas para evitar o ataque de fungos. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

În goana după aur - textură fină cu gust de nucă

Gold Rush este un dovlecel galben auriu, cilindric, cu o textură excelentă și un gust minunat, de nuci. Este în creștere rapidă și ușor de recoltat, deoarece planta are un obicei vertical și deschis. Dovleceii cu lungimea de 10 până la 20 de centimetri au cel mai bun gust. Fructele sunt sărace în calorii și bogate în vitamine. De asemenea, sunt foarte ușor de digerat. Dacă recoltați regulat, vor apărea întotdeauna flori noi, din care se vor forma fructe. Nu lăsați fructele pe plantă, altfel profitabilitatea va avea de suferit. Pentru recoltare, tăiați pur și simplu dovleceii cu un cuțit. Zucchinis poate fi păstrat în frigider până la 14 zile. Fructele nu sunt potrivite pentru congelare. Își pierd consistența și devin moi și apoase. Dovlecelul este potrivit crud pentru salate, aburit ca bețișoare sau felii și, de asemenea, prăjit scurt în tigaie. Fac o supă bună și sunt populare umplute cu carne tocată, cuscus, ciuperci sau orez. Florile mari de dovlecei sunt o delicatesă specială. **Locație naturală**: Dovlecelul provine din Europa și a fost dezvoltat din dovleacul de grădină. Formele originale au apărut în Italia la sfârșitul secolului al XVII-lea. **Cultivare de succes:** Nu semănați pe pervaz până la mijlocul lunii aprilie. Dacă începeți să semănați prea devreme, plantele vor crește prea devreme. Utilizați oale cu un diametru minim de 9 cm și plantați întotdeauna două semințe adâncime de aproximativ 2 cm într-un recipient. 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. Semințele germinează după aproximativ una până la două săptămâni. Ulterior veți îndepărta cel mai slab dintre cele două răsaduri. Răsadurile sunt plantate numai după sfinții de gheață din luna mai. Acum ar fi, de asemenea, posibil să se semene direct în câmp. Este nevoie de aproximativ 6 până la 8 săptămâni pentru ca primul dovlecel să fie gata pentru recoltare. **Cea mai bună locație:** Plantele adoră o locație însorită, adăpostită, cu suficient spațiu de aproximativ un metru pătrat în jur. **Îngrijire optimă:** Dovleceii sunt consumatori grei și au nevoie de nutrienți. O aprovizionare cu compost sau îngrășământ vegetal organic este ideală. Ar trebui să slăbiți solul puțin regulat și să îndepărtați buruienile. Un strat de mulci are un efect bun asupra solului și protejează fructele întinse pe sol de umezeală și putregai. Plantele au nevoie de apă regulată. Nu turnați pe frunze pentru a evita creșterea fungică. **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 - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

I guldhoppet - fin konsistens med en nötaktig smak

Gold Rush är en gyllengul, cylindrisk zucchini med en utmärkt konsistens och en stor, nötaktig smak. Den växer snabbt och är lätt att skörda eftersom växten har en upprätt, öppen vana. Zucchini som är 10 till 20 centimeter lång smakar bäst. Frukten är låg i kalorier och rik på vitaminer. De är också mycket lätta att smälta. Om du skördar regelbundet kommer alltid nya blommor att dyka upp, från vilka frukt kommer att bildas. Lämna inte frukten på växten, annars kommer lönsamheten att skadas. För att skörda, klipp bara zucchinin med en kniv. Zucchinis kan förvaras i kylskåp i upp till 14 dagar. Frukten är inte lämpliga för frysning. De tappar sin konsistens och blir mjuka och vattna. Zucchini är lämplig rå till sallader, ångas som pinnar eller skivor och stekas också kort i pannan. De gör en bra soppa och de är populära fyllda med malet kött, couscous, svamp eller ris. De stora zucchiniblommorna är en speciell delikatess. **Naturligt läge**: Zucchini kommer från Europa och utvecklades från trädgårdspumpan. De ursprungliga formerna uppstod i Italien i slutet av 1600-talet. **Framgångsrik odling:** Så inte på fönsterbrädan förrän i mitten av april. Om du börjar försåda för tidigt kommer växterna att bli för stora tidigt. Använd krukor med en diameter på minst 9 cm och plantera alltid två frön ca 2 cm djupa i en behållare. 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. Fröna gror efter ungefär en till två veckor. Du kommer senare att ta bort den svagare av de två plantorna. Plantorna planteras först efter ishelgen i maj. Nu skulle det också vara möjligt att så direkt i åkern. Det tar cirka 6 till 8 veckor innan den första zucchinin är klar för skörd. **Den bästa platsen:** Växterna älskar en solig, skyddad plats med tillräckligt med utrymme på cirka en kvadratmeter runt omkring. **Optimal vård:** Zucchini är tunga ätare och behöver näringsämnen. En tillförsel av kompost eller organiskt vegetabiliskt gödselmedel är perfekt. Du bör lossa jorden lite regelbundet och ta bort ogräset. Ett lager av mulch har en bra effekt på jorden och skyddar frukt som ligger på marken från fukt och ruttning. Växterna behöver vatten regelbundet. Häll inte på bladen för att undvika svamptillväxt. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - cuketa - zlatá horúčka

Cucurbita pepo var. cylindrica

V zlatej horúčke - Jemná textúra s orieškovou chuťou

Gold Rush je zlatožltá, valcovitá cuketa s vynikajúcou textúrou a orieškovou chuťou. Rastie rýchlo a ľahko sa zbiera, pretože rastlina má vzpriamený, otvorený habitus. Najlepšie chutia cukety s dĺžkou 10 až 20 centimetrov. Plody sú nízkokalorické a bohaté na vitamíny. Navyše sú veľmi ľahko stráviteľné. Ak budete zberať pravidelne, vždy sa objavia nové kvety, z ktorých sa vyvinú plody. Nenechávajte ovocie na rastline, inak utrpí výnos. Ak chcete zberať, jednoducho odrežte cuketu nožom. Cuketu je možné skladovať v chladničke až 14 dní. Plody nie sú vhodné na mrazenie. Strácajú konzistenciu a stávajú sa mäkkými a vodnatými. Cukety sa hodia surové do šalátov, dusené ako tyčinky alebo plátky a tiež vyprážané na panvici. Je z nich dobrá polievka a obľúbené sú plnené mletým mäsom, kuskusom, hubami či ryžou. Špeciálnou pochúťkou sú veľké cuketové kvety. **Prirodzená poloha**: Cuketa pochádza z Európy a bola vyvinutá šľachtením z tekvice záhradnej. Pôvodné formy vznikli v Taliansku koncom 17. storočia. **Úspešná kultivácia:** Vysievajte na parapet až v polovici apríla. Ak začnete s predsejbou príliš skoro, rastliny sa predčasne príliš zväčšia. Používajte črepníky s minimálnym priemerom 9 cm a do nádoby zasaďte vždy dve semená asi 2 centimetre hlboko. 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. Semená vyklíčia asi za týždeň alebo dva. Neskôr odstráňte slabšiu z dvoch sadeníc. Sadenice sa vysádzajú až po ľadových svätcoch v máji. Teraz by bolo možné siatie priamo vonku. Trvá asi 6 až 8 týždňov, kým budú prvé cukety pripravené na zber. **Najlepšie umiestnenie:** Rastliny milujú slnečné miesto chránené pred vetrom s dostatočným priestorom okolo jedného štvorcového metra. **Optimálna starostlivosť:** Cukety sú ťažké kŕmidlá a potrebujú živiny. Ideálna je zásoba kompostu alebo organického hnojiva na zeleninu. Pôdu by ste mali pravidelne uvoľňovať a odstraňovať burinu. Vrstva mulča má dobrý vplyv na pôdu a chráni plody ležiace na zemi pred vlhkosťou a hnilobou. Rastliny potrebujú pravidelne vodu. Vyhnite sa zalievaniu listov, aby ste predišli napadnutiu hubami. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - Ziucchini - Gold Rush

Cucurbita pepo var. cylindrica

V zlati mrzlici - Fina tekstura z okusom po oreščkih

Zlata mrzlica je zlato rumena, valjasta bučka odlične teksture in okusa po oreščkih. Je hitro rastoča in enostavna za nabiranje, saj ima rastlina pokončno odprto navado. Najboljše so bučke dolžine od 10 do 20 centimetrov. Plodovi so nizkokalorični in bogati z vitamini. Poleg tega so zelo lahko prebavljive. Če obirate redno, se bodo pojavili vedno novi cvetovi, iz katerih se bodo razvili plodovi. Ne puščajte plodov na rastlini, sicer bo pridelek trpel. Za obiranje bučke preprosto odrežite z nožem. Bučke lahko v hladilniku hranimo do 14 dni. Plodovi niso primerni za zamrzovanje. Izgubijo konsistenco in postanejo mehke in vodene. Bučke so primerne surove za solate, poparjene kot palčke ali rezine in tudi popečene v ponvi. Naredijo dobro juho in so priljubljeni polnjeni z mletim mesom, kuskusom, gobami ali rižem. Posebna poslastica so veliki bučkini cvetovi. **Naravni habitat**: Bučke prihajajo iz Evrope in so se razvile z žlahtnjenjem iz vrtnih buč. Prvotne oblike so nastale v Italiji konec 17. stoletja. **Navodila za gojenje:** Ne sejte na okensko polico do sredine aprila. Če s predsetvijo začnete prezgodaj, bodo rastline prezgodaj zrasle. Uporabite lončke s premerom najmanj 9 cm in v posodo vedno posadite dve semeni približno 2 centimetra globoko. 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. Semena bodo vzklila v približno tednu ali dveh. Pozneje odstranite šibkejšo od obeh sadik. Sadike sadimo šele po majskih ledenih svetnikih. Po novem bi bila možna tudi setev neposredno na prostem. Traja približno 6 do 8 tednov, da so prve bučke pripravljene za obiranje. **Najboljša lokacija:** Rastline obožujejo sončno, pred vetrom zaščiteno lego z dovolj prostora okoli enega kvadratnega metra naokoli. **Optimalna nega:** Bučke so težki hranilci in potrebujejo hranila. Idealna je zaloga komposta ali organskega zelenjavnega gnojila. Tla morate redno zrahljati in odstraniti plevel. Plast zastirke dobro vpliva na tla in ščiti na tleh ležeče plodove pred vlago in gnitjem. Rastline potrebujejo redno vodo. Izogibajte se zalivanju listov, da preprečite napad gliv. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Calabacín - Fiebre del Oro

Cucurbita pepo var. cylindrica

En la fiebre del oro - Textura fina con sabor a nuez

Gold Rush es un calabacín cilíndrico de color amarillo dorado, con una excelente textura y un excelente sabor a nuez. Crece rápidamente y es fácil de cosechar ya que la planta crece de forma vertical y abierta. Los calabacines con una longitud de 10 a 20 centímetros son los que mejor saben. Las frutas son bajas en calorías y ricas en vitaminas. Además, son muy fáciles de digerir. Si cosecha regularmente, siempre aparecerán nuevas flores y se formarán frutos de ellas. No deje el fruto en la planta, de lo contrario el rendimiento se resiente. Para cosechar, basta con cortar los calabacines con un cuchillo. Los calabacines se pueden guardar en el refrigerador hasta durante 14 días. Las frutas no son aptas para la congelación, pierden su consistencia y se vuelven blandas y acuosas. Los calabacines son adecuados crudos para ensaladas, cocidos al vapor como palitos o rebanadas y también asados brevemente en la sartén. Son una buena sopa y son populares rellenos de carne picada, cuscús, champiñones o arroz. Una delicia especial, por cierto, son las grandes flores de calabacín. **Ubicación natural**: Los calabacines provienen de Europa, y fueron desarrollados para el cultivo de calabazas de jardín. Las formas originales fueron creadas a finales del siglo XVII en Italia. **Cultivo exitoso:** No empiece a sembrar en el alféizar de la ventana hasta mediados de abril. Si empieza a sembrar demasiado pronto, las plantas se harán demasiado grandes y demasiado pronto. Utilice macetas con un diámetro mínimo de 9 cm y plante siempre dos semillas a unos 2 cm de profundidad en un recipiente. Coloque un film transparente sobre el recipiente 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. Las semillas germinan después de una o dos semanas. Trasplante la más débil de las dos plántulas más adelante. Las plántulas se plantan sólo después de finales de mayo. Ahora también sería posible sembrar directamente en el exterior. Los primeros calabacines tardan entre 6 y 8 semanas en alcanzar la madurez para la cosecha. **La mejor ubicación:** A las plantas les encanta un lugar soleado y protegido del viento, con un espacio suficiente alrededor, de aproximadamente un metro cuadrado. **Cuidado óptimo:** Los calabacines necesitan muchos nutrientes y por lo tanto un suministro de abono orgánico o fertilizante vegetal será lo ideal. Debe soltar la tierra regularmente y eliminar las malas hierbas. Una capa de mantillo tiene un buen efecto en el suelo y protege la fruta que yace en el suelo de la humedad y la putrefacción. Las plantas necesitan agua con regularidad. No riegue sobre las hojas para evitar el ataque de hongos. **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 - Cuketa - Zlatá horečka

Cucurbita pepo var. cylindrica

Ve zlaté horečce - Jemná textura s oříškovou chutí

Gold Rush je zlatožlutá, válcovitá cuketa s vynikající texturou a ořechovou chutí. Roste rychle a snadno se sklízí, protože rostlina má vzpřímený, otevřený habitus. Nejlépe chutnají cukety o délce 10 až 20 centimetrů. Plody jsou nízkokalorické a bohaté na vitamíny. Navíc jsou velmi dobře stravitelné. Pokud budete pravidelně sklízet, objeví se vždy nové květy, ze kterých se vyvinou plody. Nenechávejte ovoce na rostlině, jinak utrpí výnos. Pro sklizeň cuketu jednoduše odřízněte nožem. Cuketu lze skladovat v lednici až 14 dní. Plody nejsou vhodné k mrazení. Ztrácejí konzistenci a stávají se měkkými a vodnatými. Cukety se hodí syrové do salátů, dušené jako tyčinky nebo plátky a také smažené na pánvi. Dělá se z nich dobrá polévka a oblíbené jsou plněné mletým masem, kuskusem, houbami nebo rýží. Velké cuketové květy jsou zvláštní pochoutkou. **Přirozená poloha**: Cukety pocházejí z Evropy a byly vyvinuty šlechtěním z tykve zahradní. Původní formy vznikly v Itálii koncem 17. století. **Úspěšné pěstování:** Na parapet vysévejte až v polovině dubna. Pokud začnete s předsétím příliš brzy, rostliny se předčasně příliš zvětší. Používejte květináče o minimálním průměru 9 cm a do nádoby zasaďte vždy dvě semínka asi 2 centimetry hluboko. 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. Semena vyklíčí asi za týden až dva. Později odstraňte slabší ze dvou sazenic. Sazenice se vysazují až po ledových svatých v květnu. Výsev přímo venku by nyní byl možný. Než jsou první cukety připraveny ke sklizni, trvá to asi 6 až 8 týdnů. **Nejlepší umístění:** Rostliny milují slunné stanoviště chráněné před větrem s dostatečným prostorem kolem jednoho metru čtverečního. **Optimální péče:** Cukety jsou těžké krmítka a potřebují živiny. Ideální je zásoba kompostu nebo organického rostlinného hnojiva. Půdu byste měli pravidelně kypřít a odstraňovat plevel. Vrstva mulče má dobrý vliv na půdu a chrání ovoce ležící na zemi před vlhkostí a hnilobou. Rostliny potřebují pravidelně vodu. Vyhněte se zalévání listů, aby nedošlo k napadení houbami. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Ziucchini - Altına Hücum

Cucurbita pepo var. cylindrica

Altına hücumda - Fındık tadıyla ince doku

Gold Rush, mükemmel dokusu ve fındıksı tadı olan altın sarısı, silindirik bir kabaktır. Bitki dik, açık bir alışkanlığa sahip olduğundan hızlı büyür ve hasadı kolaydır. 10 ila 20 santimetre uzunluğundaki kabakların tadı en iyisidir. Meyveler düşük kalorili ve vitamin bakımından zengindir. Ayrıca sindirimi çok kolaydır. Düzenli olarak hasat yaparsanız, meyvelerin gelişeceği yeni çiçekler her zaman ortaya çıkacaktır. Meyveyi bitki üzerinde bırakmayın, aksi takdirde verim düşer. Hasat etmek için kabağı bir bıçakla kesmeniz yeterlidir. Kabak buzdolabında 14 güne kadar saklanabilir. Meyveler dondurulmaya uygun değildir. Kıvamlarını kaybederek yumuşak ve sulu hale gelirler. Kabak çiğ olarak salatalar için uygundur, çubuk veya dilimler halinde buharda pişirilir ve ayrıca tavada kızartılır. İyi bir çorba yaparlar ve kıyma, kuskus, mantar veya pirinçle doldurulmaları popülerdir. Büyük kabak çiçekleri özel bir inceliktir. **Doğal konum**: Kabak Avrupa'dan gelir ve bahçe kabaklarından üretilerek geliştirilmiştir. Orijinal formlar, 17. yüzyılın sonunda İtalya'da ortaya çıktı. **Başarılı yetiştirme:** Nisan ortasına kadar pencere pervazına ekim yapmayın. Ön ekime çok erken başlarsanız, bitkiler erken büyür. En az 9 cm çapında saksılar kullanın ve her zaman bir kaba yaklaşık 2 santimetre derinliğinde iki tohum ekin. 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. Tohumlar yaklaşık bir veya iki hafta içinde filizlenecektir. Daha sonra iki fidandan zayıf olanı çıkarın. Fideler, Mayıs ayındaki buz azizlerinin sonrasına kadar dikilmez. Artık doğrudan açık havada ekim yapmak da mümkün olacaktır. İlk kabakların hasada hazır hale gelmesi yaklaşık 6 ila 8 hafta sürer. **En iyi konum:** Bitkiler, her yerde yaklaşık bir metrekarelik yeterli alana sahip, güneşli, rüzgardan korunan bir yeri sever. **Optimum bakım:** Kabak ağır besleyicilerdir ve besin maddelerine ihtiyaç duyarlar. Bir kompost veya organik bitkisel gübre kaynağı idealdir. Düzenli olarak toprağı gevşetmeli ve yabani otları çıkarmalısınız. Bir malç tabakasının toprak üzerinde iyi bir etkisi vardır ve yerde yatan meyveleri nemden ve çürümeden korur. Bitkiler düzenli olarak suya ihtiyaç duyar. Mantar saldırısını önlemek için yaprakları sulamaktan kaçının. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Ziucchini - Aranyláz

Cucurbita pepo var. cylindrica

Az aranylázban – Finom textúra, diós ízzel

A Gold Rush egy aranysárga, hengeres cukkini, kiváló állaggal és diós ízzel. Gyorsan növekszik és könnyen betakarítható, mivel a növény egyenes, nyitott habitusú. A 10-20 centiméter hosszú cukkini íze a legjobb. A gyümölcsök alacsony kalóriatartalmúak és vitaminokban gazdagok. Ráadásul nagyon könnyen emészthetőek. **Természetes elhelyezkedés**: A cukkini Európából származik, és kerti tökből nemesítéssel fejlesztették ki. Az eredeti formák a 17. század végén Olaszországból származnak. **Sikeres termesztés:** Április közepéig ne vessünk az ablakpárkányra. Ha túl korán kezdi el az elővetést, a növények idő előtt túl nagyra nőnek. Használjon legalább 9 cm átmérőjű cserepeket, és mindig ültessen két magot körülbelül 2 centiméter mélyre egy edénybe. 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 magok körülbelül egy-két héten belül kicsíráznak. Később távolítsuk el a két palánta közül a gyengébbet. A palántákat csak a májusi jégszentek után ültetik ki. Mostantól a közvetlen szabadföldi vetés is lehetséges. Körülbelül 6-8 hétbe telik, mire az első cukkini készen áll a betakarításra. **A legjobb hely:** A növények szeretik a napos, széltől védett helyet, ahol körülbelül egy négyzetméternyi hely van. **Optimális gondozás:** A cukkini erősen táplálkozik, és tápanyagra van szüksége. Ideális komposzt vagy szerves növényi műtrágya utánpótlás. Rendszeresen lazítsa meg a talajt és távolítsa el a gyomokat. A talajtakaró réteg jó hatással van a talajra, és megvédi a talajon fekvő gyümölcsöket a nedvességtől és a rothadástól. A növényeknek rendszeresen öntözni kell. Kerülje a levelek öntözését, hogy elkerülje a gombásodást. **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　-　ズッキーニ　-　ゴールドラッシュ

Cucurbita pepo var. cylindrica

ゴールドラッシュ　-　食感がよくナッツの風味

ゴールドラッシュは、ゴールデンイエローの円柱形で食感がよく素晴らしいナッツの風味を持ちます。まっすぐに伸び成長が速いので、簡単に収穫ができます。ズッキーニは、果実の長さが約10〜20cmに達すると最も美味しくなります。また低カロリーでビタミンを豊富に含み、消化が早いです。
定期的に果実を収穫すれば、植物は果実に成長する新しい花を作り続けます。植物に悪い影響がでるので、果実を苗に残したままにしないでください。ナイフなどで果実を切り取って収穫します。ズッキーニは冷蔵庫で2週間保存できます。冷凍すると柔らかく水っぽくなってしまうのでお勧めしません。ズッキーニは、生のままサラダで食べたり、スライスまたは刻んで蒸したり、炒めても美味しいです。スープも作れますし、ひき肉、クスクス、マッシュルームやお米と詰め物にするのも人気です。ズッキーニの花は特別なごちそうでもあります。

自然な場所:
ズッキーニはヨーロッパ原産であり、一般的なカボチャ由来の品種です。オリジナルの品種は17世紀の終わりにイタリアで開発されました。

栽培成功: 早く成長し過ぎてしまうので、4月中旬以降に窓際で栽培を開始します。直径9cm以上の鉢を使用し、2個の種を用土の深さ2 cmに植えます。鉢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1～2週間後に発芽します。この後、2つのうちの弱い方の苗を間引きできます。5月の寒の戻りの後、屋外に植えることができます。この時期になると、屋外に直接栽培できます。6～8週間後に収穫できます。

最高の口ケーション: ズッキーニは十分なスペース（1㎡）を必要とし、日当たりのよい防風された場所を好みます。

最適なケア:
ズッキーニは多くの栄養を必要とします。堆肥または野菜用のオーガニック肥料を与えるのが最善です。土壌を耕し雑草を取除きます。マルチを使用すると、土壌にも良い影響を与え、果実を湿気や腐敗から保護してくれます。定期的な水やりが必要ですが、カビがつくのを避けるため葉の上から水をかけないようにします。

冬に: 翌年、再び種をまきます。

SKU: 18551 / BIO - Ziucchini - Gold Rush

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