



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Brassica oleracea var. capitata

	 Български	BG		2		 Malti	MT		5
	 Dansk	DK		2		 Nederlands	NL		5
	 Deutsch	DE		2		 Norsk	NO		6
	 English	UK		2		 Polski	PL		6
	 Eesti	EE		3		 Português	PT		6
	 Suomalainen	FI		3		 Românesc	RO		6
	 Français	FR		3		 Svenska	SE		7
	 Ελληνική	GR		3		 Slovensky	SK		7
	 Gaeilge	IE		4		 Slovenski	SI		7
	 íslenskur	IS		4		 Español	ES		7
	 Italiano	IT		4		 Český	CZ		8
	 Hrvatski	HR		4		 Türkçe	TR		8
	 Latviešu	LV		5		 Magyar	HU		8
	 Lietuvių kalba	LT		5		 日本語	JP		9



БИО - Червено зеле - Червен барабан

Brassica oleracea var. capitata

Тъмночервено с твърда сърцевина - Богата реколта през късна есен и зимата

Red Drumhead е исторически сорт, който развива гъсто опаковани листа с тъмночервена, твърда сърцевина, която може да се бере от есента до зимата. Ако не ядете червеното зеле прясно, трябва да го оставите навън до първите слани през нощта, тъй като там ще се запази по-добре. Вареното също е добра идея за по-дълго съхранение. Винаги отстранявайте дръжката и жилите външни листа, защото там съдържанието на нитрати е много високо. Червеното зеле цапа силно при рязане, затова е препоръчително да работите с ръкавици. Червеното зеле е много подходящо за салати със сурови зеленчуци. Особено вкусно е с марината от лимонов сок, мед, олио и сол и няколко парчета ябълка или портокал. За класическо червено зеле задушете ситно нарязаното зеле заедно с ябълка и карамфил. Това се съчетава особено добре с патешко, гъше и червено месо. **Естествено местоположение:** Червеното зеле вероятно е мутация на бялото зеле, която произхожда от Южна Европа и достига до Централна Европа през Алпите през Средновековието. За първи път е описан тук от Хилдегард фон Бинген през 12 век. **Успешно отглеждане:** Можете да отглеждате растенията в защитена от вятър студена рамка с вълнено покритие за мразовити нощи или в саксии на слънчев перваз на прозореца от януари до март. Засадете три зърна на около един сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва за всяка дупка за засаждане. След покълването оставете само най-силния разсад. След това отнема четири до шест седмици от сеитбата до разсада, готов за засаждане. Идеалната температура за покълване е от 15 до 20 градуса по Целзий. Веднага щом младите растения се вкоренят добре в почвата, те могат да се изнесат на открито от края на май, когато вече няма да има нощни слани. Засадете ги на разстояние за засаждане от 40 до 50 сантиметра, така че кореновата основа да е около един сантиметър покрита с пръст и подкрепите засаждането с компост. **Най-доброто местоположение:** Като тежък хранител, растението процъфтява най-добре в дълбока, богата на хранителни вещества почва с добър капацитет за съхранение на вода на слънчево място в зеленчуковата площ. **Оптимална грижа:** Растението се нуждае от редовна вода и хранителни вещества. Поливайте обилно, особено в горещите дни, но избягвайте преовлажняване. Редовното отстраняване на плевелите и разрохкването на околната почва възнаграждават растенията с по-висок добив и аромат. Осигурявайте на растенията органичен зеленчуков тор редовно след засаждане и до около две до три седмици преди прибиране на реколтата. **През зимата:** Сеитбата трябва да се подновява всяка година.



BIO - Rødkål - Rødt trommeskind

Brassica oleracea var. capitata

Mørkerød med et fast hjerte - Rig høst sidst på efteråret og vinteren

Red Drumhead er en historisk stamme, der udvikler tæt pakkeblade med et mørkerødt, fast hjerte, der kan høstes fra efterår til vinter. Spiser du ikke rødkålen frisk, bør du lade den stå ude til den første frost om natten, da holder den sig bedre der. Kogning er også en god idé at holde den længere. Fjern altid stilken og de seje yderste blade, for der er nitratholdet meget højt. Rødkål pletter kraftigt ved skæring, så det er tilrådeligt at arbejde med handsker. Rødkål er meget velegnet til rå grøntsagssalater. Det smager særligt lækkert med en marinade af citronsaft, honning, vegetabilisk olie og salt og et par stykker æble eller appelsin. For en klassisk rødkål sauteres fintsnittet kål sammen med æble og nelliker. Dette passer særligt godt til and, gås og rødt kød. **Naturlig beliggenhed:** Rødkål er formentlig en mutation af hvidkål, der stammer fra Sydeuropa og nåede Centraleuropa via Alperne i middelalderen. Det blev først beskrevet her af Hildegard von Bingen i det 12. århundrede. **Succesfuld dyrkning:** Du kan dyrke planterne i en vindbeskyttet kold ramme med fleecebetræk til frostnætter eller i potter på en solrig vindueskarm fra januar til marts. Plant tre korn cirka en centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord for hvert plantehul. Efter spiring efterlader du kun den stærkeste frøplante. Derefter går der fire til seks uger fra såning til frøplanten er klar til udplantning. Den ideelle spiretemperatur er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge planter har rodet godt igennem jorden, kan de bevæge sig udendørs fra slutningen af maj, hvor der ikke kan komme mere nattefrost. Plant dem med en planteafstand på 40 til 50 centimeter så dybt, at rodbunden er omkring en centimeter dækket af jord og understreg plantningen med kompost. **Den bedste beliggenhed:** Som tungfoder trives planten bedst i dyb, næringsrig jord med god vandlagringskapacitet på et solrigt sted i grøntsagspladsen. **Optimal pleje:** Planten har brug for regelmæssigt vand og næringsstoffer. Vand rigeligt, især på varme dage, men undgå vandfyldning. Regelmæssig fjernelse af ukrudt og løsning af den omgivende jord belønner planterne med et højere udbytte og aroma. Giv planterne organisk vegetabilisk gødning regelmæssigt efter plantning og op til omkring to til tre uger før høst. **Om vinteren:** Såning skal fornyes hvert år.



BIO - Rotkohl - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Dunkelrot mit festem Herz - Reiche Ernte im Spätherbst und Winter

Red Drumhead ist eine historische Sorte, die dicht gepackte Blätter mit einem dunkelroten, festen Herzen entwickelt, die vom Herbst bis in den Winter hinein geerntet werden können. Wenn Sie den Rotkohl nicht frisch verbrauchen, sollten Sie ihn bis zu den ersten Nachtfrosten im Freiland lassen, da er sich dort besser hält. Für eine längere Haltbarkeit bietet sich zudem das Einkochen an. Entfernen Sie immer die Strünke und die derben Außenblätter, denn dort ist der Nitratgehalt sehr hoch. Rotkohl färbt beim Schneiden kräftig ab, so dass sich das Arbeiten mit Handschuhen empfiehlt. Für Rohkostsalate ist Rotkohl sehr gut geeignet. Besonders lecker schmeckt er mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Pflanzenöl und Salz sowie einigen Apfel- oder Orangenstückchen. Für ein klassisches Rotkohlgemüse dünsten Sie fein geschnittene Kohl zusammen mit Apfel und Nelke. Das passt besonders gut zu Ente, Gans und rotem Fleisch. **Naturstandort:** Rotkohl ist wahrscheinlich eine in Südeuropa entstandene Mutation des Weißkohls, die im Mittelalter über die Alpen nach Mitteleuropa gelangt ist. Erstmals wurde er hier von Hildegard von Bingen im 12. Jahrhundert beschrieben. **Anzucht:** Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfroste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost. **Standort:** Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet. **Pflege:** Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdreichs danken die Pflanzen mit einem höheren Ertrag und Aroma. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Aussaat und bis circa zwei bis drei Wochen vor der Ernte regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Die Aussaat sollte jährlich neu erfolgen.



Organic - Red Cabbage - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Dark red with firm heart - rich harvest during late autumn and winter

Red Drumhead is a classic variety that produces densely packed leaves with a dark red, firm heart. This Red Cabbage can be harvested from autumn until the winter. If you don't intend to prepare the Red Cabbage fresh after harvesting, you should leave it in the earth until the next night frost, as it will be preserved much better than harvested and stored. However, for a longer preservation time, you can also boil down the Red Cabbage. Always take off the stalks and the rough outer leaves, as they contain very high amounts of nitrate. It is recommended wearing gloves for preparing Red Cabbage as it does stain while cutting and slicing. It is very well suited for raw vegetable salads and especially delicious with a marinade made of lemon juice, honey, oil, salt and some small pieces of apple or orange. To prepare a classic Red Cabbage vegetable, cook the finely cut cabbage together with apple and cloves - that goes especially well alongside roast duck, goose and red meat. **Natural location:** Red Cabbage is presumably a mutation of the white cabbage that originated in southern Europe. During the Middle Ages it spread across the Alps into Central Europe where it was recorded for the first time by Hildegard of Bingen in the 12th century. **Successful cultivation:** You can start cultivation from January until March in a wind-sheltered cold frame with a fleece cover for frosty nights, or in pot on your windowsill. Plant three seeds per planting hole about 1 cm deep into coconut substrate or organic vegetable substrate. After germination, you can prick the seedlings out leaving only the strongest one. It will take about four to six weeks after seeding until the seedlings have properly developed. A temperature between 15° and 20° Celsius would be ideal for germination. Starting from the end of May, when there are no frosty nights ahead anymore, and as soon as the seedlings have developed a proper rooting, they can be planted out in the open. Provide some underlining/padding with compost and place the seedlings deep enough into the soil so that the roots are covered with about 1 cm of earth. Leave about 40 to 50 cm space between the plants. **The best location:** The plant has high nutrient demand and grows best at a sunny place of the vegetable patch and in well-grounded, nutritious soil with a good water storage capacity. **Optimal care:** The plant requires watering and nutrition regularly. Water generously, especially on hot days, but avoid water-logging. Weeding and loosening the surrounding soil from time to time will be rewarded by the plant producing a better harvest and flavour. After planting out, you may regularly provide your Broccoli with organic vegetable fertilizer until about two to three weeks before harvesting. **In the winter:** Red Cabbage should be re-seeded every year.



ORGAANILINE – punane kapsas – punane trummipea

Brassica oleracea var. capitata

Tumepunane kindla südamega - Rikkalik saak hilissügisel ja talvel

Red Drumhead on ajalooline tüvi, millel on tihedalt pakitud lehed tumepunase ja tugeva südamega, mida saab koristada sügisest talveni. Kui punast kapsast värskest ei söö, tuleks see õõseks esimeste külmadeni õue jätta, sest seal säilib see paremini. Ka keetmine on hea, et hoida kauem. Eemalda alati vars ja sitked välimised lehed, sest seal on nitraadisaldus väga kõrge. Punane kapsas määrib lõikamisel tugevalt plekke, seetõttu on soovitatav töötada kinnastega. Punane kapsas sobib väga hästi köögiviljade toorsalatitesse. See maitseb eriti maitvalt koos sidrunimahla, mee, taimeõli ja soolast koosneva marinaadiga ning mõne õuna- või apelsinitükiga. Klassikalise punase kapsa saamiseks hauta peeneks hakitud kapsast koos õuna ja nelgiga. See sobib eriti hästi pardi, hane ja punase lihaga. **Looduslik asukoht:** Punane kapsas on tõenäoliselt valge kapsa mutatsioon, mis pärineb Lõuna-Euroopast ja jõudis keskajal Alpide kaudu Kesk-Euroopasse. Esimest korda kirjeldas seda siin Hildegard von Bingen 12. sajandil. **Edukas kasvatamine:** Fliiskattega tuulekaitses külmas raamis võid taimi kasvatada pakaselisteks öödeks või pottides päikeselisel aknalaual jaanuarist märtsini. Istutage iga istutusaugu jaoks kolm tera umbes ühe sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või orgaanilist köögiviljamulda. Pärast idanemist jätke alles ainult tugevaim seemik. Seejärel kulub külvist istutusvalmis seemikuni neli kuni kuus nädalat. Ideaalne idanemistemperatuur on 15–20 kraadi Celsiuse järgi. Niipea, kui noortaimed on mullast hästi läbi juurdunud, saavad nad õue kolida alates mai lõpust, mil öökülma enam tulla ei saa. Istutage need 40–50 sentimeetrise istutuskaugusega nii sügavale, et juurepõhi oleks umbes sentimeetri jagu mullaga kaetud, ja joonige istutus kompostiga alla. **Parim asukoht:** Raske söötjana areneb taim kõrge paremini sügaval, toitaineterikkas mullas, millel on hea veekogumisvõime, päikesepaistelisest kohast köögiviljaplatsil. **Optimaalne hooldus:** Taim vajab regulaarset vett ja toitaineid. Kastke rohkesti, eriti kuumadel päevadel, kuid vältige vettimist. Regulaarne umbrohu eemaldamine ja ümbritseva pinnase kobestamine premeerib taimi suurema saagi ja aroomiga. Varustage taimi regulaarselt pärast istutamist ja kuni umbes kaks kuni kolm nädalat enne saagikoristust orgaanilise köögiviljaväetisega. **Talvel:** Külvi tuleks igal aastal uuendada.



LUOMU - Punainen kaali - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Tummanpunainen lujalla sydämellä - Runsas sato myöhään syksyllä ja talvella

Red Drumhead on historiallinen kanta, joka kehittää tiiviisti pakkautuneita lehtiä, joissa on tummanpunainen, luja sydän, joka voidaan korjata syksystä talveen. Jos punakaali ei syö tuoreena, kannattaa se jättää ulkona yöksi ensimmäisiin pakkasille, sillä se säilyy siellä paremmin. Myös keittäminen on hyvä idea säilyttää sitä pidempään. Poista aina varsi ja kovat ulkolehdet, koska niissä on erittäin korkea nitraattipitoisuus. Punakaali tahraa leikkaamisen aikana voimakkaasti, joten on suositeltavaa työskennellä käsineillä. Punakaali sopii hyvin raakakasvissalaattiin. Se maistuu erityisen herkulliselta marinadilla, jossa on sitruunamehua, hunajaa, kasviöljyä ja suolaa sekä muutama omena- tai appelsiinipala. Klassisen punakaalin saamiseksi kuullota hienoksi pilkottua kaalia omenan ja neilikan kanssa. Tämä sopii erityisen hyvin ankan, hanhen ja punaisen lihan kanssa. **Luonnollinen sijainti:** Punakaali on luultavasti valkokaalin mutaatio, joka on peräisin Etelä-Euroopasta ja saapunut Keski-Eurooppaan Alppien kautta keskiajalla. Hildegard von Bingen kuvasi sen täällä ensimmäisen kerran 1100-luvulla. **Onnistunut viljely:** Voit kasvattaa kasveja tuulelta suojatussa kylmässä kehysessä, jossa on fleecepäällinen pakkasilta tai ruukuissa aurinkoisella ikkunalaudalla tammikuusta maaliskuuhun. Istuta kolme jyvää noin sentin syvyyteen kookoskuidusubstraattiin tai luomukasvimaahan jokaista istutusreikää kohti. Itämisen jälkeen jätä vain vahvin taimi. Kylvöstä istutusvalmiisiin taimiin kuluu sitten neljästä kuuteen viikkoa. Ihanteellinen itämislämpötila on 15–20 astetta. Heti kun nuoret kasvit ovat juurtuneet hyvin maaperän läpi, ne voivat siirtyä ulkona toukokuun lopusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää voi esiintyä. Istuta ne 40–50 senttimetrin istutusväliä hieman syvälle, ettei juuripohja on noin senttimetri maaperän peitossa, ja alleiviivaa istutus kompostilla. **Paras sijainti:** Raskaana syöttäjänä kasvi viihtyy parhaiten syvässä, ravinteikas maaperässä, jossa on hyvä veden varastointikyky aurinkoisessa paikassa vihannespaikalla. **Optimaalinen hoito:** Kasvi tarvitsee säännöllistä vettä ja ravinteita. Kastele runsaasti, etenkin kuumina päivinä, mutta vältä kastumista. Säännöllinen rikkaruohojen poisto ja ympäröivän maaperän löysäys palkitsevat kasvit suuremmalla tuotolla ja tuoksulla. Anna kasveille orgaanista kasvilannoitetta säännöllisesti istutuksen jälkeen ja noin kaksi tai kolme viikkoa ennen sadonkorjuuta. **Talvella:** Kylvö tulee uusia joka vuosi.



BIO - Chou rouge Red - Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Rouge foncé avec un coeur ferme - Des récoltes riches en fin automne et en hiver

Le Red Drumhead est un type historique qui développe des feuilles entassées de manière dense avec un coeur ferme et rouge foncé qui peuvent être récoltées de l'automne jusqu'en hiver. Si vous ne consommez pas le chou rouge frais, vous devez le laisser en plein air jusqu'aux premiers gels nocturnes, car il tient mieux. Pour une durée de conservation plus longue, il peut aussi être cuit. Enlevez toujours les troncs et les feuilles extérieures rudes, car leur teneur en nitrates est très élevée. Le chou rouge teint beaucoup lors de la coupe, donc il est conseillé d'utiliser des gants lorsque vous travaillez avec. Le chou rouge est très bon pour les salades de crudités. Il est particulièrement délicieux avec une marinade au jus de citron, miel, huile végétale et sel ainsi que quelques petits morceaux de pomme ou d'orange. Pour un chou rouge classique, cuisez du chou finement coupé avec des pommes et des clous de girofle. Ceci passe très bien avec le canard, l'oie et la viande rouge. **Emplacement naturel:** Le chou rouge est vraisemblablement une mutation du chou blanc qui est apparue en Europe du Sud et qui est arrivée en Europe centrale par les Alpes au Moyen Âge. Il fut décrit ici pour la première fois par Hildegard de Bingen au 12ème siècle. **Culture réussie:** De janvier à mars, vous pouvez mettre les plantes dans un jardin d'hiver protégé du vent avec une couverture en textile polaire ou sur un rebord de fenêtre ensoleillé. Mettez trois graines par trou de plantation dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ un centimètre de profondeur. Après la germination, laissez seules le semis le plus puissant dans chaque trou. La période entre l'apparition des semis et la plantule dure quatre à six semaines. La température de germination idéale se trouve entre 15 et 20 °C. Dès que les jeunes plantes ont des racines profondes dans la motte, vous pouvez les mettre en plein air à partir de fin mai lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne qui peut apparaître. Plantez les séparées de 40 à 50 cm et assez profondément que la base des racines soit couverte à environ 1 cm de terre et alimentez la plantation avec du compost. **Le meilleur emplacement:** En tant que plante à gros besoin, la plante prospère le plus dans des terres profondes et riches en nutriments avec une bonne capacité à stocker l'eau dans un endroit ensoleillé dans le potager. **Soins optimaux:** La plante a besoin d'un approvisionnement régulier en eau et en nutriments. Arrosez généreusement, surtout lors de jours chauds, mais évitez l'eau stagnante. Lorsque vous enlevez les mauvaises herbes régulièrement et assouplissez la terre environnante, les plantes vous remercieront avec un rendement et un arôme plus importants. Fournissez de l'engrais potager BIO régulièrement à la plante après la transplantation et jusqu'à deux à trois semaines avant la récolte. **En hiver:** L'ensemencement doit avoir lieu tous les ans.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Κόκκινο Λάχανο - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Σκούρο κόκκινο με σταθερή καρδιά - Πλούσια συγκομιδή στα τέλη του φθινοπώρου και τον χειμώνα

Το Red Drumhead είναι ένα ιστορικό στέλεχος που αναπτύσσει πυκνά συσκευασμένα φύλλα με σκούρα κόκκινη, σταθερή καρδιά που μπορεί να συλλεχθεί από το φθινόπωρο μέχρι το χειμώνα. Αν δεν φάτε το κόκκινο λάχανο φρέσκο, θα πρέπει να το αφήσετε έξω μέχρι τους πρώτους παγετούς το βράδυ, γιατί θα διατηρηθεί καλύτερα εκεί. Το βράσιμο είναι επίσης καλή ιδέα για να το διατηρήσετε περισσότερο. Αφαιρείτε πάντα το κοτσάνι και τα σκληρά εξωτερικά φύλλα, γιατί η περιεκτικότητά σε νιτρικά άλατα είναι πολύ υψηλή εκεί. Το κόκκινο λάχανο λεικάζει έντονα κατά το κόψιμο, γι' αυτό καλό είναι να εργάζεστε με γάντια. Το κόκκινο λάχανο είναι πολύ κατάλληλο για σαλάτες ωμών λαχανικών. Έχει ιδιαίτερη γεύση με μια μαρινάδα από χυμό λεμονιού, μέλι, φυτικό λάδι και αλάτι και μερικά κομμάτια μήλου ή πορτοκαλιού. Για ένα κλασικό κόκκινο λάχανο, σούταρε φιλοκομμένο λάχανο μαζί με μήλο και γαρύφαλλο. Αυτό ταυριάζει ιδιαίτερα με την πάπια, τη χήνα και το κόκκινο κρέας. **Φυσική τοποθεσία:** Το κόκκινο λάχανο είναι πιθανώς μια μετάλλαξη του λευκού λάχανου που προήλθε από τη Νότια Ευρώπη και έφτασε στην Κεντρική Ευρώπη μέσω των Άλπεων τον Μεσαίωνα. Περιγράφηκε για πρώτη φορά εδώ από τον Hildegard von Bingen τον 12ο αιώνα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Μπορείτε να καλλιεργήσετε τα φυτά σε ένα προστατευμένο από τον άνεμο κρύο πλαίσιο με κάλυμμα fleece για παγωμένες νύχτες ή σε γλάστρες σε ένα ηλιόλουστο περβάζι από τον Ιανουάριο έως τον Μάρτιο. Φυτέψτε τρεις κόκκους σε βάθος περίπου ενός εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρδίας ή οργανικό φυτικό χώμα για κάθε τρύπα φύτευσης. Μετά τη βλάστηση, αφήστε μόνο το πιο δυνατό δενδρύλλιο. Στη συνέχεια χρειάζονται τέσσερις έως έξι εβδομάδες από τη σπορά μέχρι το πορόφυτο έτοιμο για φύτευση. Η ιδανική θερμοκρασία βλάστησης είναι 15 έως 20 βαθμοί Κελσίου. Μόλις τα νεαρά φυτά έχουν ριζώσει καλά στο έδαφος, μπορούν να μετακινηθούν σε εξωτερικούς χώρους από τα τέλη Μαΐου, όταν δεν μπορούν να εμφανιστούν πλέον νυχτερινοί παγετοί. Φυτέψτε τα με απόσταση φύτευσης 40 έως 50 εκατοστών τόσο βαθιά ώστε η βάση της ρίζας να είναι περίπου ένα εκατοστό καλυμμένη με χώμα και υπογραμμίστε τη φύτευση με κομπόστ. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ως βαρύς τροφοδότης, το φυτό ευδοκime καλύτερα σε βαθύ, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος με καλή ικανότητα αποθήκευσης νερού σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο έμπλαστρο λαχανικών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό χρειάζεται κανονικό νερό και θρεπτικά συστατικά. Πότιστε άφθονα, ειδικά τις ζεστές μέρες, αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση. Η τακτική αφαίρεση των ζιζανίων και η χαλάρωση του περιβάλλοντος εδάφους ανατρίβουν τα φυτά με μεγαλύτερη απόδοση και άρωμα. Παρέχετε τα φυτά με οργανικό φυτικό λίπασμα τακτικά μετά τη φύτευση και έως περίπου δύο έως τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. **Το χειμώνα:** Η σπορά πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο.



ORGÁNACHA - Cabáiste Dearg - Droim Ceann Dearg

Brassica oleracea var. capitata

Dearg dorch le croí daingean - Fómhar saibhir go déanach san fhómhar agus sa gheimhreadh

Red Drumhead ist eine historische Sorte, die dicht gepackte Blätter mit einem dunkelroten, festen Herzen entwickelt, die vom Herbst bis in den Winter hinein geerntet werden können. Mura n-itheann tú an cabáiste dearg úr, ba chóir duit é a fhágáil taobh amuigh go dtí an chéad sioc istoíche, mar beidh sé níos fearr fós ann. Is smaoinéamh maith é fuochpointe é a choinneáil níos faide. Bain an gas agus na duilleoga seachtracha diana i gcónaí, toisc go bhfuil an t-ábhar níotráite an-ard ann. stáins cabáiste dearg go mór nuair a ghearradh, mar sin tá sé inmholta a bheith ag obair le lámhainní. Tá cabáiste dearg an-oiriúnach do sailleid glasraí samh. Bíonn blas an-bhlasta air le marinade sú líomóide, mil, ola glasraí agus salann agus cúpla píosa úll nó oraiste. Le haghaidh cabáiste dearg clasaiceach, sáibh cabáiste mionghearrtu go min in éineacht le húll agus clove. Téann sé seo go háirithe go maith le lacha, gé agus feoil dhearg. **Suíomh nádúrtha:** Rotkohl ist wahrscheinlich eine in Südeuropa entstandene Mutation des Weißkohls, die im Mittelalter über die Alpen nach Mitteleuropa gelangt ist. Erstmals wurde er hier von Hildegard von Bingen im 12. Jahrhundert beschrieben. **Saothrú rathúil:** Is féidir leat na plandaí a fhás i bhfráma fuar cosanta ag an ngaoth le clúdach lomra le haghaidh oícheanta sioc nó i bpotáir ar fhuinneog griannmhar ó Eanáir go Márta. Cuir trí ghráin thart ar aon ceintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith snáithín cnó cócó nó in ithir glasraí orgánacha do gach poll plandála. Tar éis phéacadh, fág ach an síológ is láidre. Tógann sé ceithre nó sé seachtaine ansin ó chur go dtí an síológ réidh le cur. Is é an teocht phéacadh idéalach ná 15 go 20 céim Celsius. Chomh luath agus a bhíonn na plandaí óga fréamhaithe go maith tríd an ithir, is féidir leo bogadh lasmuigh ó dheireadh mhí na Bealtaine, nuair nach féidir le frosts oíche níos mó a bheith ann. Déan iad a phlandáil le fad plandála de 40 go 50 ceintiméadar chomh domhain go bhfuil an bonn fréimhe thart ar aon ceintiméadar clúdaithe le hitheach agus cuir béim ar an bplandáil le múirín. **An suíomh is fearr:** Mar fhriotháil trom, is fearr a éiríonn leis an bplanda in ithir dhomhain atá saibhir i gcothaitheigh le toilleadh maith stórála uisce in áit ghriannmhar sa phaiste glasraí. **Cúram is fearr is féidir:** Caithfidh an planda uisce agus cothaitheigh rialta. Tabhair uisce go liobrálach, go háirithe ar laethanta te, ach seachain uisceadán. Tugann baint rialta fiail agus scaoileadh na hitheach máguaird luach saothair do na plandaí le táirgeacht agus aroma níos airde. Cuir leasachán orgánach glasraí ar fáil do na plandaí go rialta tar éis a phlandáil agus suas le dhá nó trí seachtaine roimh an bhfómhar. **Sa gheimhreadh:** Ba chóir cur a athnuachan gach bliain.



LÍFRÆNT - Rauðkál - Rauður trommuhaus

Brassica oleracea var. capitata

Dökkrauður með þétt hjarta - Rík uppskera síðla hausts og vetrar

Red Drumhead er söguleg stofn sem þróar þéttþökkuð laufblöð með dökkrauðu, þéttu hjarta sem hægt er að uppskera frá hausti til vetrar. Ef þú borðar rauðkálíð ekki ferskt ættirðu að láta það vera úti fram að fyrstu frostum á nóttunni því það geymist þar betur. Suðu er líka gott að hafa það lengur. Fjarlægðu alltaf stöngulinn og hörðu ytri blöðin, því nítratinnihaldið er mjög hátt þar. Rauðkál blettir mikið við klippingu og því er ráðlegt að vinna með hanska. Rauðkál hentar mjög vel í hrásalöt. Það bragðast sérstaklega ljúffengt með marinerung af sítrónusafa, hunangi, jurtaolíu og salti og nokkrum bitum af epli eða apelsínju. Fyrir klassískt rauðkál, steikið smátt skorið hvítkál ásamt eplum og negul. Þetta passar sérstaklega vel með önd, gæs og rauðu kjöti. **Náttúruleg staðsetning:** Rauðkál er líklega stökkbreyting á hvítkáli sem er upprunnið í Suður-Evrópu og barst til Mið-Evrópu um Alpna á miðöldum. Henni var fyrst lýst hér af Hildegard von Bingen á 12. öld. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að rækta plönturnar í vindvernduðum köldum ramma með lópapeysu fyrir frostnætur eða í pottum á sólríku gluggakistu frá janúar til mars. Gróðursettu þrjú korn um það bil eins sentimetrar djúpt í undirlagi kókosneturfrefja eða lífrænan jurtamold fyrir hverja gróðursetningarholu. Eftir spírun, skildu aðeins eftir sterkustu unglöntuna. Síðan líða fjórar til sex vikur frá sáningu þar til græðlingurinn er tilbúinn til gróðursetningar. Kjórið spírunarhitastig er 15 til 20 gráður á Celsius. Um leið og ungar plöntur hafa rótað vel í jarðvegi geta þær hreyft sig utandryr upp úr lok maí, þegar ekki verður lengur næturfröst. Gróðursettu þau með 40 til 50 sentimetrar gróðursetningarfjarlægð svo djúpt að rótartotninn er um einn sentimetr þakinn mold og undirstrikaðu gróðursetninguna með moldu. **Besta staðsetningin:** Sem þungur fódari þrífst plöntan best í djúpum næringarríku jarðvegi með góða vatnsgeymslugetu á sólríku stað í grænmetisblettinum. **Besta umönnun:** Plöntan þarf reglulega vatn og næringarefni. Vökvaðu ríkulega, sérstaklega á heitum dögum, en forðastu vatnslosun. Regluleg illgresihreinsun og losun jarðvegsins í kring umbuna plöntunum með meiri uppskeru og ilm. Gefðu plöntunum lífrænan grænmetisáburð reglulega eftir gróðursetningu og allt að um það bil tveimur til þremur vikum fyrir uppskeru. **Á veturna:** Sáning ætti að endurnýja á hverju ári.



BIO - Cavolo rosso - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Rosso scuro dal cuore solido - ricco raccolto nel tardo autunno e in inverno

Il Red Drumhead è una varietà storica che sviluppa foglie che si richiudono in maniera fitta, con un cuore rosso scuro e compatto, che può essere raccolto dall'autunno all'inverno. Se non si consuma il cavolo rosso da fresco, si dovrebbe lasciarlo fino alle prime gelate notturne all'aperto, perché ci sta meglio. Per una conservazione più lunga si può mettere sotto conserva alimentare. Rimuovere sempre i gambi e le foglie esterne ruvide, perché in quelle parti il contenuto di nitrati è molto alto. Il cavolo rosso colora fortemente quando si taglia, quindi si consiglia di lavorare con i guanti. Il cavolo rosso è molto adatto per le insalate di verdure crude. Ha un sapore davvero squisito con una marinata di succo di limone, miele, olio vegetale e sale, con qualche pezzetto di mela o arancia. Per una ricetta classica con cavolo rosso, saltare il cavolo tritato finemente con mela e chiodi di garofano. Si abbina molto bene con anatra, oca e carne rossa. **Posizione naturale:** Il cavolo rosso è probabilmente una mutazione nel cavolo bianco originario dell'Europa meridionale, che ha attraversato le Alpi dell'Europa centrale nel Medioevo. Per la prima volta fu descritto da Hildegard von Bingen nel XII secolo. **Coltivazione riuscita:** Da gennaio a marzo, le piante si possono coltivare in una struttura riparata con una copertura in pile per le notti gelide, oppure in vasi su un davanzale soleggiato. Collocare tre semi per buco, profondo circa un centimetro, in un substrato di fibra di cocco o in terra per ortaggi BIO. Dopo la germinazione, selezionare solo le piantine più forti. Dalla semina alla piantina pronta per il trapianto sono necessarie dalle quattro alle sei settimane. La temperatura di germinazione ideale è tra 15° e 20° C. Non appena le giovani piante avranno radicato bene il pane di terra potranno essere trapiantate all'aperto, comunque dalla fine di maggio, quando non si verificano più gelate notturne. Trapiantarle a una distanza da 40 a 50 centimetri fra loro, abbastanza profonda da ricoprire le radici di terra per circa un centimetro, poi nutrire la coltivazione con il compost. **La posizione migliore:** Come pianta che necessita di molti nutrienti, il broccolo prospera meglio su terreni profondi e ricchi di sostanze nutritive, con una buona ritenzione idrica e collocato in un punto soleggiato dell'orto. **Cura ottimale:** La pianta ha bisogno di regolari somministrazioni di acqua e sostanze nutritive. Innaffiare abbondantemente, specialmente nelle giornate calde, evitando ristagni d'acqua. La rimozione regolare delle erbe infestanti e il dissodamento del terreno circostante favoriscono una maggiore resa e aroma nelle piante. Concimare regolarmente le piante con fertilizzante per ortaggi BIO, da dopo la semina fino a circa due o tre settimane prima del raccolto. **In inverno:** La semina si dovrebbe ripetere ogni anno.



ORGANSKI - Crveni kupus - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Tamnocrvena s čvrstim srcem - Bogata berba u kasnu jesen i zimu

Red Drumhead je povijesna sorta koja razvija gusto zbijeno lišće s tamnocrvenim, čvrstim srcem koje se može brati od jeseni do zime. Ako kupus ne jedete svjež, ostavite ga vani do prvih mrazeva noću jer će se ondje bolje održati, a dobro je i prokuhavanje da se duže održi. Uvijek uklonite peteljku i žilave vanjske listove jer je tamo sadržaj nitrata vrlo visok. Crveni kupus jako se mrlja pri rezanju pa je preporučljivo raditi u rukavicama. Crveni kupus je vrlo pogodan za salate od sirovog povrća. Osobito je ukusan uz marinadu od limunova soka, meda, biljnog ulja i soli te nekoliko komadića jabuke ili naranče. Za klasični crveni kupus pirjajte sitno nasjeckani kupus zajedno s jabukom i klinčićima. Posebno dobro ide uz patku, gusku i crveno meso. **Zemlja porijekla:** Crveni kupus je vjerojatno mutacija bijelog kupusa koja potječe iz južne Europe i preko Alpa u srednjem vijeku stigla u srednju Europu. Ovdje ga je prvi opisala Hildegard von Bingen u 12. stoljeću. **Uspješan uzgoj:** Biljke možete uzgajati u hladnom okvru zaštićenom od vjetrova s pokrivačem od flisa za mraznih noći ili u posudama na sunčanoj prozorskoj dasci od sijecnja do ožujka. Posadite tri zrna duboko oko jedan centimetar u supstrat od kokosovih vlakana ili organsko tlo za povrće za svaku rupu za sadnju. Nakon nicanja ostavite samo najjaču sadnicu. Zatim je potrebno četiri do šest tjedana od sjetve do sadnice spremne za sadnju. Idealna temperatura za klijanje je 15 do 20 stupnjeva Celzijusa. Čim se mlade biljke dobro ukorijene kroz tlo, mogu se premjestiti na otvoreno od kraja svibnja, kada više ne može doći do noćnih mrazova. Sadite ih na razmak sadnje od 40 do 50 centimetara tako duboko da korijen korijena bude oko jedan centimetar prekriven zemljom, a sadnju podvucite kompostom. **Najbolja lokacija:** Kao teška hranilica, biljka najbolje uspijeva u dubokom tlu bogatom hranjivim tvarima s dobrim kapacitetom skladištenja vode na sunčanom mjestu u povrtnjaku. **Optimalna njega:** Biljka treba redovitu vodu i hranjiva. Zalijevajte obilno, osobito za vrućih dana, ali izbjegavajte natapanje. Redovitim uklanjanjem korova i rahljenjem okolnog tla biljke se nagrađuju većim urodom i aromom. Biljkama dajte organsko gnojivo za povrće redovito nakon sadnje i otprilike dva do tri tjedna prije žetve. **U zimi:** Sjetvu treba obnavljati svake godine.



BIOLOGISKI - Sarkanie kāposti - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Tumši sarkans ar stingru sirdi - Bagāta raža vēlā rudenī un ziemā

Red Drumhead ir vēsturisks celms, kas attīsta blīvi saspiestas lapas ar tumši sarkanu, stingru sirdi, ko var novākt no rudens līdz ziemai. Ja sarkanos kāpostus neēdat svaigus, tos vajadzētu atstāt ārā līdz pirmajām salnām naktī, jo tur labāk turēsies. Vārīšana ir arī laba ideja, lai tos uzglabātu ilgāk. Vienmēr noņemiet kātiņu un cietās ārējās lapas, jo tur ir ļoti augsts nitrātu saturs. Sarkanie kāposti griežot stipri nokrāsojas, tāpēc vēlams strādāt ar cimdkiem. Sarkanie kāposti ir ļoti piemēroti neapstrādātu dārzenu salātiem. Īpaši garšīgi tas garšo ar citronu sulas, medus, augu eļļas un sāls marinādē un dažiem ābola vai apelsīna gabaliņiem. Lai iegūtu klasisku sarkano kāpostu, sautējiet smalki sagrieztus kāpostus kopā ar ābolu un krustnagliņām. Tas īpaši labi sader ar pili, zosu un sarkano gaļu. **Dabiska vieta:** Sarkanie kāposti, iespējams, ir balto kāpostu mutācija, kas radusies Dienvidēiropā un viduslaikos caur Alpiem sasniedza Centrāleiropu. Pirmo reizi šeit to aprakstīja Hildegard fon Bingen 12. gadsimtā. **Veiksmīga audzēšana:** No vēja aizsargātā aukstā karkasā ar vilnas pārsegu var audzēt augus salnām naktīm vai podos uz saulainas palodzes no janvāra līdz martam. Katrai stādīšanas bedrei iestādiet trīs graudus apmēram viena centimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Pēc dīgšanas atstājiet tikai spēcīgāko stādu. Pēc tam no sēšanas līdz stādam, kas ir gatavs stādīšanai, paiet četras līdz sešas nedēļas. Ideālā dīgšanas temperatūra ir 15–20 grādi pēc Celsija. Tiklīdz jaunie augi labi iesakņojušies caur augsni, tie var pārvietoties ārā no maija beigām, kad vairs nevar būt nakts salnas. Stādiet tos 40 līdz 50 centimetru stādīšanas attālumā tik dziļi, lai sakņu pamatne būtu apmēram vienu centimetru pārklāta ar augsni, un pasvītrojiet stādījumu ar kompostu. **Labākā atrašanās vieta:** Kā smags barotājs augs vislabāk plaukst dziļā, barības vielām bagātā augsnē ar labu ūdens uzkrāšanās spēju saulainā vietā dārzenu laukā. **Optimāla aprūpe:** Augam nepieciešams regulārs ūdens un barības vielas. Laistiet bagātīgi, īpaši karstās dienās, taču izvairieties no ūdens aizsērēšanas. Regulāra nezāļu likvidēšana un apkārtējās augsnes iridnāšana piešķir augiem lielāku ražu un aromātu. Regulāri nodrošiniet augus ar organisko dārzenu mēslojumu pēc stādīšanas un apmēram divas līdz trīs nedēļas pirms ražas novākšanas. **Ziemā:** Sēja jāatjauno katru gadu.



EKOLOGIŠKAS – Raudonasis kopūstas – Raudonasis būgnelis

Brassica oleracea var. capitata

Tamsiai raudona su tvirta širdimi – Gausus derlius vēlyvā rudenī ir žiemā

Red Drumhead yra istorinė atmaina, kuri vysto tankiai suspaustus lapus su tamsiai raudona, tvirta širdimi, kurią galima skinti nuo rudens iki žiemos. Jei raudonojo kopūsto nevalgote šviežiu, nakčiai reikėtų palikti lauke iki pirmųjų šalūnų, nes ten jis geriau išsilaikys. Ir ilgiau laikyti verta verdant. Visada pašalinkite kotelį ir kietus išorinius lapus, nes ten labai daug nitratų. Pjaudami raudongūžiai kopūstai stipriai nusidažo, todėl patartina dirbti su pirštinėmis. Raudonieji kopūstai labai tinka žalių daržovių salotoms. Ypač skanu su citrinos sulčių, medaus, augalinio aliejaus ir druskos marinatu bei keliais obuolio ar apelsino gabalėliais. Jei norite klasikinio raudonojo kopūsto, pakepinkite smulkiai pjaustytą kopūstą kartu su obuoliu ir gvazdikėliais. Tai ypač tinka su antena, žąsiena ir raudona mėsa. **Natūrali vieta:** Raudonasis kopūstas tikriausiai yra baltojo kopūsto mutacija, kilusi iš Pietų Europos ir viduramžių per Alpes pasiekusi Vidurio Europą. Pirmą kartą čia ją aprašė Hildegard von Bingen XII amžiuje. **Sėkmingas auginimas:** Augalus galite auginti nuo vėjo apsaugotame šaltame karkase su vilnoniu uždangalu šaltoms naktims arba vazonuose ant saulėtos palangės sausio – kovo mėnesiais. Pasodinkite tris grūdus maždaug vieno centimetru gilyje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių dirvą kiekvienai sodinimo duobei. Po sudygimo palikite tik stipriausią daigą. Tada nuo sėjos iki sodinimo paruošto sodinuko užtrunka nuo keturių iki šešių savaičių. Ideali dygimo temperatūra yra 15–20 laipsnių Celsijaus. Kai tik jauni augalai gerai įsišaknia per dirvą, nuo gegužės pabaigos, kai nebegali kilti naktinių šalūnų, jie gali keltis į lauką. Pasodinkite juos 40–50 centimetru sodinimo atstumu taip, kad šaknies pagrindas būtų apie vieną centimetrą padengtas žeme, o sodinimą pabaraukite kompostu. **Geriausia vieta:** Kadangi augalas yra sunkus tiekęjas, jis geriausiai klesti giliame, maistingų medžiagų turinčiame dirvožemyje, kuriame gerai sulaiko vandenį saulėtoje daržovės vietoje. **Optimali priežiūra:** Augalui reikia reguliaraus vandens ir maistingų medžiagų. Laistykite gausiai, ypač karštomis dienomis, tačiau venkite vandens užmirkimo. Reguliarius piktžolių šalinimas ir aplinkinės dirvos purenimas apdovanoja augalus didesniu derliumi ir aromatu. Reguliariai po pasodinimo ir likus maždaug dviem ar trimis savaitėms iki derliaus nuėmimo, augalus maitinkite organinėmis daržovių trąšomis. **Žiemą:** Sėja reikia atnaujinti kasmet.



ORGANIČI - Kabočča Ħamra - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Aħmar skur b'qalb soda - Ħsad għani fl-aħħar tal-ħarifa u fix-xitwa

Red Drumhead hija razza storika li tiżviluppa weraq ippakkjati b'mod dens b'qalba ħamra skura u soda li tista' tinħasad mill-ħarifa għax-xitwa. Jekk ma tiekolx il-kabočča ħamra friska, għandek thalliha barra sal-ewwel għata bil-lejl, għax tibqa' aħjar hemmhekk It-toghlija hija wkoll idea tajba biex iżzommha itwal. Dejjem nehhi iz-zokk u l-weraq iebstin ta' barra, minħabba li l-kontenut ta' nitrāt huwa għoli ħafna hemmhekk. Il-kabočča ħamra tbajja ħafna meta taqta ', għalhekk huwa rakkomandabbli li taħdem bl-ingwanti. Il-kabočča ħamra hija adattata ħafna għall-insalati tal-ħxejjex nejjin. Għandu toghma partikolarment Delicious b'immarinar ta' m'eraq tal-lumi, għasel, zejt veġetali u melħ u fit biččiet ta' tuffieħ jew oranġjo. Għal kabočča ħamra klassika, saute kabočči mqattgħin fin flimkien mat-tuffieħ u l-qronfol. Dan jmur partikolarment tajjeb mal-papra, il-wiżż u l-ħaħam aħmar. **Post naturali:** Il-kabočča ħamra hija probabbilment mutazzjoni tal-kabočča bajda li oriġinat fin-Nofsinar tal-Ewropa u laħqet l-Ewropa Ċentrali permezz tal-Alpi fil-Medju Ewu. L-ewwel ġie deskritt hawn minn Hildegard von Bingen fis-seklu 12. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Tista' tikkber il-pjanti f'qafas kiesaħ protett mir-riħ b'għatu suf għal il-jieli għata jew fi qsari fuq it-tieqa xemxija minn Jannar sa Marzu. Pjanta tliet qmuħ madwar centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika għal kull toqba tat-thawwil. Wara l-germinazzjoni, halli biss l-aktar nebbieta b'saħħitha. Imbagħad jieħu erba' sa sitt ġimgħat miż-żriegħ sa n-nebbieta lesta għat-thawwil. It-temperatura ideali tal-germinazzjoni hija 15 sa 20 grad Celsius. Hekk kif il-pjanti żgħar għandhom l-għeruq sew mill-ħamrija, jistgħu jmxu barra mill-aħħar ta' Mejju, meta ma jkunx jista' jseħħ aktar għata bil-lejl. Hallahom b'distanza ta' thawwil ta' 40 sa 50 centimetru tant fil-fond li l-baži ta' l-għeruq hija madwar centimetru miksija bil-ħamrija u enfasisza t-thawwil bil-kompost. **L-aħjar post:** Bħala alimentatriċi tqil, l-impjant jiffjorixxi l-aħjar f'ħamrija fond u b'ħafna nutrijenti b'kapaċità tajba ta' ħażna ta' ilma f'post xemxi fil-garža tal-ħxejjex. **Kura ottimali:** L-impjant jeħtieġ ilma u nutrijenti regolari. Ilma b'mod liberali, speċjalment fi granet šħan, imma evita li jxaqleb l-ilma. It-tneħġija regolari tal-ħaxix ħażin u l-illaxkar tal-ħamrija tal-madwar jippremjaw lill-pjanti b'rendiment u aroma oġhla. Ipprovi lill-pjanti b'fertilizzant veġetali organiku regolament wara t-thawwil u sa madwar ġimgħat qabel il-ħsad. **Fix-xitwa:** Iż-żriġħ għandu jiġġedded kull sena.



Bio - Rode Kool - Rood Trommelvel

Brassica oleracea var. capitata

Donkerrood met een stevige hartrijke oogst in de late herfst en winter

Red Drumhead is een historische variëteit die dicht opeengepakte bladeren ontwikkelt met een donkerrood, stevig hart dat van herfst tot winter kan worden geoogst. Als je de rode kool niet vers consumeert, laat je hem dan tot de eerste nachtvorst buiten staan, daar blijft hij dan beter en voor een langere houdbaarheid kun je hem ook inkoken. Verwijder altijd de stengels en de taaië buitenste bladeren, want daar is het nitraatgehalte erg hoog. Rode kool vertoont sterke vlekken bij het snijden, dus werken met handschoenen wordt aanbevolen. Rode kool is zeer geschikt voor rauwkostsalades. Het smaakt bijzonder lekker met een marinade gemaakt van citroensap, honing, plantaardige olie en zout, evenals een paar stukjes appel of sinaasappel. Voor een klassieke rode koolgroente, fruit fijngesneden kool met appel en kruidnagel. Dit gaat vooral goed samen met eend, gans en rood vlees. **Natuurlijke locatie:** Rode kool is waarschijnlijk een mutatie van witte kool die zijn oorsprong vond in Zuid-Europa en in de Middeleeuwen via de Alpen Midden-Europa bereikte. Het werd hier voor het eerst beschreven door Hildegard von Bingen in de 12e eeuw. **Succesvolle teelt:** U kunt de planten in een beschutte koude bak met een fleecedoek plaatsen voor zijge nachten van januari tot maart of in potten op een zonnige vensterbank. Zet drie korrels per plantgat ongeveer een centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Laat na het ontkiemen alleen de sterkste zaailing staan. Het duurt dan vier tot zes weken van zaaien tot zaailingen planten. De ideale kiemtemperatuur is 15 tot 20 graden Celsius. Zodra de jonge planten de grond goed hebben geworteld, kunnen ze vanaf eind mei naar het veld, als er geen nachtvorst meer kan optreden. Plant ze met een plantafstand van 40 tot 50 centimeter zo diep dat de wortels ongeveer een centimeter bedekt zijn met aarde en voed de plant met compost. **De beste locatie:** Als zware consument gedijt de plant het beste op diepe, voedselrijke gronden met een goede wateropslag op een zonnige plek in de moestuin. **Optimale verzorging:** De plant heeft regelmatig water en voedingsstoffen nodig. Geef royaal water, vooral op warme dagen, maar vermijd wateroverlast. Regelmatige verwijdering van onkruid en loslaten van de omringende grond geven de planten een hogere opbrengst en aroma. Geef de planten na het verplanten en tot twee à drie weken voor de oogst regelmatig biologische groentemest. **In de winter:** Het zaaien moet jaarlijks worden gedaan.



ØKOLOGISK - Rødkål - Rødtrommeskinn

Brassica oleracea var. capitata

Mørkerød med et fast hjerte - Rik høst på senhøsten og vinteren

Red Drumhead er en historisk stamme som utvikler tettpakkede blader med et mørkerødt, fast hjerte som kan høstes fra høst til vinter. Spiser du ikke rødkålen fersk bør du la den stå ute til den første frosten om natten, da holder den seg bedre der. Koking er også lurt å holde den lenger. Fjern alltid stilkene og de seige ytterbladene, for der er nitratinnholdet veldig høyt. Rødkål flekker kraftig ved skjæring, så det er lurt å jobbe med hansker. Rødkål egner seg veldig godt til rå grønnsakssalater. Det smaker spesielt deilig med en marinade av sitronsaft, honning, vegetabilsk olje og salt og noen biter av epler eller appelsin. For en klassisk rødkål, sauter finhakket kål sammen med epler og nellik. Dette passer spesielt godt til and, gås og rødt kjøtt. **Naturlig beliggenhet:** Rødkål er trolig en mutasjon av hvitkål som har sin opprinnelse i Sør-Europa og nådde Sentral-Europa via Alpene i middelalderen. Den ble først beskrevet her av Hildegard von Bingen på 1100-tallet. **Vellykkt dyrking:** Du kan dyrke plantene i en vindbeskyttet kaldramme med fleecetrekk for frostnetter eller i potter på en solrik vinduskarm fra januar til mars. Plant tre korn omtrent en centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord for hvert plantehull. Etter spiring, la bare den sterkeste frøplanten være igjen. Det tar deretter fire til seks uker fra såing til frøplanten er klar til planting. Den ideelle spiretemperaturen er 15 til 20 grader Celsius. Så snart de unge plantene har rotet seg godt gjennom jorden, kan de bevege seg utendørs fra slutten av mai, da det ikke kan oppstå nattefrost lenger. Plant dem med en planteavstand på 40 til 50 centimeter så dyp at rotbunnen er omtrent en centimeter dekket med jord og understrek plantingen med kompost. **Den beste beliggenheten:** Som tungmater trives planten best i dyp, næringsrik jord med god vannlagringskapasitet på en solrik plass i grønnsaksplassen. **Optimal omsorg:** Planten trenger regelmessig vann og næring. Vann rikelig, spesielt på varme dager, men unngå vannlogging. Regelmessig fjerning av ugress og løsning av den omkringliggende jorda belønner plantene med høyere utbytte og aroma. Gi plantene organisk vegetabilsk gjødsel regelmessig etter planting og opptil to til tre uker før høsting. **Om vinteren:** Såing bør fornyes hvert år.



Bio - Czerwona Kapusta

Brassica oleracea var. capitata

Ciemenoczerwony o mocnym sercu - bogate zbiory późną jesienią i zimą

Red Drumhead to klasyczna odmiana produkująca gęsto zbite liście o ciemnoczerwonym, jędrnym sercu. Ta czerwona kapusta może być zbierana od jesieni do zimy. Jeśli nie zamierzasz przygotowywać czerwonej kapusty świeżej po zbiorze, powinienś zostawić ją w ziemi do następnej nocy, ponieważ będzie ona znacznie lepiej zachowana niż zebrana i przechowywana. Jednak dla dłuższego przechowywania można również wygotować czerwoną kapustę. Zawsze zdejmuj łodygi i szorstkie zewnętrzne liście, ponieważ zawierają bardzo duże ilości azotanów. Zaleca się noszenie rękawiczek do przygotowywania czerwonej kapusty, ponieważ palmy się podczas krojenia i krojenia. Bardzo dobrze komponuje się z surowymi warzywami, a szczególnie smakuje z marynatą z soku z cytryny, miodu, oleju, soli i niewielkich kawałków jabłka lub pomarańczy. Aby przygotować klasyczne warzywo z czerwonej kapusty, ugotuj drobno pokrojoną kapustę razem z jabłkiem i goździkami - szczególnie dobrze komponuje się z pieczoną kaczka, gęsia i czerwonym mięsem. **Naturalne położenie:** Czerwona kapusta jest prawdopodobnie mutacją białej kapusty pochodzącej z południowej Europy. W średniowieczu rozprzestrzeniła się przez Alpy do Europy Środkowej, gdzie została po raz pierwszy odnotowana przez Hildegardę z Bingen w XII wieku. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć uprawę od stycznia do marca w osłoniętej od wiatru zimnej ramie z polarem na mroźne noce lub w doniczce na parapecie. Posadź trzy nasiona na dołek na głębokość około 1 cm w podłożu kokosowym lub prawdopodobnie mutacją białej kapusty pochodzącej z południowej Europy. Po wysianiu potrzeba około czterech do sześciu tygodni, zanim sadzonki rozwiną się prawidłowo. Idealna do kiełkowania byłaby temperatura pomiędzy 15 ° a 20 ° Celsjusza. Począwszy od końca maja, kiedy nie ma już mroźnych nocy, a gdy tylko sadzonki dobrze ukorzenią się, można je sadzić na otwartej przestrzeni. Podkreśl kompost i umieść sadzonki na tyle głęboko, aby korzenie były pokryte około 1 cm ziemi. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina charakteryzuje się dużym zapotrzebowaniem na składniki pokarmowe i najlepiej rośnie na nasłonecznionym miejscu poletka warzywnego oraz na dobrze uziemionej, żyznej glebie o dobrej zdolności magazynowania wody. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina wymaga regularnego podlewania i odżywiania. Podlewać obficie, szczególnie w upalne dni, ale unikać gromadzenia się wody. Od czasu do czasu pienie i spulchnianie otaczającej gleby zostanie nagrodzone przez roślinę, która zapewni lepsze zbiory i lepszy smak. Po posadzeniu możesz regularnie dostarczać brokułom organiczny nawóz roślinny do około dwóch do trzech tygodni przed zbiorem. **W zimę:** Kapustę czerwoną należy wysiewać co roku.



ORGÂNICO - Repolho Roxo - Coxa Roxa

Brassica oleracea var. capitata

Vermelho escuro com coração firme - Colheita rica no final do outono e inverno

Red Drumhead é uma variedade histórica que desenvolve folhas densamente compactadas com um coração vermelho escuro e firme que pode ser colhido do outono ao inverno. Se não comer o repolho roxo fresco, deixe-o do lado de fora até as primeiras geadas da noite, pois aí ele se conserva melhor, fervendo também é uma boa ideia para mantê-lo por mais tempo. Retire sempre o talo e as folhas externas duras, pois ali o teor de nitrato é muito alto. O repolho roxo mancha muito ao cortar, por isso é aconselhável trabalhar com luvas. O repolho roxo é muito adequado para saladas de vegetais crus. Tem um sabor particularmente delicioso com uma marinada de sumo de limão, mel, óleo vegetal e sal e alguns pedaços de maçã ou laranja. Para um repolho roxo clássico, refogue o repolho picado junto com a maçã e o cravo. Acompanha particularmente bem pato, ganso e carne vermelha. **Localização natural:** O repolho roxo é provavelmente uma mutação do repolho branco que se originou no sul da Europa e chegou à Europa Central através dos Alpes na Idade Média. Foi descrito pela primeira vez aqui por Hildegard von Bingen no século XII. **Cultivo bem sucedido:** Você pode cultivar as plantas em uma estrutura fria protegida do vento com uma cobertura de lã para noites geladas ou em vasos em uma janela ensolarada de janeiro a março. Plante três grãos com cerca de um centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou solo vegetal orgânico para cada cova de plantio. Após a germinação, deixe apenas a muda mais forte. Em seguida, leva de quatro a seis semanas desde a semeadura até a muda pronta para o plantio. A temperatura ideal de germinação é de 15 a 20 graus Celsius. Assim que as plantas jovens estiverem bem enraizadas no solo, elas podem se mover para o exterior a partir do final de maio, quando não ocorrerão mais geadas noturnas. Plante-as com uma distância de plantio de 40 a 50 centímetros, de forma que a base da raiz fique cerca de um centímetro coberta de terra e sublinhe o plantio com composto. **A melhor localização:** Como um alimentador pesado, a planta prospera melhor em solo profundo e rico em nutrientes com boa capacidade de armazenamento de água em um local ensolarado na horta. **Cuidado ideal:** A planta precisa de água e nutrientes regulares. Regue abundantemente, especialmente em dias quentes, mas evite o alagamento. A remoção regular de ervas daninhas e o afrouxamento do solo ao redor recompensam as plantas com maior rendimento e aroma. Forneça às plantas fertilizantes vegetais orgânicos regularmente após o plantio e até cerca de duas a três semanas antes da colheita. **No inverno:** A semeadura deve ser renovada a cada ano.



Ecologic - Varză Roșie - Toba Roșie

Brassica oleracea var. capitata

Roșu închis, cu o inimă fermă - recoltă bogată la sfârșitul toamnei și iernii

Red Drumhead este un soi istoric care dezvoltă frunze strânse, cu o inimă roșie închisă, fermă, care poate fi recoltată din toamnă până la iarnă. Dacă nu consumați varza roșie proaspătă, ar trebui să o lăsați afară până la înghețurile din prima noapte, deoarece se va păstra mai bine acolo. Pentru o durată mai mare de valabilitate, o puteți fierbe. Îndepărtați întotdeauna tulpinile și frunzele exterioare dure, deoarece conținutul de nitrați este foarte mare acolo. Varza roșie pete viguros atunci când este tăiată, de aceea se recomandă lucrul cu mănuși. Varza roșie este foarte potrivită pentru salate de legume crude. Are un gust deosebit de delicios cu o marinată făcută din suc de lămâie, miere, ulei vegetal și sare, precum și câteva bucăți de mere sau portocale. Pentru o legumă clasică de varză roșie, sotate varza tocată mărunț cu măr și cuișoare. Acest lucru se potrivește deosebit de bine cu rață, gâscă și carne roșie. **Locație naturală:** Varza roșie este probabil o mutație a varzel albe care își are originea în sudul Europei și a ajuns în Europa Centrală prin Alpi în Evul Mediu. A fost descris pentru prima dată aici de Hildegard von Bingen în secolul al XII-lea. **Cultivare de succes:** Puteți așeza plantele într-un cadru rece, adăpostit, cu un strat de lână pentru nopțile geroase din ianuarie până în martie sau în ghivece pe un pervaz înșorit. Puneți trei boabe pe orificiu de plantare adâncime de aproximativ un centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. După germinare, lăsați să rămână doar cel mai puternic răsad. Apoi durează patru până la șase săptămâni de la însemănțare până la plantarea răsadurilor. Temperatura ideală de germinare este de 15-20 grade Celsius. De îndată ce plantele tinere au adânc înrădăcinat mingea pământului, se pot muta pe câmp de la sfârșitul lunii mai, când înghețurile nocturne nu mai pot apărea. Plantați-le cu o distanță de plantare de 40 până la 50 de centimetri atât de adânc încât rădăcinile sunt acoperite cu aproximativ un centimetru de sol și hrăniți planta cu compost. **Cea mai bună locație:** Ca mare consumator, planta se dezvoltă cel mai bine pe soluri adânci, bogate în substanțe nutritive, cu o capacitate bună de stocare a apei într-un loc înșorit din zona de legume. **Îngrijire optimă:** Planta are nevoie în mod regulat de apă și substanțe nutritive. Udați cu generozitate, mai ales în zilele caniculare, dar evitați apele. Îndepărtarea regulată a buruienilor și slăbirea solului din jur oferă plantelor un randament și o aromă mai mari. După transplant și cu până la două până la trei săptămâni înainte de recoltare, alimentați în mod regulat plantele cu îngrășământ vegetal organic. **În iarnă:** Semănatul trebuie făcut anual.



Ekologiskt - Rödkål - Röd Trumhuvud

Brassica oleracea var. capitata

Mörkröd med en fast hjärtrik skörd på senhösten och vintern

Red Drumhead är en historisk sort som utvecklar tätt packade löv med ett mörkrött, fast hjärta som kan skördas från hösten till vintern. Om du inte ska äta rödkålen färsk, bör du lämna den ute tills den första natten efter, eftersom det kommer att hålla bättre där. Ta alltid bort stjälkarna och de tuffa yttre bladen, eftersom nitrathalten är mycket hög där. Rödkål fläcker kraftigt vid skärning, så det rekommenderas att arbeta med handskar. Rödkål är mycket lämplig för rå grönsaksallader. Det smakar särskilt gott med en marinad gjord av citronsaft, honung, vegetabilisk olja och salt, samt några äpple- eller apelsinbitar. För en klassisk rödkålsgrönsak, sauté finhackad kål med äpple och kryddnejlika. Detta passar särskilt bra med anka, gås och rött kött. **Naturligt läge:** Rödkål är förmodligen en mutation av vitkål som har sitt ursprung i södra Europa och nådde Centraleuropa via Alperna under medeltiden. Det beskrevs här först av Hildegard von Bingen på 1100-talet. **Framgångsrik odling:** Du kan placera växterna i en skyddad kall ram med fleeceöverdrag för frostiga nätter från januari till mars eller i krukor på en solig fönsterbräda. Placera tre korn per planteringshål ungefär en centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Efter groningen, låt bara den starkaste plantan stå. Det tar sedan fyra till sex veckor från sådd till plantning av planter. Den ideala groningenstemperaturen är 15 till 20 grader Celsius. Så snart de unga växterna har rotat jorden väl kan de flytta till fältet från slutet av maj, då nattfrost inte längre kan förekomma. Plantera dem med ett planteringsavstånd på 40 till 50 centimeter så djupt att rötterna är ungefär en centimeter täckta med jord och mata planteringen med kompost. **Den bästa platsen:** Som en tung ätare trivs växten bäst på djupa, näringsrika jordar med god vattenförvaringskapacitet på en solig plats i grönsaksplåstret. **Optimal vård:** Växten behöver regelbundet vatten och näringsämnen. Vattna generöst, speciellt på varma dagar, men undvik vattentätning. Regelbundet avlägsnande av ogräs och lossning av den omgivande jorden ger växterna ett högre utbyte och arom. Efter transplantation och upp till två till tre veckor före skörden ska du regelbundet förse växterna med organiskt vegetabiliskt gödningsmedel. **På vintern:** Såningen ska göras årligen.



BIO - Červená kapusta - Červená Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Tmavo červená s pevným srdcom - Bohatá úroda koncom jesene a zimy

Red Drumhead je historický kmeň, ktorý vyvíja husto zabalené listy s tmavočerveným, pevným srdcom, ktoré možno zbierať od jesene do zimy. Ak červenú kapustu nejete čerstvú, mali by ste ju nechať vonku až do prvých mrazov v noci, lebo sa tam lepšie udrží. Na dlhšie udržanie je dobré aj prevarenie. Vždy odstráňte stopku a tvrdé vonkajšie listy, pretože tam je veľmi vysoký obsah dusičnanov. Červená kapusta sa pri krájaní silno farbí, preto je vhodné pracovať v rukaviciach. Červená kapusta je veľmi vhodná do šalátov zo surovej zeleniny. Chuti obzvlášť lahodne s marinádou z citrónovej šťavy, medu, rastlinného oleja a soli a niekoľkých kúskov jablka alebo pomaranča. Na klasickú červenú kapustu poduste nadrobno nakrájanú kapustu spolu s jablkom a klinčekom. Hodí sa obzvlášť ku kačacím, husacím a červeným mäsám. **Prirodzená poloha:** Červená kapusta je pravdepodobne mutáciou bielej kapusty, ktorá pochádza z južnej Európy a do strednej Európy sa dostala cez Alpy v stredoveku. Prvýkrát ho tu opísala Hildegarda von Bingen v 12. storočí. **Úspešná kultivácia:** Rastliny môžete pestovať v chladnom ráme chránenom pred vetrom s flisovým krytom na mrazivé noci alebo v kvetináči na slnečnom parapete od januára do marca. Do každej výsadbovej jamy zasadte tri zrná asi jeden centimeter hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Po vyklíčení ponechajte len najsilnejší semiačka. Od výsevu po sadenicu pripravenú na výsadbu to potom trvá štyri až šesť týždňov. Ideálna teplota na klíčenie je 15 až 20 stupňov Celzia. Len čo sa mladé rastlinky dobre zakorenia v pôde, môžu sa od konca mája, keď už nemôžu nastáť nočné mrazy, premiestniť von. Vysádzajte ich na vzdialenosti výsadby 40 až 50 centimetrov tak hlboko, aby koreňový základ bol asi jeden centimeter zasypán zeminou a výsadbu podrhnite kompostom. **Najlepšie umiestnenie:** Ako ťažké krmidlo sa rastline najlepšie darí v hlbokéj pôde bohatej na živiny s dobrou schopnosťou uchovávať vodu na slnečnom mieste v zeleninovej záhone. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina potrebuje pravidelnú vodu a živiny. Polievajte hojne, najmä v horúcich dňoch, ale vyhnite sa podmačaniu. Pravidelné odstraňovanie buriny a kyprenie okolitej pôdy odmeňuje rastliny vyššou úrodou a arómou. Rastlinám pravidelne po výsadbe a až dva až tri týždne pred zberom dodávajú organické hnojivo na zeleninu. **V zime:** Výsev by sa mal každý rok obnovovať.



BIO - Rdeče zelje - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Temno rdeča s čvrstim srdcem - Bogata letina pozno jeseni in pozimi

Red Drumhead je zgodovinska sorta, ki razvije gosto zbrane liste s temno rdečo, čvrsto sredico, ki jih je mogoče nabirati od jeseni do zime. Če rdečega zelja ne uživamo svežega, ga pustimo na prostem do prvih nočnih zmrzali, saj se bo tam bolje obdržalo, za dlje časa pa je dobro tudi prekuhavanje. Vedno odstranite pecelj in trde zunanje liste, ker je tam vsebnost nitratov zelo visoka. Rdeče zelje se pri rezanju močno obarva, zato je priporočljivo delati z rokavicami. Rdeče zelje je zelo primerno za surove zelenjavne solate. Še posebej okusen je z marinado iz limoninega soka, medu, rastlinskega olja in soli ter nekaj koščkov jabolka ali pomaranče. Za klasično rdeče zelje prepražite drobno narezano zelje skupaj z jabolkom in nageljnovimi žbicami. To se še posebej dobro ujema z raco, gosjo in rdečim mesom. **Naravni habitat:** Rdeče zelje je verjetno mutacija belega zelja, ki izvira iz južne Evrope in je v srednjem veku prek Alp doseglo srednjo Evropo. Tukaj ga je prva opisala Hildegard von Bingen v 12. stoletju. **Navodila za gojenje:** Rastline lahko gojite v mrzlih nočeh v hladnem okvirju, zaščitenem pred vetrom, s prevleko iz flisa ali v lončkih na sončni okenski polici od januarja do marca. V vsako sadilno jamo posadite tri zrna približno en centimeter globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko rastlinsko zemljo. Po kalitvi pustite le najmočnejšo sadiko. Od setve do sadike, pripravljene za sajenje, nato preteče štiri do šest tednov. Idealna temperatura za kalitev je 15 do 20 stopinj Celzija. Takoj, ko se mlade rastline dobro ukoreninijo skozi zemljo, jih lahko od konca maja, ko ne more več priti do nočnih zmrzali, prestavimo na prosto. Sadimo jih s sadilno razdaljo 40 do 50 centimetrov, tako globoko, da je koreninsko dno približno en centimeter pokrito z zemljo, nasad pa podčrtamo s kompostom. **Najboljša lokacija:** Kot težka hranilnica rastlina najbolje uspeva v globoki, s hranili bogati prsti z dobro sposobnostjo shranjevanja vode na sončnem mestu v rastlinjaku. **Optimalna nega:** Rastlina potrebuje redno vodo in hranila. Zalivajte izdatno, zlasti v vročih dneh, vendar se izogibajte premočevanju. Redno odstranjevanje plevela in rahljanje okoliške zemlje nagradi rastline z večjim donosom in aromo. Rastlinam redno po sajenju in do približno dva do tri tedne pred žetvijo zagotovite rastlinsko organsko gnojilo. **V zimskem času:** Vsako leto je treba setev obnoviti.



Ecológico - Col repollo

Brassica oleracea var. capitata

Color rojo oscuro con un corazón firme - Cosecha abundante a finales de otoño e invierno

Red Drumhead es una variedad histórica que desarrolla hojas densamente pobladas, con un corazón firme y de color rojo oscuro que se puede cosechar desde el otoño hasta el invierno. Si no consume la col roja fresca, debe dejarla al aire libre hasta las primeras heladas nocturnas, ya que es más fácil mantenerla allí, y también se recomienda hervirla para prolongar su vida útil. Quitar siempre los tallos y las hojas exteriores ásperas, ya que el contenido de nitratos es muy alto. La lombarda mancha mucho al cortarla, por lo que se recomienda trabajar con guantes. La lombarda es muy adecuada para ensaladas de verduras crudas. Es particularmente deliciosa con una marinada de zumo de limón, miel, aceite vegetal y sal, así como algunos trozos de manzana o naranja. Para una verdura clásica de col roja, cocine al vapor la col finalmente picada junto con la manzana y un clavo. Se acompaña especialmente bien con pato, ganso y carnes rojas. **Ubicación natural:** La lombarda es probablemente una mutación de la col blanca que se originó en el sur de Europa y llegó a Europa Central a través de los Alpes en la Edad Media. Fue descrita por primera vez aquí por Hildegard von Bingen en el siglo XII. **Cultivo exitoso:** Usted puede precultivar las plantas de enero a marzo en un invernadero frío, protegido del viento con una tela para las noches heladas o en macetas en un alféizar soleado. Coloque tres granos por hoyo de plantación, a una profundidad de aproximadamente un centímetro, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Después de la germinación, deje sólo la plántula más fuerte. A las cuatro a seis semanas desde la siembra puede trasplantar la plántula. La temperatura ideal de germinación es de 15 a 20 grados centígrados. Tan pronto como las plantas jóvenes han arraigado bien pueden trasplantarlas al exterior a partir de finales de mayo, cuando las heladas nocturnas ya no suelen ocurrir. Plántelas a una distancia de 40 a 50 centímetros entre las plantas y con una profundidad que la base de la raíz esté cubierta con tierra y fertilice la plantación con compost. **La mejor ubicación:** Como comedora fuerte, la planta prospera mejor en suelos profundos y ricos en nutrientes con buena capacidad de almacenamiento de agua, en un lugar soleado en el huerto. **Cuidado óptimo:** La planta necesita regularmente agua y nutrientes. Riegue generosamente, especialmente en días calurosos, pero evite el encharcamiento. La eliminación regular de las malas hierbas y el soltar de la tierra circundante serán recompensados por las plantas con una mayor cosecha y aroma. Después de la siembra y hasta dos o tres semanas antes de la cosecha, suministre regularmente fertilizante vegetal orgánico. **En el invierno:** La siembra debe repetirse anualmente.



BIO - Červené zelí - Red Drumhead

Brassica oleracea var. capitata

Tmavě červená s pevným srdcem - Bohatá úroda v pozdním podzimu a zimě

Red Drumhead je historická odrůda, která vyvíjí hustě zabalené listy s tmavě červeným, pevným srdcem, které lze sklízet od podzimu do zimy. Pokud červené zelí nesníte čerstvé, měli byste ho nechat venku do prvních mrazíků v noci, lépe se tam udrží. Pro delší uchování je také dobré ho povařit. Vždy odstraňte stopku a tuhé vnější listy, protože tam je obsah dusičnanů velmi vysoký. Červené zelí se při krájení silně barví, proto je vhodné pracovat v rukavicích. Červené zelí je velmi vhodné do syrových zeleninových salátů. Obzvláště lahodně chutná s marinádou z citronové šťávy, medu, rostlinného oleje a soli a několika kousky jablka nebo pomeranče. U klasického červeného zelí orestujte nadrobno nakrájené zelí spolu s jablkem a hřebíčkem. To se hodí zvláště ke kachnímu, husímu a červenému masu. **Přirozená poloha:** Červené zelí je pravděpodobně mutace bílého zelí, které pochází z jižní Evropy a do střední Evropy se dostalo přes Alpy ve středověku. Poprvé ho zde popsala Hildegarda von Bingen ve 12. století. **Úspěšné pěstování:** Rostliny můžete od ledna do března pěstovat v chladném rámu chráněném před větrem s flisovým krytem pro mrazivé noci nebo v květináčích na slunném parapetu. Do každé výsadbové jamky zasadte tři zrnka asi jeden centimetr hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Po vyklíčení ponechte pouze nejsilnější sazenici. Od výsevu k sazenici připravené k výsadbě to pak trvá čtyři až šest týdnů. Ideální teplota pro klíčení je 15 až 20 stupňů Celsia. Jakmile mladé rostlinky dobře prokoření půdu, mohou se od konce května, kdy již nemohou vyskytnout noční mrazíky, přesunout ven. Sázejte je na vzdálenost výsadby 40 až 50 centimetrů tak hluboko, aby kořenový základ byl asi jeden centimetr zasypaný zeminou a výsadbu podtrhněte kompostem. **Nejlepší umístění:** Jako těžké krmitko se rostlině nejlépe daří v hluboké, na živiny bohaté půdě s dobrou kapacitou akumulace vody na slunném místě v zeleninovém záhonu. **Optimální péče:** Rostlina potřebuje pravidelnou vodu a živiny. Zalévejte vydatně, zvláště v horkých dnech, ale vyhněte se přemokření. Pravidelné odstraňování plevelů a kypření okolní půdy odměňuje rostliny vyšším výnosem a vůní. Rostlinám pravidelně po výsadbě a až dva až tři týdny před sklizní dodávejte organické hnojivo. **V zimě:** Výsev by měl být každý rok obnoven.



ORGANİK - Kırmızı Lahana - Kırmızı Davul

Brassica oleracea var. capitata

Sert bir kalbe sahip koyu kırmızı - Sonbaharın sonlarında ve kışın zengin hasat

Red Drumhead, sonbahardan kışa kadar hasat edilebilen koyu kırmızı, sert bir kalbe sahip, yoğun şekilde paketlenmiş yapraklar geliştiren tarihi bir türdür. Kırmızı lahanayı taze yemeseñiz gece ilk donlara kadar dışarıda bırakmalısınız çünkü orada daha iyi duracaktır. Haşlamak da daha uzun süre saklamak için iyi bir fikirdir. Her zaman sapı ve sert dış yaprakları çıkarın, çünkü burada nitrat içeriği çok yüksektir. Kırmızı lahana keserken çok lekelenir, bu nedenle eldivenle çalışılması tavsiye edilir. Kırmızı lahana çiğ sebze salataları için çok uygundur. Limon suyu, bal, bitkisel yağ ve tuz ve birkaç parça elma veya portakal turşusu ile özellikle lezzetlidir. Klasik bir kırmızı lahana için ince kıyılmış lahanayı elma ve karanfil ile soteleyin. Bu özellikle ördek, kaz ve kırmızı et ile iyi gider. **Doğal konum:** Kırmızı lahana, muhtemelen Güney Avrupa'da ortaya çıkan ve Orta Çağ'da Alpler üzerinden Orta Avrupa'ya ulaşan beyaz lahananın bir mutasyonudur. Burada ilk olarak 12. yüzyılda Hildegard von Bingen tarafından tanımlanmıştır. **Başarılı yetiştirme:** Bitkileri, soğuk geceler için polar örtü ile rüzgardan korunan soğuk bir çerçevede veya Ocak'tan Mart'a kadar güneşli bir pencere pervazındaki saksılarda yetiştirebilirsiniz. Her dikim deliği için hindistancevizi lifi substratına veya organik sebze toprağına yaklaşık bir santimetre derinliğinde üç tane ekin. Çimlenmeden sonra, yalnızca en güçlü fideyi bırakın. Ekimden fidelerin dikime hazır hale gelmesi dört ila altı hafta sürer. İdeal çimlenme sıcaklığı 15 ila 20 santigrat derecedir. Genç bitkiler toprakta iyice kök saldığı anda, daha fazla gece donlarının meydana gelmediği Mayıs ayının sonundan itibaren açık havaya çıkabilirler. Kök tabanını yaklaşık bir santimetre toprakla kaplı olacak şekilde 40 ila 50 santimetrelik bir dikim mesafesiyle dikin ve kompostla ekimin altını çizin. **En iyi konum:** Ağır bir besleyici olarak bitki, sebze tarlasında güneşli bir noktada iyi su depolama kapasitesine sahip derin, besin açısından zengin toprakta en iyi şekilde gelişir. **Optimum bakım:** Bitki düzenli su ve besin maddelerine ihtiyaç duyar. Özellikle sıcak günlerde bolca sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Düzenli olarak yabancı otların temizlenmesi ve çevredeki toprağın gevşetilmesi, bitkileri daha yüksek verim ve aroma ile ödüllendirir. Dikimden sonra ve hasattan yaklaşık iki ila üç hafta öncesine kadar bitkilere düzenli olarak organik sebze gübresi verin. **Kışın:** Ekim her yıl yenilenmelidir.



BIO - Vörös káposzta - Vörös dobfej

Brassica oleracea var. capitata

Sötétvörös, szilárd szívvel - Gazdag termés késő ősszel és télen

A Red Drumhead egy történelmi törzs, amely sűrűn tömött leveleket fejleszt, sötétvörös, szilárd szívvel, amelyet ősztől tél végéig lehet betakarítani. **Természetes elhelyezkedés:** A vörös káposzta valószínűleg a fehér káposzta mutációja, amely Dél-Európából származik, és a középkorban az Alpokon keresztül jutott el Közép-Európába. Itt először Hildegard von Bingen írta le a 12. században. **Sikeres termesztés:** A növényeket szélvédett hideg keretben, gyapjúborítással nevelheted fagyos éjszakákra, vagy cserépben, napos ablakpárkányon januártól márciusig. Ültessen három szem körülbelül egy centiméter mélyre kókuszrostos szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba minden ültetési lyukba. Csírázás után csak a legerősebb palántát hagyjuk. Ezután négy-hat hét telik el a vetéstől az ültetésre kész palántáig. Az ideális csírázási hőmérséklet 15-20 Celsius fok. Amint a fiatal növények jól átgökeresedtek a talajban, május végétől szabadba költözhetnek, amikor már nem fordulhat elő éjszakai fagy. Ültesse ki őket 40-50 centiméteres ültetési távolságra olyan mélyre, hogy a gyökérbázis körülbelül egy centiméterre takarja be a talaj, és aláhúzza az ültetést komposztal. **A legjobb hely:** Nehéz etetőként a növény a mély, tápanyagban gazdag talajban fejlődik a legjobban, jó víztároló képességgel, napos helyen a veteményesben. **Optimális gondozás:** A növénynek rendszeres vízre és tápanyagra van szüksége. Bőségesen öntözz, különösen meleg napokon, de kerülje a vízfolyást. A rendszeres gyommentesítés és a környező talaj fellazítása magasabb terméshozamot és aromát eredményez. Rendszeresen adjunk a növényeket szerves növényi műtrágyával az ültetés után, és körülbelül két-három héttel a betakarítás előtt. **Télen:** A vetést minden évben meg kell újítani.

: : : : :



オーガニック - 赤キャベツ - ドラムヘッド

Brassica oleracea var. capitata

濃いレッドでしっかり - 晩秋から冬にたくさん収穫できる

レッドドラムヘッドは、濃い赤のしっかりした芯と密集した葉を持つ昔からの品種です。この赤キャベツは秋から冬にかけて収穫できます。

収穫後に赤キャベツを新鮮に保存できない場合は、次の霜が降りるまで収穫せずに地上に残した方がより良く保存できます。さらに長期間保存する場合は赤キャベツを煮詰めることもできます。非常に多くの硝酸塩を含んでいるので、常に茎と外の葉は外します。色素沈着するので、赤キャベツを切ったりスライスしたりする場合には手袋を使用することをお勧めします。生の野菜サラダに非常によく適しており、レモン汁、蜂蜜、油、塩、そしてリンゴまたはオレンジのスライスをマリネしたものと合わせると美味しいです。伝統的な赤キャベツの調理方法は、細かく切ったキャベツをりんごとクローブと合わせます -

これはローストダック、ガチョウ、赤身肉の料理の付け合わせに最適です。

自然な場所:

赤キャベツはおそらく南ヨーロッパで白キャベツが突然変異したものと考えられます。中世には、アルプスを越えて中央ヨーロッパに広がり、12世紀にビンゲンのヒルデガルドによって最初に記録されました。

栽培成功:

1~3月に霜から保護するカバーなどを使用して防風された場所、又は室内の窓際で鉢植えで栽培できます。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ約1cmに3個の種を植えます。発芽後は最も強い苗を残して間引きします。苗が適切に発達するまで、種を蒔いてから約4~6週間かかります。15~20°Cが栽培に理想的です。苗が十分に成長し、霜が降りなくなった5月下旬に屋外に移動できます。土壌に堆肥を加え苗を十分な深さに植え、その上に1cmほど用土を被せます。苗は40~50cm間隔で植えます。

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: 栽培中に1~2回野菜用のオーガニック肥料を与え、水も十分に与えます。

冬に: 赤キャベツは毎年、種を蒔く必要があります。

SKU: 18691 / BIO - Rotkohl - Red Drumhead