SAFLAX®

SKU: 18576 BIO - Schwarzer Spanischer Rettich



About © : Contact SAFLAX -

Tips

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

Raphanus sativus

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		Česky	CZ	8
Hrvatski	HR	4		Türkçe	TR	8
Latviešu	LV	5		Magyar	HU	8
Lietuvių kalba	LT	5		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 - Черна испанска ряпа

Raphanus sativus

Зимна репичка - Малка ароматна топка

Испанската зимна ряпа образува големи, кръгли, черни и твърдо месни ароматни корени с отлично качество на съхранение. Между другото, репичките получават своя вкус от синапените масла, съхранявани в тъканта за съхранение. Необходими са 8 до 10 седмици за летните репички и 13 до 15 седмици за зимните репички. Ако се съмнявате, приберете реколтата малко по-рано, тъй като репичките стават дървесни, ако се приберат твърде късно. Когато стискате цвеклото между палеца и показалеца си, то не трябва да отстъпва. Репичките обикновено не се обработват, а се консумират пресни. Те могат да се консумират нарязани или настъргани с дипове или дресинги. Използването му като бирена ряпа е популярно, като нарязаната ряпа се яде с бирата. Репичките са идеални и за азиатски ястия. За целта го нарежете като морковите на пръчици и го сложете в сол за 15 минути. След това изплакнете със студена вода и добавете към зеленчуците уок. Набраното пролетно и лятно цвекло може да се съхранява в хладилник най-много три дни увито във влажна кухненска кърпа. След това те стават меки и гумени. Есенните и зимните репички могат да се съхраняват няколко месеца при висока влажност и температури близки до нулата. **Естествено местоположение**: Репичките вероятно произхождат от източното Средиземноморие и Азия. **Успешно отглеждане:** Засявайте пролетните и летните репички между април и началото на август и есенните и зимните репички между началото на юли и края на август. Летните сортове репички могат да се отглеждат и в хладно помещение на перваза на прозореца или в оранжерията от февруари. Разрохкайте почвата по-дълбоко за сортове репички с дълги прави плодове. Засейте на 2 до 3 см дълбочина в редове на 25 до 30 см един от друг. В реда разстоянието трябва да е около 10 до 15 сантиметра. Подкрепете семената директно с малко компост. В зависимост от температурата на почвата са необходими две до три седмици, за да покълнат. **Най-доброто местоположение:** Като повечето зеленчуци, репичките предпочитат място на пълно слънце. Идеален е като смесена култура между моркови, домати и боб. **Оптимална грижа:** Поливайте репичките редовно. При продължителна суша цвеклото спира да расте, става мъхесто и остро, а репичките са склонни да изстрелват. Ако водоснабдяването е много неравномерно, цвеклото често се напуква. Трябва да внимавате с даването на азот, тъй като репичките имат особеността да съхраняват излишните нитрати. Въпреки че репичките са сравнително невзискателни, се препоръчва мрежа за защита на културите, тъй като е популярна сред зелевите мухи и бълхи брумбари. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - Sort spansk radise

Raphanus sativus

Vinterradish - En aromatisk lille kugle

Den spanske vinterræddike danner store, runde, sorte og fastkødede aromatiske rødder med fremragende lagringskvalitet. Radise får i øvrigt sin smag fra sennepsolierne, der opbevares i opbevaringsvævet. Det tager 8 til 10 uger for sommerradisser og 13 til 15 uger for vinterradiser at blive høstet. Er du i tvivl, så høst lidt tidligere, da radiser bliver træagtige, hvis de høstes for sent. Når du klemmer rødbederne mellem tommel- og pegefinger, må de ikke give efter. Radiser forarbejdes normalt ikke, men spises friske. De kan spises i skiver eller revet med dips eller dressinger. Dets brug som ølræddike er populært, idet den skåret radise spises sammen med øllet. Radise er også ideel i asiatiske retter. For at gøre dette skal du skære det som gulerødder i stave og lægge det i salt i 15 minutter. Skyl derefter med koldt vand og tilsæt wokgrøntsagerne. Høstede forårs- og sommerroer kan opbevares i køleskabet i højst tre dage pakket ind i et fugtigt køkkenrulle. Herefter bliver de bløde og gummiagtige. Efterårs- og vinterradisser kan opbevares i flere måneder ved høj luftfugtighed og temperaturer tæt på frysepunktet. **Naturlig beliggenhed**: Radisen stammer sandsynligvis fra det østlige Middelhav og i Asien. **Succesfuld dyrkning:** Så forårs- og sommerræddiker mellem april og begyndelsen af august og efterårs- og vinterræddiker mellem begyndelsen af juli og sidst i august. Sommerræddikesorter kan også dyrkes i et køligt rum i vindueskarmen eller i drivhuset fra februar. Løsn jorden dybere for radisevarianter med lange, lige frugter. Så 2 til 3 cm dybt i rækker med 25 til 30 cm mellemrum. I rækken skal afstanden være omkring 10 til 15 centimeter. Ryg frøet direkte tilbage med noget kompost. Afhængigt af jordtemperaturen tager det to til tre uger at spire. **Den bedste beliggenhed:** Som de fleste grøntsager foretrækker radise et sted i fuld sol. Den er ideel som en blandingskultur mellem gulerødder, tomater og bønner. **Optimal pleje:** Vand radiser regelmæssigt. Ved langvarig tørke holder roerne op med at vokse, bliver lodne og skarpe, og radiserne har en tendens til at skyde. Hvis vandforsyningen er meget ujævn, revner roerne ofte. Du skal være forsigtig med at give nitrogen, da radiser har det særlige ved at opbevare overskydende nitrat. Selvom radise er forholdsvis krævende, anbefales et plantebeskyttelsesnet, da det er populært hos kålfluer og loppebiller. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Schwarzer Spanischer Rettich

Raphanus sativus

Winterrettich - Eine aromatische kleine Kugel

Der Spaniche Winter-Rettich bildet große, runde, schwarze und festfleischige aromatische Wurzeln mit ausgezeichneter Lagerqualität. Seinen Geschmack erhält Rettich übrigens durch die im Speichergewebe eingelagerten Senföle. Bis zur Ernte dauert es bei Sommerrettichen 8 bis 10 und bei Winterrettichen 13 bis 15 Wochen. Ernten Sie im Zweifelsfall lieber etwas früher, da Rettiche bei zu später Ernte holzig werden. Wenn Sie die Rüben zwischen Daumen und Zeigefinger zusammenpressen, dürfen sie nicht nachgeben. Rettiche werden in der Regel nicht verarbeitet, sondern frisch gegessen. Dabei können sie in Scheiben geschnitten oder geraspelt mit Dips oder Dressings verzehrt werden. Beliebt ist die Verwendung als Bierrettich, wobei der in Scheiben geschnittene Rettich zum Bier gegessen wird. Optimal ist Rettich auch in asiatischen Gerichten. Dazu schneidet man ihn wie Möhren in Stifte und legt ihn für 15 Minuten in Salz ein. Danach kalt abspülen dem Wok-Gemüse zufügen. Geerntete Rüben der Frühlings- und Sommersorten sind im Kühlschrank maximal drei Tage in einem feuchten Küchentuch lagerfähig. Danach werden sie weich und gummiartig. Herbst- und Winter-Rettiche sind bei hoher Luftfeuchtigkeit und Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt mehrere Monate lagerfähig. **Naturstandort**: Seinen Ursprung hat der Rettich vermutlich im östlichen Mittelmeerraum und in Asien. **Anzucht:** Frühlings- und Sommer-Rettiche sollten Sie zwischen April und Anfang August und Herbst- und Winter-Rettiche zwischen Anfang Juli und Ende August aussäen. Sommer-Rettich-Sorten können auch ab Februar in einem kühlen Raum auf der Fensterbank oder im Gewächshaus vorgezogen werden. Lockern Sie den Boden für Rettichsorten mit langen, geraden Früchten entsprechend tiefer auf. Säen Sie zwei bis drei Zentimeter tief im Abstand von 25 bis 30 Zentimeter in Reihen aus. In der Reihe sollte der Abstand etwa 10 bis 15 Zentimeter betragen. Unterfüttern Sie die Aussaat direkt mit etwas Kompost. Es dauert je nach Bodentemperatur zwei bis drei Wochen bis zur Keimung. **Standort:** Rettich bevorzugt wie die meisten Gemüsearten einen vollsonnigen Standort. Er eignet sich vorzüglich als Mischkultur zwischen Möhren, Tomaten und Bohnen. **Pflege:** Wässern Sie Rettich regelmäßig. Bei anhaltender Trockenheit wachsen die Rüben nicht weiter, werden pelzig und scharf und die Rettiche neigen zum Schießen. Ist die Wasserversorgung sehr ungleichmäßig, werden die Rüben oft rissig. Mit Stickstoffgaben sollten Sie zurückhaltend sein, da Rettiche die Eigenart haben, überschüssiges Nitrat einzulagern. Rettich ist zwar relativ anspruchslos, aber ein Kulturschutznetz ist empfehlenswert, da er bei Kohlfliegen und Erdflöhen beliebt ist. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Radish - Black Spanish Round

Raphanus sativus

Winter radish – aromatic small globe

The Spanish winter radish develops large round, dark coloured aromatic tubers with firm flesh and excellent storage quality. Its rich flavour is due to the mustard seed oil that is embedded in the storage tissue. With summer radish varieties it will take about 8 to 10 weeks until harvest, whereas winter radish takes 13 to 15 weeks. In case of doubt, it is always better to harvest the radish earlier rather than later, as it will become woody when harvested too late. If you squeeze the tuber a little between your thumb and index finger it shouldn't soften. Radish is usually not processed, but eaten fresh instead. It can be cut into slices or grated and eaten with a dip or dressing. A popular way is the use as beer radish, when the radish is cut into slices and eaten while having a nice beer. Radish is also well suited for Asian dishes: cut the radish like a carrot into sticks and place them in salt for about 15 minutes. After that, wash off the salt with water and add the radish to the other vegetables in your wok. Harvested tubers of spring or summer varieties that are wrapped in moist kitchen cloth and kept in the fridge are only good to store for about three days. If you keep the radish longer than that it will become soft and rubbery. Autumn and winter radish varieties, on the other hand, are storable in high humidity and a temperature around the freezing point for a couple of months even. **Natural location**: The radish has its origin presumably in the eastern Mediterranean and in Asia. **Successful cultivation:** You can sow the spring and summer radish between April and the beginning of August, whereas autumn and winter radish should be sown between the beginning of July and the end of August. Summer radish also can be pre-cultivated from February on in a cool room on the windowsill or in a greenhouse. With radish varieties that develop long and straight tubers you should break up and loosen the soil a little bit deeper accordingly. Place the seeds with 25 to 30 cm space in between about 2 to 3 cm deep into seed furrows that are provided with some compost padding. Depending on the ground temperature, it will take two to three weeks until germination. **The best location:** Like most vegetables, radish prefers a full-sunny place. It is very much suited for mixed cultivation along with carrots, tomatoes and beans. **Optimal care:** Water the plant regularly, as with persistent dryness the tuber will cease to grow, become unsavoury and bitter, and the plant tends to shoot. With unevenly watering the tubers often become cracked. Hold back on fertilizing as radish has the peculiarity to take and store the nitrates. Radish is a rather undemanding plant. However, providing a cultivation guard net can be recommended, as radish is popular with cabbage flies and flea beetles. **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 – Must Hispaania redis

Raphanus sativus

Talvine redis – aromaatne väike pall

Hispaania talirõigas moodustab suured, ümarad, mustad ja tugeva lihaga aromaatsed juured, millel on suurepärane säilivus. Muide, redis saab oma maitse säilituskoes talletatud sinepiõlidest. Suvirõika koristamiseks kulub 8–10 nädalat ja talirõika puhul 13–15 nädalat. Kui kahtled, korista veidi varem, sest liiga hilja koristades muutuvad redised puitu. Peete pöidla ja nimetissõrme vahel pigistades ei tohi need järele anda. Redist tavaliselt ei töödelda, vaid süüakse värskelt. Neid võib süüa viilutatuna või riivida kastmete või kastmetega. Selle kasutamine õlleredisena on populaarne, viilutatud redist süüakse koos õllega. Redis sobib ideaalselt ka Aasia roogadesse. Selleks lõika see nagu porgandid pulkadeks ja pane 15 minutiks soola sisse. Seejärel loputa külma veega ja lisa vokk-köögiviljadele. Koristatud kevad- ja suvepeet säilib külmkapis niiskesse köögirätikusse mähituna maksimaalselt kolm päeva. Pärast seda muutuvad need pehmeks ja kummiseks. Sügis- ja talveredist säilib kõrge õhuniiskuse ja külmumislähedase temperatuuri juures mitu kuud. **Looduslik asukoht**: Tõenäoliselt on redis pärit Vahemere idaosast ja Aasiast. **Edukas kasvatamine:** Külvake kevad- ja suvist redist aprilli algusest augusti alguseni ning sügis- ja taliredist juuli algusest augusti lõpuni. Suvirõikasorte võib veebruarist kasvatada ka jahedas aknalaual või kasvuhoones. Pikkade sirgete viljadega redisesortide puhul kobestage muld sügavamalt. Külvake 2–3 cm sügavusele ridadesse, mille vahe on 25–30 cm. Reas peaks vahemaa olema umbes 10–15 sentimeetrit. Tagastage seeme otse kompostiga. Olenevalt mulla temperatuurist kulub idanemiseks kaks kuni kolm nädalat. **Parim asukoht:** Nagu enamik köögivilju, eelistab redis olla päikese käes. See sobib ideaalselt porgandi, tomati ja ubade segukultuurina. **Optimaalne hooldus:** Kastke rediseid regulaarselt. Pikaajalise põuaga peedid lakkavad kasvamast, muutuvad karvaseks ja teravaks ning redis kipub tulistama. Kui veevarustus on väga ebaühtlane, siis peet sageli praguneb. Lämmastiku andmisel tuleks olla ettevaatlik, kuna redis omab liigset nitraadi talletamist. Kuigi redis on suhteliselt vähenõudlik, on soovitatav kasutada taimekaitsevõrku, kuna see on populaarne kapsakärbeste ja kirpude seas. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - musta espanjalainen retiisi

Raphanus sativus

Talviretiisi - aromaattinen pieni pallo

Espanjan talviretiisi muodostaa suuria, pyöreitä, mustia ja kiinteälihaisia aromaattisia juuria, joilla on erinomainen säilytyslaatu. Muuten retiisi saa makunsa säilytyskudoksessa varastoituista sinappiöljyistä. Kesäretiisillä kestää 8–10 viikkoa ja talviretiisillä 13–15 viikkoa. Jos olet epävarma, korjaa sato hieman aikaisemmin, koska retiisit puumahtavat, jos ne korjataan liian myöhään. Kun puristat punajuuria peukalon ja etusormen välissä, ne eivät saa antaa periksi. Retiisi ei yleensä jalosteta, vaan syödään tuoreena. Ne voidaan syödä viipaloituina tai raastettuina dippien tai kastikkeiden kanssa. Sen käyttö olutretiisinä on suosittua, sillä viipaloitu retiisi syödään oluen kanssa. Retiisi sopii myös aasialaisiin ruokiin. Leikkaa se niin kuin porkkanat tikkuiksi ja laita suolaan 15 minuutiksi. Huuhtele sitten kylmällä vedellä ja lisää wok-vihannesten joukkoon. Korjatut kevät- ja kesäjuurikkaat säilyvät jääkaapissa enintään kolme päivää kosteaan keittiöpyyhkeeseen käärittynä. Sen jälkeen niistä tulee pehmeitä ja kumisia. Syys- ja talviretiisit voidaan säilyttää useita kuukausia korkeassa kosteudessa ja lähellä jäätymistä. **Luonnollinen sijainti**: Retiisi on luultavasti peräisin itäiseltä Välimereltä ja Aasiasta. **Onnistunut viljely:** Kylvä kevät- ja kesäretiisi huhtikuun ja elokuun alun välillä ja syys- ja talviretiisi heinäkuun alun ja elokuun lopun välillä. Kesäretiisilajikkeita voidaan kasvattaa myös viileässä huoneessa ikkunalaudalla tai kasvihuoneessa helmikuusta alkaen. Löysää maaperää syvemmälle retiisilajikkeille, joissa on pitkät, suorat hedelmät. Kylvä 2–3 cm syvyyteen riveihin, joiden väli on 25–30 cm. Rivillä etäisyyden tulee olla noin 10-15 senttimetriä. Palauta siemenet suoraan kompostilla. Maaperän lämpötilasta riippuen itäminen kestää kahdesta kolmeen viikkoa. **Paras sijainti:** Kuten useimmat vihannekset, retiisi suosii paikkaa täydessä auringonpaisteessa. Se on ihanteellinen sekaviljelmäksi porkkanoiden, tomaattien ja papujen välillä. **Optimaalinen hoito:** Vesi retiisit säännöllisesti. Pitkittyneessä kuivuudessa punajuuret lakkaavat kasvamasta, muuttuvat pörröisiksi ja teräviksi, ja retiisillä on taipumus ampua. Jos vesi on hyvin epätasaista, punajuuret usein halkeilevat. Sinun tulee olla varovainen typen antamisessa, koska retiisillä on ominaisuus, että se varastoi ylimääräistä nitraattia. Vaikka retiisi on suhteellisen vaatimaton, suositellaan kasvinsuojeluverkkoa, koska se on kaalikärpästen ja kirppukuoriaisten suosiossa. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Radis - Noir

Raphanus sativus

Radis d'hiver - Une petite globe aromatique

Le radis d'hiver espagnol forme de grandes racines rondes, noires, fermes et aromatiques avec une excellente qualité de stockage. Le sénevé conservé dans le tissu de stockage donne au radis son goût. Il faut attendre 8 à 10 semaines pour les radis d'été et 13 à 15 semaines pour les radis d'hiver jusqu'à la récolte. En cas de doute, récoltez un peu plus tôt, car les radis récoltés trop tard deviennent ligneux. Lorsque vous compressez la betterave entre le pouce et l'index, elle ne doit pas relâcher. En général, les radis ne sont pas préparés, mais mangés frais. Pour ce faire, ils peuvent être consommés coupés en morceaux ou rassemblés avec des dips ou des vinaigrettes. Une utilisation populaire est avec la bière, où le radis coupé en morceaux est mangé avec la bière. Le radis est aussi idéal dans les plats asiatiques. Ils sont coupés en broches comme les carottes et mis dans du sel pendant 15 minutes, puis ajoutés après avoir été rincés au froid. Les betteraves de printemps et d'été récoltées peuvent être stockées dans un torchon dans le réfrigérateur pendant trois jours au plus. Ensuite, elles deviennent molles et caoutchouteuses. Les radis d'automne et d'hiver peuvent rester dans des endroits avec une forte humidité et des températures proches du point de congélation pendant plusieurs mois. **Emplacement naturel**: L'origine du radis se trouve probablement en Méditerranée orientale et en Asie. **Culture réussie:** Vous devez semer les radis de printemps et d'été entre avril et début août et les radis d'automne et d'hiver entre début juillet et fin août. Les radis d'été peuvent aussi être mis dans une salle froide sur le rebord de fenêtre ou dans la serre à partir de février. Faites des trous d'autant plus profonds dans la terre pour les types de radis avec des fruits longs et droits. Mettez les graines en rangées à deux à trois centimètres de profondeur dans la terre et séparez-les de 25 à 30 centimètres. La distance entre les rangées doit être entre 10 à 15 centimètres environ. Alimentez l'ensemencement directement avec un peu de compost. La germination dure deux à trois semaines en fonction de la température de la terre. **Le meilleur emplacement:** Comme la plupart des légumes, les radis préfèrent un emplacement en plein soleil. Les radis sont particulièrement adaptés pour les cultures associées avec des carottes, des tomates et des haricots. **Soins optimaux:** Arrosez le radis régulièrement. En cas de sécheresse persistante, les betteraves ne croissent plus, deviennent poileuses et tranchantes et les radis penchent vers le sol. Si l'approvisionnement en eau est très irrégulière, les betteraves deviennent souvent fissurées. Vous devez être prudents avec de l'azote car les radis possèdent la particularité de pouvoir stocker du nitrate excédentaire. Le radis est relativement peu exigeant, mais un filet de protection est conseillé, car il est aimé par les mouches et les altises. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Μαύρο Ισπανικό Ραπανάκι

Raphanus sativus

Winter Radish - Μια αρωματική μικρή μπάλα

Το ισπανικό χειμωνιάτικο ραπανάκι σχηματίζει μεγάλες, στρογγυλές, μαύρες και σφιχτές αρωματικές ρίζες με εξαιρετική ποιότητα αποθήκευσης. Παρεμπιπτόντως, το ραπανάκι παίρνει τη γεύση του από τα έλαια μουστάρδας που αποθηκεύονται στον ιστό αποθήκευσης. Χρειάζονται 8 έως 10 εβδομάδες για τα καλοκαιρινά ραπανάκια και 13 έως 15 εβδομάδες για τη συγκομιδή των ραπανιών του χειμώνα. Εάν έχετε αμφιβολίες, συγκομίστε λίγο νωρίτερα, καθώς τα ραπανάκια γίνονται ξυλώδη αν συλλεγούν πολύ αργά. Όταν πιέζετε τα παντζάρια μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη σας, δεν πρέπει να υποχωρούν. Τα ραπανάκια συνήθως δεν επεξεργάζονται, αλλά τρώγονται φρέσκα. Μπορούν να καταναλωθούν σε φέτες ή τριμμένα με ντιπ ή ντρέσινγκ. Η χρήση του ως ραπανάκι μπύρας είναι δημοφιλής, με το ραπανάκι σε φέτες να τρώγεται μαζί με την μπύρα. Το ραπανάκι είναι ιδανικό και για ασιατικά πιάτα. Για να το κάνετε αυτό, κόψτε το όπως τα καρότα σε μπαστουνάκια και βάλτε το σε αλάτι για 15 λεπτά. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με κρύο νερό και προσθέστε στο wok λαχανικά. Τα συγκομισμένα παντζάρια της άνοιξης και του καλοκαιριού μπορούν να αποθηκευτούν στο ψυγείο για το πολύ τρεις ημέρες τυλιγμένα σε μια υγρή πετσέτα κουζίνας. Μετά από αυτό, γίνονται μαλακά και ελαστικά. Τα ραπανάκια του φθινοπώρου και του χειμώνα μπορούν να αποθηκευτούν για αρκετούς μήνες σε υψηλή υγρασία και θερμοκρασίες κοντά στο πάγωμα. **Φυσική τοποθεσία**: Το ραπανάκι πιθανότατα προέρχεται από την ανατολική Μεσόγειο και την Ασία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Σπέρνετε ανοιξιάτικα και καλοκαιρινά ραπανάκια μεταξύ Απριλίου και αρχές Αυγούστου και ραπανάκια φθινοπώρου και χειμώνα μεταξύ των αρχών Ιουλίου και τέλη Αυγούστου. Οι καλοκαιρινές ποικιλίες ραπανάκι μπορούν επίσης να καλλιεργηθούν σε δροσερό δωμάτιο στο περβάζι ή στο θερμοκήπιο από τον Φεβρουάριο. Χαλαρώστε το χώμα βαθύτερα για ποικιλίες ραπανάκι με μακριά, ίσια φρούτα. Σπέρνουμε 2 έως 3 cm βάθος σε σειρές με απόσταση 25 έως 30 cm μεταξύ τους. Στη σειρά, η απόσταση πρέπει να είναι περίπου 10 έως 15 εκατοστά. Επιστρέψτε τον σπόρο απευθείας με λίγο λίπασμα. Ανάλογα με τη θερμοκρασία του εδάφους, χρειάζονται δύο έως τρεις εβδομάδες για να βλαστήσει. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Όπως τα περισσότερα λαχανικά, το ραπανάκι προτιμά μια τοποθεσία στον ήλιο. Είναι ιδανικό ως μικτή καλλιέργεια μεταξύ καρότων, ντομάτας και φασολιών. **Βέλτιστη φροντίδα:** Νερό ραπανάκια τακτικά. Με παρατεταμένη ξηρασία, τα παντζάρια σταματούν να αναπτύσσονται, γίνονται γούνινα και αιχμηρά και τα ραπανάκια τείνουν να εκτοξεύονται. Εάν η παροχή νερού είναι πολύ ανομοιόμορφη, τα παντζάρια συχνά σπάνε. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με τη χορήγηση αζώτου, καθώς τα ραπανάκια έχουν την ιδιαιτερότητα να αποθηκεύουν περίσσεια νιτρικών. Αν και το ραπανάκι δεν είναι σχετικά απαιτητικό, συνιστάται ένα δίχτυ προστασίας των καλλιεργειών καθώς είναι δημοφιλές στις λαχανόμυγες και τους ψύλλους σκαθάρια. **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 - Raidis Dhubh Spáinnis

Raphanus sativus

Raidis Gheimhridh - Liathróid bheag aramatacha

Cruthaíonn raidis gheimhridh na Spáinne fréamhacha aramatacha móra, cruinne, dubh agus daingean le caighdeán stórála den scoth. Teagmhasach, faigheann raidis a bhlaiseadh ó olaí mustaird a stóráiltear san fhíochán stórála. Tógann sé 8 go 10 seachtaine le haghaidh raidisí samhraidh agus 13 go 15 seachtaine le haghaidh raidisí geimhridh a bhaint. Má tá amhras ort, bain an fómhar beagán níos luaithe, mar go n-éiríonn raidisí adhmadach má bhaintear iad ró-dhéanach. Nuair a bhrúlann tú na beets idir d'ordóg agus do mhéaróg, ní féidir leo aon bhealach a dhéanamh. De ghnáth ní dhéantar raidisí a phróiseáil, ach itear úr. Is féidir iad a ithe slisnithe nó grátáilte le dips nó cóirithe. Tá tóir ar a úsáid mar raidis beoir, agus an raidis slisnithe á ithe leis an beoir. Tá raidis iontach freisin i miasa na hÁise. Chun seo a dhéanamh, é a ghearradh cosúil le cairéid i bataí agus é a chur i salann ar feadh 15 nóiméad. Ansin sruthlaigh in uisce fuar agus cuir leis na glasraí wok. Is féidir beets fómhar agus samhraidh a stóráil sa chuisneoir ar feadh trí lá ar a mhéad agus iad fillte i tuáille cistine tais. Tar éis sin, éiríonn siad bog agus rubair. Is féidir raidisí an fhómhair agus an gheimhridh a stóráil ar feadh roinnt míonna ag ard-taise agus teocht gar do reo. **Suíomh nádúrtha**: Is dócha gur tháinig an raidis in oirthear na Meánmhara agus san Áise. **Saothrú rathúil:** Cuir raidisí earraigh agus samhraidh idir Aibreán agus tús Lúnasa agus raidisí an fhómhair agus an gheimhridh idir go luath i mí Lúil agus deireadh Lúnasa. Is féidir cineálacha raidis samhraidh a fhás freisin i seomra fionnuar ar an bhfuinneog nó sa cheaptha teasa ó mhí Feabhra. Scaoil an ithir níos doimhne le haghaidh cineálacha raidis le torthaí fada, díreach. Cuir doimhneacht 2 go 3 cm i sraitheanna idir 25 agus 30 cm óna chéile. Sa tsraith, ba chóir go mbeadh an t-achar thart ar 10 go 15 ceintiméadar. Ar ais an síol go díreach le roinnt múirín. Ag brath ar theocht na hithreach, tógann sé dhá nó trí seachtaine chun germinate. **An suíomh is fearr:** Cosúil leis an gcuid is mó de ghlasraí, is fearr le raidis áit faoi ghrian iomlán. Tá sé oiriúnach mar chultúr measctha idir cairéid, trátaí agus pónairí. **Cúram is fearr is féidir:** Raidis uisce go rialta. Le triomach fada, stopann na beets ag fás, éiríonn siad Furry agus géar, agus bíonn claonadh ag na raidisí a shoot. Má tá an soláthar uisce an-míchothrom, is minic a scoilteann na beets. Ba chóir duit a bheith aireach maidir le nítrigin a thabhairt, ós rud é go bhfuil an t-iontaofacht ag raidisí farasbarr níotráite a stóráil. Cé nach bhfuil mórán éileamh ar raidis, moltar líontán cosanta barr mar go bhfuil tóir ag cuileoga cabáiste agus ciaróga flea air. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆTT - Svart spænsk radísa

Raphanus sativus

Winter Radish - Arómatísk lítill kúla

Spænska vetrarradísan myndar stórar, kringlóttar, svartar og holdfastar arómatískar rætur með framúrskarandi geymslugæði. Tilviljun fær radís bragðið frá sinnepsolíunum sem geymdar eru í geymsluvefnum. Það tekur 8 til 10 vikur fyrir sumarradísur og 13 til 15 vikur fyrir vetrarradísur að uppskera. Ef þú ert í vafa skaltu uppskera aðeins fyrr, þar sem radísur verða viðarkenndar ef þær eru teknar of seint. Þegar þú kreistir rófurnar á milli þumalfingurs og vísifingurs mega þær ekki gefa sig. Radísur eru venjulega ekki unnar, heldur borðaðar ferskar. Hægt er að borða þær í sneiðar eða rifnar með ídýfum eða dressingum. Notkun þess sem bjórradísa er vinsæl, þar sem sneið radísan er borðuð með bjórnum. Radísan er líka tilvalin í asíska rétti. Til að gera þetta, skera það eins og gulrætur í prik og setja það í salti í 15 mínútur. Skolið síðan með köldu vatni og bætið út í wok grænmetið. Uppskornar vor- og sumarrófur má geyma í kæliskáp í að hámarki þrjá daga pakkaðar inn í rökt eldhúshandklæði. Eftir það verða þau mjúk og gúmmíkennd. Haust- og vetrarradísur geta verið geymdar í nokkra mánuði við mikinn raka og hitastig nálægt frostmarki. **Náttúruleg staðsetning**: Radísan er líklega upprunnin í austurhluta Miðjarðarhafs og í Asíu. **Árangursrík ræktun:** Sáið vor- og sumarradísur á milli apríl og byrjun ágúst og haust- og vetrarradísur milli byrjun júlí og lok ágúst. Sumar radís afbrigði er einnig hægt að rækta í köldum herbergi á gluggakistunni eða í gróðurhúsinu frá febrúar. Losaðu jarðveginn dýpra fyrir radísuafbrigði með löngum, beinum ávöxtum. Sáið 2 til 3 cm djúpt í röðum með 25 til 30 cm millibili. Í röðinni ætti fjarlægðin að vera um 10 til 15 sentimetrar. Bakaðu fræið beint með moltu. Það fer eftir jarðvegshita, það tekur tvær til þrjár vikur að spíra. **Besta staðsetningin:** Eins og flest grænmeti, kýs radís staðsetning í fullri sól. Það er tilvalið sem blandaðri menningu á milli gulróta, tómata og bauna. **Besta umönnun:** Vatn radísur reglulega. Við langvarandi þurrka hætta rófurnar að vaxa, verða loðnar og hvassar og radísurnar hafa tilhneigingu til að skjóta. Ef vatnsveitan er mjög ójöfn sprunga rófurnar oft. Þú ættir að vera varkár með að gefa köfnunarefni, þar sem radísur hafa þá sérstöðu að geyma umfram nítrat. Þó radísan sé tiltölulega lítið krefjandi er mælt með ræktunarneti þar sem hún er vinsæl hjá kálflugum og flóabjöllum. **Á veturna:** Sáið aftur árið eftir.



BIO - Ravanello Spagnolo nero

Raphanus sativus

Ravanello invernale - una pallina aromatica

Il ravanello Spagnolo invernale sviluppa radici aromatiche grandi, rotonde, nere e dalla polpa soda, con eccellenti qualità di conservazione. Il ravanello prende il suo sapore dagli oli di senape immagazzinati nel tessuto di stoccaggio. Occorrono da 8 a 10 settimane per coltivare e raccogliere i ravanelli estivi e da 13 a 15 settimane per quelli invernali. In caso di dubbio è preferibile raccogliere in anticipo, perché il ravanello diventa legnoso se raccolto tardivo. Se schiacciato tra il pollice e l'indice, il ravanello non deve risultare molle. I ravanelli non vengono solitamente cucinati, ma consumati freschi. Possono essere affettati, intinti in salse o condimenti. È apprezzato l'abbinamento con la birra, consumando il ravanello affettato insieme alla bevanda. Il ravanello è ottimo anche nei piatti asiatici, dove viene tagliato in bastoncini come le carote e salato per 15 minuti. In seguito viene aggiunto freddo ad altre verdure ripassate in wok. I ravanelli raccolti di varietà primaverili ed estive si conservano in frigorifero per un massimo di tre giorni, avvolti in un panno da cucina umido. Dopo questo tempo diventano morbidi e gommosi. I ravanelli autunnali e invernali si conservano invece per diversi mesi, ad alta umidità e temperature prossime allo zero. **Posizione naturale**: Il ravanello è probabilmente originario del Mediterraneo orientale e dell'Asia. **Coltivazione riuscita:** I ravanelli primaverili ed estivi devono essere seminati tra l'inizio di aprile e l'inizio di agosto, mentre i ravanelli autunnali e invernali tra l'inizio di luglio e la fine di agosto. Si può anche anticipare la coltivazione delle varietà estive, collocandole in uno spazio fresco sul davanzale o in serra, a partire da febbraio. Per la coltivazione di ravanelli che producono frutti lunghi e dritti, dissodare il terreno a una profondità corrispondente. Seminare da 2 a 3 centimetri di profondità, in file disposte ad intervalli di 25-30 centimetri fra loro. All'interno della fila, la distanza fra le piante dovrebbe essere di circa 10-15 centimetri. Nutrire i semi direttamente con un po' di compost. A seconda della temperatura del suolo, saranno necessarie due o tre settimane per la germinazione. **La posizione migliore:** Il ravanello, come la maggior parte degli ortaggi, preferisce il pieno sole. È ideale come coltura mista tra carote, pomodori e fagioli. **Cura ottimale:** Innaffiare regolarmente il ravanello. In caso di siccità persistente i ravanelli smettono di crescere, diventano pelosi e speziati e non emergono dalla terra. Se l'approvvigionamento idrico è molto irregolare, i ravanelli divengono rugosi. È opportuno controllare la somministrazione di azoto attraverso il concime, perché i ravanelli hanno la particolarità di immagazzinare il nitrato in eccesso. Il ravanello è relativamente poco impegnativo, ma si raccomanda una rete di protezione perché è amato dalle mosche del cavolo e dalle pulci di terra. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Crna španjolska rotkva

Raphanus sativus

Zimska rotkvica - Aromatična kuglica

Španjolska zimska rotkvica formira velike, okrugle, crne i čvrste aromatične korijene s izvrsnom kvalitetom skladištenja. Usput, rotkvica dobiva svoj okus od ulja gorušice pohranjenih u tkivu za pohranu. Za berbu ljetnih rotkvica potrebno je 8 do 10 tjedana, a za zimske 13 do 15 tjedana. Ako ste u nedoumici, berite nešto ranije jer rotkvice odrvene ako se beru prekasno. Kad ciklu stisnete između palca i kažiprsta, ne smije popustiti. Rotkvice se obično ne prerađuju, već se jedu svježe. Mogu se jesti narezane ili naribane s umacima ili preljevima. Popularna je njegova upotreba kao pivske rotkvice, pri čemu se narezana rotkvica jede uz pivo. Rotkvica je idealna i u azijskim jelima. Da biste to učinili, narežite ga kao mrkvu na štapiće i stavite u sol 15 minuta. Zatim isperite hladnom vodom i dodajte u povrće u woku. Ubranu proljetnu i ljetnu ciklu možete čuvati u hladnjaku najviše tri dana zamotanu u vlažnu kuhinjsku krpu. Nakon toga postaju mekani i gumasti. Jesenske i zimske rotkvice mogu se čuvati nekoliko mjeseci pri visokoj vlažnosti i temperaturama blizu ledišta. **Zemlja porijekla**: Rotkvica vjerojatno potječe iz istočnog Sredozemlja i Azije. **Uspješan uzgoj:** Proljetne i ljetne rotkvice sijte između travnja i početka kolovoza, a jesenske i zimske rotkvice između početka srpnja i kraja kolovoza. Ljetne sorte rotkvice također se mogu uzgajati u hladnoj prostoriji na prozorskoj dasci ili u stakleniku od veljače. Razrahlite tlo dublje za sorte rotkvice s dugim ravnim plodovima. Sijte 2 do 3 cm duboko u redove udaljene 25 do 30 cm. U redu razmak treba biti oko 10 do 15 centimetara. Pokrijte sjeme izravno s malo komposta. Ovisno o temperaturi tla potrebno je dva do tri tjedna da proklija. **Najbolja lokacija:** Kao i većina povrća, rotkvica preferira mjesto na punom suncu. Idealna je kao mješovita kultura između mrkve, rajčice i graha. **Optimalna njega:** Redovito zalijevajte rotkvice. Uz dugotrajnu sušu, repa prestaje rasti, postaje dlakava i oštra, a rotkvice su sklone pucanju. Ako je opskrba vodom vrlo neravnomjerna, repa često puca. Trebali biste biti oprezni s davanjem dušika, budući da rotkvice imaju osobitost pohranjivanja viška nitrata. Iako je rotkvica relativno nezahtjevna, preporuča se mreža za zaštitu usjeva jer je popularna kod kupusne muhe i buhača. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.

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



BIOLOĢISKI - Melnais spāņu redīss

Raphanus sativus

Ziemas redīsi - aromātiska maza bumbiņa

Spānijas ziemas redīsi veido lielas, apaļas, melnas un stingras mīkstuma aromātiskas saknes ar izcilu uzglabāšanas kvalitāti. Starp citu, redīsi iegūst savu garšu no sinepju eļļām, kas tiek uzglabātas uzglabāšanas audos. Vasaras redīsu novākšanai nepieciešamas 8 līdz 10 nedēļas, bet ziemas redīsu novākšanai – 13 līdz 15 nedēļas. Ja rodas šaubas, novāciet ražu nedaudz agrāk, jo redīsi kļūst kokaini, ja tos novāc pārāk vēlu. Saspiežot bietes starp īkšķi un rādītājpirkstu, tās nedrīkst piekāpties. Redīsus parasti neapstrādā, bet ēd svaigus. Tos var ēst sagrieztus vai sarīvētus ar mērcēm vai mērcēm. Tā lietošana kā alus redīsi ir populāra, sagrieztos redīsus ēd pie alus. Redīsi ir lieliski piemēroti arī Āzijas ēdienos. Lai to izdarītu, sagrieziet to kā burkānus nūjiņās un ievietojiet sālī uz 15 minūtēm. Pēc tam noskalo ar aukstu ūdeni un pievieno wok dārzeņiem. Novāktās pavasara un vasaras bietes ledusskapī var uzglabāt maksimāli trīs dienas, ietītas mitrā virtuves dvielī. Pēc tam tie kļūst mīksti un gumijoti. Rudens un ziemas redīsus var uzglabāt vairākus mēnešus augsta mitruma apstākļos un temperatūrā, kas ir tuvu sasalšanai. **Dabiska vieta**: Redīsi, iespējams, radušies Vidusjūras austrumos un Āzijā. **Veiksmīga audzēšana:** Sēj pavasara un vasaras redīsus no aprīļa līdz augusta sākumam un rudens un ziemas redīsus no jūlija sākuma līdz augusta beigām. Vasaras redīsu šķirnes no februāra var audzēt arī vēsā telpā uz palodzes vai siltumnīcā. Irdiniet augsni dziļāk redīsu šķirnēm ar gariem, taisniem augļiem. Sējiet 2 līdz 3 cm dziļi rindās 25 līdz 30 cm attālumā viena no otras. Rindā attālumam jābūt apmēram 10 līdz 15 centimetriem. Atgrieziet sēklas tieši ar kompostu. Atkarībā no augsnes temperatūras dīgšanai nepieciešamas divas līdz trīs nedēļas. **Labākā atrašanās vieta:** Tāpat kā lielākā daļa dārzeņu, redīsi dod priekšroku vietai pilnā saulē. Tas ir ideāls kā jaukta kultūra starp burkāniem, tomātiem un pupiņām. **Optimāla aprūpe:** Regulāri laistiet redīsus. Ar ilgstošu sausumu bietes pārstāj augt, kļūst pūkainas un asas, redīsi mēdz šaut. Ja ūdens padeve ir ļoti nevienmērīga, bietes bieži saplaisā. Jābūt piesardzīgiem ar slāpekļa ievadīšanu, jo redīsiem ir īpašība uzkrāt lieko nitrātu. Lai gan redīsi ir salīdzinoši mazprasīgi, ieteicams izmantot augu aizsardzības tīklu, jo to iecienījuši kāpostu mušiņas un blusu vaboles. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGIŠKAS – juodasis ispaniškas ridikas

Raphanus sativus

Žieminiai ridikai – aromatingas rutuliukas

Ispaniškasis žieminis ridikas formuoja dideles, apvalias, juodas ir kietos minkštimo aromatines šaknis, pasižyminčias puikia laikymo kokybe. Beje, ridikėliai skonį įgauna dėl laikymo audinyje laikomų garstyčių aliejų. Vasariniams ridikams nuimti prireikia 8–10 savaičių, žieminiams – 13–15 savaičių. Jei abejojate, nuimkite derlių kiek anksčiau, nes per vėlai nuimti ridikai sumedėja. Kai burokėlius suspaudžiate tarp nykščio ir smiliaus, jie neturi pasiduoti. Ridikėliai dažniausiai neperdirbami, o valgomi švieži. Juos galima valgyti supjaustytus griežinėliais arba tarkuotus su padažais ar padažais. Populiarus jį naudoti kaip alaus ridikėlį, o pjaustytas ridikas valgomas su alumi. Ridikėliai taip pat puikiai tinka azijietiškiems patiekalams. Norėdami tai padaryti, supjaustykite jį kaip morkas į lazdeles ir įdėkite į druską 15 minučių. Tada nuplaukite šaltu vandeniu ir suberkite į wok daržoves. Nuskintus vasarinius ir vasarinius burokėlius galima laikyti šaldytuve ne ilgiau kaip tris dienas, suvyniotus į drėgną virtuvinį rankšluostį. Po to jie tampa minkšti ir guminiai. Rudens ir žieminiai ridikai gali būti laikomi keletą mėnesių esant aukštai drėgmei ir artimoje užšalimo temperatūrai. **Natūrali vieta**: Ridikėlis tikriausiai kilę iš rytų Viduržemio jūros ir Azijos. **Sėkmingas auginimas:** Pavasarinius ir vasarinius ridikus sėkite nuo balandžio iki rugpjūčio pradžios, o rudeninius ir žieminius – nuo liepos pradžios iki rugpjūčio pabaigos. Vasarinių ridikėlių veisles nuo vasario galima auginti ir vėsioje patalpoje ant palangės arba šiltnamyje. Atlaisvinkite dirvą giliau, jei norite ridikėlių veislių su ilgais tiesiais vaisiais. Sėkite 2–3 cm gyliu eilėmis 25–30 cm atstumu viena nuo kitos. Eilėje atstumas turėtų būti apie 10–15 centimetrų. Grąžinkite sėklą tiesiai į kompostą. Priklausomai nuo dirvožemio temperatūros, sudygsta nuo dviejų iki trijų savaičių. **Geriausia vieta:** Kaip ir dauguma daržovių, ridikėliai renkasi saulėtą vietą. Idealiai tinka kaip mišri morkų, pomidorų ir pupelių kultūra. **Optimali priežiūra:** Reguliariai laistykite ridikėlius. Esant ilgalaikei sausrai, burokėliai nustoja augti, pasidaro pūkuoti ir aštrūs, o ridikėliai linkę šaudyti. Jei vandens tiekimas labai netolygus, burokėliai dažnai trūkinėja. Turėtumėte būti atsargūs duodami azotą, nes ridikėliai turi savybę kaupti nitratų perteklių. Nors ridikėliai gana nereiklūs, rekomenduojamas pasėlių apsaugos tinklelis, nes jį mėgsta kopūstinės muselės ir blusų vabalai. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIKU - Ravanell Iswed Spanjol

Raphanus sativus

Ravanell tax-Xitwa - Boċċa żgħira aromatika

Ir-ravanell tax-xitwa Spanjol jifforma għeruq aromatiċi kbar, tondi, iswed u b'laħam sod bi kwalità ta 'ħażna eċċellenti. Inċidentalment, ir-ravanell jieħu t-togħma tiegħu miż-żjut tal-mustarda maħżuna fit-tessut tal-ħażna. Huwa jieħu 8 sa 10 ġimgħat għar-ravanell tas-sajf u 13 sa 15-il ġimgħa għar-ravanell tax-xitwa biex jinħasad. Jekk għandek dubju, ħsad ftit qabel, peress li r-ravanell isir injam jekk jinħasad tard wisq. Meta tagħfas il-pitravi bejn is-saba' l-kbir u l-werrej, m'għandhomx iċedu. Ir-ravanell normalment ma jiġix ipproċessat, iżda jittiekel frisk. Jistgħu jittieklu mqattgħin jew maħkuk bi dips jew dressings. L-użu tiegħu bħala ravanell tal-birra huwa popolari, bir-ravanell imqatta' jittiekel mal-birra. Ir-ravanell huwa wkoll ideali fil-platti Asjatiċi. Biex tagħmel dan, aqtagħha bħal karrotti fi bsaten u poġġiha fil-melħ għal 15-il minuta. Imbagħad laħlaħ bl-ilma kiesaħ u żid mal-ħaxix wok. Il-pitravi tar-rebbiegħa u tas-sajf maħsuda jistgħu jinħażnu fil-friġġ għal massimu ta 'tlett ijiem imgeżwer f'xugaman tal-kċina niedja. Wara dan, isiru rotob u tal-gomma. Ir-ravanell tal-ħarifa u tax-xitwa jista 'jinħażen għal diversi xhur f'umdità għolja u temperaturi qrib l-iffriżar. **Post naturali**: Ir-ravanell probabbilment oriġina fil-Lvant tal-Mediterran u fl-Asja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Żergħa r-ravanell tar-rebbiegħa u tas-sajf bejn April u l-bidu ta' Awwissu u r-ravanell tal-ħarifa u tax-xitwa bejn il-bidu ta' Lulju u l-aħħar ta' Awwissu. Varjetajiet ta 'ravanell tas-sajf jistgħu wkoll jitkabbru f'kamra friska fuq it-tieqa jew fis-serra minn Frar. Ħoll il-ħamrija aktar fil-fond għal varjetajiet ta 'ravanell bi frott twil u dritta. ħanżira 2 sa 3 ċm fond f'ringieli 25 sa 30 ċm 'il bogħod minn xulxin. Fir-ringiela, id-distanza għandha tkun madwar 10 sa 15-il ċentimetru. Lura ż-żerriegħa direttament b'xi kompost. Skont it-temperatura tal-ħamrija, tieħu ġimagħtejn sa tliet ġimgħat biex tiġġermina. **L-aħjar post:** Bħal ħafna mill-ħxejjex, ir-ravanell jippreferi post fix-xemx sħiħ. Huwa ideali bħala kultura mħallta bejn karrotti, tadam u fażola. **Kura ottimali:** Ravanell tal-ilma regolarment. B'nixfa fit-tul, il-pitravi jieqfu jikbru, isiru pil u jaqtgħu, u r-ravanell għandhom tendenza li jisparaw. Jekk il-provvista ta 'l-ilma hija irregolari ħafna, il-pitravi ħafna drabi jinqasam. Għandek tkun kawt meta tagħti nitroġenu, peress li r-ravanell għandu l-partikolarità li jaħżen in-nitrat żejjed. Għalkemm ir-ravanell huwa relattivament mhux impenjattiv, xibka għall-protezzjoni tal-uċuħ hija rakkomandata peress li hija popolari mad-dubbien tal-kaboċċi u l-ħanfus tal-briegħed. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Spaanse Zwarte Radijs

Raphanus sativus

Winterradijs - Een aromatisch balletje

De Spaanse winterradijs vormt grote, ronde, zwarte en stevige, aromatische wortels met uitstekende bewaarkwaliteit. Radijs krijgt overigens zijn smaak van de mosterdoliën die in het bewaardoekje zijn opgeslagen. Het duurt 8 tot 10 weken voor zomerradijs en 13 tot 15 weken voor winterradijs om te oogsten. Bij twijfel iets eerder oogsten, want radijs wordt houtachtig als hij te laat wordt geoogst. Als je de bieten tussen duim en wijsvinger knijpt, mogen ze niet bezwijken. Radijs wordt meestal niet verwerkt, maar vers gegeten. Ze kunnen worden gesneden of geraspt met dipsauzen of dressings. Het is populair als bierradijs, waarbij de gesneden radijs bij het bier wordt gegeten. Radijs is ook ideaal in Aziatische gerechten. Om dit te doen, snijdt u het in stokjes zoals wortels en laat u het 15 minuten in zout weken. Spoel daarna af met koud water en doe de groenten in de wok. Geoogste bieten van de lente- en zomersoorten kunnen in een vochtige theedoek maximaal drie dagen in de koelkast worden bewaard. Daarna worden ze zacht en rubberachtig. Herfst- en winterradijs kunnen enkele maanden worden bewaard bij een hoge luchtvochtigheid en temperaturen rond het vriespunt. **Natuurlijke locatie**: De radijs heeft waarschijnlijk zijn oorsprong in het oostelijke Middellandse Zeegebied en Azië. **Succesvolle teelt:** Zaai lente- en zomerradijs tussen april en begin augustus en herfst- en winterradijs tussen begin juli en eind augustus. Ook zomerradijsrassen hebben vanaf februari de voorkeur in een koele ruimte op de vensterbank of in de kas. Voor radijsvariëteiten met lange, rechte vruchten, de grond dieper losmaken. Zaai twee tot drie centimeter diep in rijen met 25 tot 30 centimeter uit elkaar. In de rij moet de afstand ongeveer 10 tot 15 centimeter zijn. Voer de zaden direct met een beetje compost. Het ontkiemen duurt twee tot drie weken, afhankelijk van de bodemtemperatuur. **De beste locatie:** Radijs staat, zoals de meeste groenten, het liefst op een standplaats in de volle zon. Het is bijzonder geschikt als mengcultuur tussen wortelen, tomaten en bonen. **Optimale verzorging:** Geef de radijs regelmatig water. Als de droogte aanhoudt, stoppen de bieten met groeien, worden ze harig en heet en hebben de radijs de neiging om te schieten. Als de watertoevoer erg ongelijk is, barsten de bieten vaak. U moet voorzichtig zijn met het geven van stikstof, aangezien radijs de bijzonderheid heeft dat ze overtollig nitraat opslaan. Radijs stelt relatief weinig eisen, maar een cultuurbeschermingsnet wordt aanbevolen omdat het populair is bij koolvliegen en vlooien. **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 - Svart spansk reddik

Raphanus sativus

Vinterreddik - En aromatisk liten ball

Den spanske vinterreddiken danner store, runde, svarte og fastkjøttede aromatiske røtter med utmerket lagringskvalitet. Forøvrig får reddik sin smak fra sennepsoljene som er lagret i lagringsvevet. Det tar 8 til 10 uker for sommerreddik og 13 til 15 uker for vinterreddik å høstes. Er du i tvil, høst litt tidligere, da reddiker blir treaktige hvis de høstes for sent. Når du klemmer rødbetene mellom tommelen og pekefingeren, må de ikke gi etter. Reddik blir vanligvis ikke behandlet, men spist fersk. De kan spises i skiver eller revet med dipper eller dressinger. Bruken som ølreddik er populær, og den skivede reddiken spises sammen med ølet. Reddik er også ideell i asiatiske retter. For å gjøre dette, kutt den som gulrøtter i staver og legg den i salt i 15 minutter. Skyll deretter med kaldt vann og tilsett wok-grønnsakene. Høstede vår- og sommerbeter kan oppbevares i kjøleskapet i maks tre dager pakket inn i et fuktig kjøkkenhåndkle. Etter det blir de myke og gummiaktige. Høst- og vinterreddik kan lagres i flere måneder ved høy luftfuktighet og temperaturer nær frysepunktet. **Naturlig beliggenhet**: Reddiken har trolig sin opprinnelse i det østlige Middelhavet og i Asia. **Vellykket dyrking:** Så vår- og sommerreddik mellom april og begynnelsen av august og høst- og vinterreddik mellom begynnelsen av juli og slutten av august. Sommerreddiksorter kan også dyrkes i et kjølig rom i vinduskarmen eller i drivhuset fra februar. Løsne jorden dypere for reddikvarianter med lange, rette frukter. Så 2 til 3 cm dypt i rader med 25 til 30 cm mellomrom. I raden skal avstanden være ca 10 til 15 centimeter. Rygg frøet direkte med litt kompost. Avhengig av jordtemperaturen tar det to til tre uker å spire. **Den beste beliggenheten:** Som de fleste grønnsaker, foretrekker reddik et sted i full sol. Den er ideell som en blandingskultur mellom gulrøtter, tomater og bønner. **Optimal omsorg:** Vann reddiker regelmessig. Ved langvarig tørke slutter rødbetene å vokse, blir lodne og skarpe, og reddikene har en tendens til å skyte. Hvis vanntilførselen er svært ujevn, sprekker ofte rødbetene. Du bør være forsiktig med å gi nitrogen, siden reddiker har det særegne ved å lagre overflødig nitrat. Selv om reddik er relativt lite krevende, anbefales et plantevernnett da det er populært blant kålfluer og loppebiller. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Czarna Rzodkiew

Raphanus sativus

Rzodkiewka zimowa - Aromatyczna kuleczka

Rzodkiew hiszpańska wytwarza duże, okrągłe, ciemne, aromatyczne bulwy o jędrnym miąższu i doskonałej jakości przechowywania. Jego bogaty smak zawdzięcza olejkowi z nasion gorczycy, który jest osadzony w tkance spichrzowej. W przypadku rzodkiewek letnich zbiory trwają od 8 do 10 tygodni, podczas gdy rzodkiew zimowa trwa od 13 do 15 tygodni. W razie wątpliwości zawsze lepiej jest zbierać rzodkiewkę wcześniej niż później, ponieważ zbyt późno zdrewniała. Jeśli lekko ściśniesz bulwę między kciukiem a palcem wskazującym, nie powinna zmiękнąć. Rzodkiewka zwykle nie jest przetwarzana, ale zamiast tego jest spożywana na świeżo. Można go pokroić w plasterki lub zetrzeć i zjeść z dipem lub dressingiem. Popularnym sposobem jest użycie jako rzodkiewki piwnej, kiedy rzodkiewkę kroi się w plasterki i zjada przy dobrym piwie. Rzodkiewka doskonale nadaje się również do dań azjatyckich: pokrój rzodkiewkę jak marchewkę na patyczki i włóż do soli na około 15 minut. Następnie zmyj sól wodą i dodaj rzodkiewkę do innych warzyw w woku. Zebrane bulwy odmian wiosennych lub letnich zawinięte w wilgotną ściereczkę kuchenną i trzymane w lodówce nadają się do przechowywania tylko przez około trzy dni. Jeśli będziesz trzymać rzodkiewkę dłużej, stanie się miękka i gumowata. Natomiast odmiany rzodkiewki jesiennej i zimowej można przechowywać nawet przez kilka miesięcy w warunkach wysokiej wilgotności i temperatury zbliżonej do punktu zamarzania. **Naturalne położenie**: Rzodkiewka pochodzi przypuszczalnie ze wschodniej części Morza Śródziemnego i Azji. **Udana uprawa:** Rzodkiew wiosenno-letnią można wysiewać w okresie od kwietnia do początku sierpnia, natomiast rzodkiew jesienno-zimową od początku lipca do końca sierpnia. Rzodkiew letnia może być również wstępnie uprawiana od lutego w chłodnym pomieszczeniu na parapecie lub w szklarni. W przypadku odmian rzodkiewki, które rozwijają długie i proste bulwy, należy odpowiednio przełamać i poluzować glebę nieco głębiej. Nasiona należy umieścić w odstępie od 25 do 30 cm na głębokość około 2 do 3 cm w bruzdach nasiennych, które są wyposażone w trochę kompostu. W zależności od temperatury podłoża zajmie to od dwóch do trzech tygodni, zanim kiełkowanie. **Najlepsza lokalizacja:** Jak większość warzyw, rzodkiewka preferuje miejsce w pełni nasłonecznione. Bardzo dobrze nadaje się do uprawy mieszanej wraz z marchewką, pomidorami i fasolą. **Optymalna pielęgnacja:** Podlewaj roślinę regularnie, ponieważ przy uporczywej suszy bulwa przestaje rosnąć, staje się niesmaczna i gorzka, a roślina ma tendencję do strzelania. Przy nierównomiernym podlewaniu bulwy często pękają. Powstrzymaj się od nawożenia, ponieważ rzodkiewka ma szczególną cechę polegającą na przyjmowaniu i przechowywaniu azotanów. Rzodkiewka to raczej mało wymagająca roślina. Zaleca się jednak założenie siatki ochronnej, ponieważ rzodkiewka jest popularna wśród muszek kapustnych i chrząszczy. **W zimę:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Rabanete espanhol preto

Raphanus sativus

Winter Radish - Uma bolinha aromática

O rabanete de inverno espanhol forma raízes aromáticas grandes, redondas, pretas e de polpa firme, com excelente qualidade de armazenamento. A propósito, o sabor do rabanete vem dos óleos de mostarda armazenados no tecido de armazenamento. Leva de 8 a 10 semanas para rabanetes de verão e 13 a 15 semanas para rabanetes de inverno serem colhidos. Em caso de dúvida, colha um pouco mais cedo, pois os rabanetes tornam-se lenhosos se colhidos tarde demais. Quando você aperta as beterrabas entre o polegar e o indicador, elas não devem ceder. Rabanetes geralmente não são processados, mas comidos frescos. Eles podem ser comidos fatiados ou ralados com molhos ou molhos. Seu uso como rabanete de cerveja é popular, com o rabanete fatiado sendo comido com a cerveja. Rabanete também é ideal em pratos asiáticos. Para fazer isso, corte como cenoura em palitos e coloque no sal por 15 minutos. Em seguida, enxágue com água fria e adicione os legumes ao wok. As beterrabas colhidas na primavera e no verão podem ser armazenadas na geladeira por no máximo três dias, embrulhadas em uma toalha de cozinha úmida. Depois disso, eles ficam macios e emborrachados. Os rabanetes de outono e inverno podem ser armazenados por vários meses em alta umidade e temperaturas próximas de zero. **Localização natural**: O rabanete provavelmente se originou no Mediterrâneo oriental e na Ásia. **Cultivo bem sucedido:** Semear rabanetes de primavera e verão entre abril e início de agosto e rabanetes de outono e inverno entre início de julho e final de agosto. As variedades de rabanete de verão também podem ser cultivadas em uma sala fria no parapeito da janela ou na estufa a partir de fevereiro. Solte o solo mais fundo para variedades de rabanete com frutas longas e retas. Semear com 2 a 3 cm de profundidade em linhas com 25 a 30 cm de distância. Na linha, a distância deve ser de cerca de 10 a 15 centímetros. Apoie a semente diretamente com algum composto. Dependendo da temperatura do solo, leva de duas a três semanas para germinar. **A melhor localização:** Como a maioria dos vegetais, o rabanete prefere um local a pleno sol. É ideal como cultura mista entre cenoura, tomate e feijão. **Cuidado ideal:** Rabanetes de água regularmente. Com a seca prolongada, as beterrabas param de crescer, ficam peludas e pontiagudas, e os rabanetes tendem a brotar. Se o abastecimento de água for muito desigual, as beterrabas costumam rachar. Você deve ser cauteloso ao dar nitrogênio, pois os rabanetes têm a peculiaridade de armazenar excesso de nitrato. Embora o rabanete seja relativamente pouco exigente, recomenda-se uma rede de proteção de cultivos, pois é popular entre as moscas do repolho e os besouros-pulga. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Ridiche Neagră Spaniolă

Raphanus sativus

Ridichea de iarnă - O mică minge aromată

Ridichea spaniolă de iarnă formează rădăcini aromate mari, rotunde, negre și ferme, cu o calitate excelentă a depozitării. De altfel, ridichea își ia gustul din uleiurile de muștar depozitate în țesutul de depozitare. Durează 8 - 10 săptămâni pentru ridichile de vară și 13 - 15 săptămâni pentru ridichile de iarnă. Dacă aveți dubii, recoltați puțin mai devreme, deoarece ridichile devin lemnoase dacă sunt recoltate prea târziu. Dacă strângi sfecla între degetul mare și arătător, acestea nu trebuie să cedeze. Ridichile nu sunt de obicei procesate, ci consumate proaspete. Pot fi feliate sau rase cu scufundări sau pansamente. Este popular ca ridiche de bere, unde ridichea feliată se mănâncă odată cu berea. Ridichea este ideală și în preparatele asiatice. Pentru a face acest lucru, tăiați-l în bețișoare ca morcovii și înmuiați-l în sare timp de 15 minute. Apoi clătiți cu apă rece și adăugați legumele în wok. Sfecla recoltată din soiurile de primăvară și vară poate fi păstrată la frigider timp de maximum trei zile într-un prosop umed de bucătărie. După aceea, devin moi și cauciucate. Ridichile de toamnă și de iarnă pot fi păstrate timp de câteva luni la umiditate ridicată și temperaturi apropiate de punctul de îngheț. **Locație naturală**: Ridichea își are probabil originea în estul Mediteranei și în Asia. **Cultivare de succes:** Ar trebui să semănați ridichi de primăvară și vară între aprilie și începutul lunii august și toamnă și ridichi de iarnă între începutul lunii iulie și sfârșitul lunii august. Soiurile de ridiche de vară pot fi, de asemenea, preferate din februarie într-o cameră răcoroasă de pe pervaz sau în seră. Pentru soiurile de ridiche cu fructe lungi și drepte, slăbiți solul mai adânc. Semănați adâncimea de doi până la trei centimetri în rânduri între 25 și 30 de centimetri. În rând, distanța ar trebui să fie de aproximativ 10 până la 15 centimetri. Hrăniți semințele direct cu puțin compost. Durează două până la trei săptămâni pentru germinare, în funcție de temperatura solului. **Cea mai bună locație:** Ridichea, ca majoritatea legumelor, preferă o locație în plin soare. Este potrivit în special ca cultură mixtă între morcovi, roșii și fasole. **Îngrijire optimă:** Apă ridiche în mod regulat. Dacă seceta persistă, sfecla încetează să crească, devine blană și fierbinte, iar ridichile tind să tragă. Dacă alimentarea cu apă este foarte neuniformă, sfecla se sparte adesea. Ar trebui să fiți prudenți în ceea ce privește administrarea de azot, deoarece ridichile au particularitatea de a depozita excesul de nitrați. Ridichea este relativ nepretențioasă, dar este recomandată o plasă de protecție a culturii, deoarece este populară cu mușteleе de varză și puricii. **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 - Spansk Svart Rädisa

Raphanus sativus

Vinterrädisa - En aromatisk liten boll

Den spanska vinterrädisan bildar stora, runda, svarta och fasta, aromatiska rötter med utmärkt lagringskvalitet. Förresten får rädisan sin smak från senapsoljor som lagras i lagringsvävnaden. Det tar 8 till 10 veckor för sommarrädisor och 13 till 15 veckor för vinterrädisor att skördas. Om du är osäker, skörda lite tidigare eftersom rädisor blir träiga om de skördas för sent. Om du pressar rödbetorna mellan tummen och pekfingret ska de inte ge sig. Rädisor bearbetas vanligtvis inte utan äts färska. De kan skivas eller rivas med doppar eller förband. Det är populärt som en ölreddik, där den skivade rädisan äts med ölen. Rädisa är också perfekt i asiatiska rätter. För att göra detta, skär det i pinnar som morötter och blötlägg det i salt i 15 minuter. Skölj sedan med kallt vatten och tillsätt grönsakerna till woken. Skördade rödbetor av vår- och sommarsorterna kan förvaras i kylen i högst tre dagar i en fuktig kökshandduk. Därefter blir de mjuka och gummiliknande. Hösten och vintern rädisor kan lagras i flera månader med hög luftfuktighet och temperaturer nära fryspunkten. **Naturligt läge**: Rädisan har troligen sitt ursprung i östra Medelhavet och Asien. **Framgångsrik odling:** Du bör så vår- och sommarrädisor mellan april och början av augusti och höst- och vinterrädisor mellan början av juli och slutet av augusti. Sommarrädisksorter kan också föredras från februari i ett svalt rum på fönsterbrädan eller i växthuset. För rädisor med långa, raka frukter, lossa jorden djupare. Så två till tre centimeter djupt i rader med 25 till 30 centimeter mellanrum. Avståndet i raden ska vara cirka 10 till 15 centimeter. Mata fröna direkt med lite kompost. Det tar två till tre veckor för spiring, beroende på marktemperaturen. **Den bästa platsen:** Rädisa, som de flesta grönsaker, föredrar en plats i full sol. Det är särskilt lämpligt som en blandad kultur mellan morötter, tomater och bönor. **Optimal vård:** Vatten rädisa regelbundet. Om torken kvarstår slutar betorna växa, blir håriga och heta och rädisorna tenderar att skjuta. Om vattentillförseln är mycket ojämn spricker betorna ofta. Du bör vara försiktig med att ge kväve, eftersom rädisor har den egenskapen att lagra överskott av nitrat. Rädisa är relativt krävande, men ett kulturskyddsnät rekommenderas eftersom det är populärt bland kålflugor och loppor. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - Čierna španielska reďkovka

Raphanus sativus

Zimná reďkovka - malá aromatická gulička

Španielska zimná reďkovka tvorí veľké, okrúhle, čierne a pevné dužinaté aromatické korene s vynikajúcou skladovateľnosťou. Mimochodom, reďkovka získava svoju chuť z horčičných olejov uložených v zásobnom tkanive. Zber letných reďkoviek trvá 8 až 10 týždňov a zimných 13 až 15 týždňov. Ak máte pochybnosti, zberajte o niečo skôr, pretože reďkovky pri neskorom zbere zdrevnatejú. Keď repu stlačíte medzi palcom a ukazovákom, nesmie povoliť. Reďkovky sa väčšinou nespracúvajú, ale konzumujú sa čerstvé. Môžu sa jesť nakrájané alebo strúhané s dipom alebo dresingom. Obľúbené je jej použitie ako pivnej reďkovky, pričom nakrájaná reďkovka sa konzumuje k pivu. Reďkovka je ideálna aj do ázijských jedál. Aby ste to urobili, nakrájajte ju ako mrkvu na tyčinky a vložte ju na 15 minút do soli. Potom opláchnite studenou vodou a pridajte k zelenine wok. Zozbieranú jarnú a letnú cviklu môžeme uchovávať v chladničke maximálne tri dni zabalenú vo vlhkej kuchynskej utierke. Potom sa stanú mäkkými a gumovými. Jesenné a zimné reďkovky je možné skladovať niekoľko mesiacov pri vysokej vlhkosti vzduchu a teplotách blízkych bodu mrazu. **Prirodzená poloha**: Reďkovka pravdepodobne pochádza z východného Stredomoria a Ázie. **Úspešná kultivácia:** Jarné a letné reďkovky vysievajte medzi aprílom a začiatkom augusta a jesenné a zimné reďkovky od začiatku júla do konca augusta. Letné odrody reďkovky možno od februára pestovať aj v chladnej miestnosti na parapete alebo v skleníku. Pre odrody reďkovky s dlhými rovnými plodmi pôdu uvoľnite hlbšie. Vysievajte 2 až 3 cm hlboko do riadkov vzdialených 25 až 30 cm. V rade by mala byť vzdialenosť asi 10 až 15 centimetrov. Semeno podložte priamo kompostom. V závislosti od teploty pôdy trvá kĺčenie dva až tri týždne. **Najlepšie umiestnenie:** Ako väčšina zeleniny, aj reďkovka uprednostňuje miesto na plnom slnku. Je ideálny ako zmiešaná kultúra medzi mrkvou, paradajkami a fazuľou. **Optimálna starostlivosť:** Pravidelne zalievajte reďkovky. Pri dlhotrvajúcom suchu repa prestáva rásť, chlpatá a ostrá a reďkovky majú tendenciu strieľať. Ak je prívod vody veľmi nerovnomerný, repa často praská. Pri podávaní dusíka by ste mali byť opatrní, pretože reďkovky majú tú vlastnosť, že ukladajú prebytočné dusičnany. Aj keď je reďkovka pomerne nenáročná, odporúča sa sieťka na ochranu úrody, pretože ju obľubujú kapustovité mušky a blchy. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - Črna španska redkev

Raphanus sativus

Zimska redkvica - aromatična kroglica

Španska zimska redkev oblikuje velike, okrogle, črne in s čvrstim mesom aromatične korenine, ki se odlično skladiščijo. Mimogrede, redkev dobi svoj okus iz gorčičnih olj, shranjenih v tkivu za shranjevanje. Obiranje poletne redkvice traja 8 do 10 tednov, zimske pa 13 do 15 tednov. Če ste v dvomih, poberite malo prej, saj redkvice ob prepoznem nabiranju olesenejo. Ko peso stisnemo med palcem in kazalcem, ne sme popustiti. Redkvic običajno ne predelujemo, temveč jih uživamo sveže. Lahko jih jemo narezane ali naribane s pomakami ali prelivi. Priljubljena je njegova uporaba kot pivska redkev, pri čemer se narezana redkev uživa s pivom. Redkev je idealna tudi v azijskih jedeh. Če želite to narediti, ga narežite kot korenje na palčke in ga dajte v sol za 15 minut. Nato sperite s hladno vodo in dodajte zelenjavi v voku. Nabrano spomladansko in poletno peso lahko zavito v vlažno kuhinjsko krpo hranimo v hladilniku največ tri dni. Po tem postanejo mehki in gumijasti. Jesenske in zimske redkvice lahko več mesecev hranimo pri visoki vlažnosti in temperaturah blizu ledišča. **Naravni habitat**: Redkev verjetno izvira iz vzhodnega Sredozemlja in Azije. **Navodila za gojenje:** Spomladanske in poletne redkvice sejte med aprilom in začetkom avgusta, jesenske in zimske redkvice pa med začetkom julija in koncem avgusta. Poletne sorte redkev lahko od februarja gojimo tudi v hladnem prostoru na okenski polici ali v rastlinjaku. Pri sortah redkvice z dolgimi ravnimi plodovi zemljo globlje zrahljajte. Sejemo 2 do 3 cm globoko v vrste, ki so med seboj oddaljene 25 do 30 cm. V vrsti naj bo razdalja približno 10 do 15 centimetrov. Seme podprite neposredno z nekaj komposta. Odvisno od temperature tal traja dva do tri tedne, da vzklije. **Najboljša lokacija:** Kot večina zelenjave ima redkev raje mesto na polnem soncu. Idealna je kot mešana kultura med korenčkom, paradižnikom in fižolom. **Optimalna nega:** Redkvice redno zalivajte. Ob dolgotrajni suši pesa preneha rasti, postane dlakava in ostra, redkev pa rada požene. Če je oskrba z vodo zelo neenakomerna, pesa pogosto poči. Pri dodajanju dušika morate biti previdni, saj imajo redkvice posebnost shranjevanja odvečnih nitratov. Čeprav je redkev razmeroma nezahtevna, je priporočljiva zaščitna mreža, saj je priljubljena pri kapusovi muhi in bolhačih. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Rábano - Español Negro

Raphanus sativus

Rábano de invierno - Una bolita aromática

El rábano de invierno español forma raíces aromáticas grandes, redondas, negras y carnosas con una excelente calidad de conservación. Por cierto, el rábano obtiene su sabor de los aceites de mostaza depositados en el tejido de almacenamiento. El momento para cosechar es de 8 a 10 semanas para los rábanos de verano y de 13 a 15 semanas para los rábanos de invierno. En caso de duda, es mejor cosechar un poco antes, ya que los rábanos se vuelven leñosos cuando se cosechan demasiado tarde. Si comprime los nabos entre su pulgar e índice, no deben ceder. Por regla general, los rábanos no se procesan, sino que se comen frescos. Pueden cortarse en rebanadas o rallarse y tomarse con salsas o aderezos. El uso como rábano cervecero es popular, por lo que el rábano cortado en rodajas se come con cerveza. El rábano también es ideal para platos asiáticos. Cortándolo en palitos como zanahorias y dejándolo en remojo en sal durante 15 minutos. Luego enjuague con agua fría y añádalos a las verduras del wok. Los nabos recolectados de las variedades de primavera y verano pueden conservarse en el frigorífico durante un máximo de tres días, en un paño de cocina húmedo. Luego se vuelven suaves y gomosos. Los rábanos de otoño e invierno pueden almacenarse durante varios meses en condiciones de alta humedad y temperaturas cercanas a la congelación. **Ubicación natural**: El rábano tiene su origen probablemente en el Mediterráneo oriental y en Asia. **Cultivo exitoso:** Los rábanos de primavera y verano deben sembrarse entre abril y principios de agosto, y los de otoño e invierno entre principios de julio y finales de agosto. Las variedades de rábano de verano también pueden ser precutivadas a partir de febrero, en una habitación fresca en el alféizar de la ventana o en el invernadero. Para las variedades de rábano con frutos largos y rectos, suelte la tierra a una profundidad correspondiente. Coloque las semillas de dos a tres centímetros de profundidad en hileras a intervalos de 25 a 30 centímetros. Entre las filas, la distancia debe ser de unos 10 a 15 centímetros. Fertilice la semilla directamente con un poco de compost. Dependiendo de la temperatura del suelo, se necesitan de dos a tres semanas para que se produzca la germinación. **La mejor ubicación:** Como la mayoría de las verduras, los rábanos prefieren un lugar soleado. Es excelente como cultivo mixto entre zanahorias, tomates y judías. **Cuidado óptimo:** Riegue el rábano regularmente. Si la sequía persiste, las remolachas no crecen más, se vuelven peludas y picantes y los rábanos tienden a brotar. Si el suministro de agua es muy desigual, las remolachas a menudo se agrietan. Debe tener cuidado con las aplicaciones de nitrógeno, ya que los rábanos tienen el hábito de almacenar el exceso de nitrato. El rábano es relativamente poco exigente, pero una red de protección de cultivos es recomendable, ya que es popular entre las moscas de la col y las pulgas de tierra. **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 - Černá španělská ředkev

Raphanus sativus

Zimní ředkev - aromatická malá kulička

Španělská zimní ředkev tvoří velké, kulaté, černé a pevné dužnaté aromatické kořeny s vynikající skladovatelností. Mimochodem, ředkev získává svou chuť z hořčičných olejů uložených v zásobní tkáni. Sklizeň letních ředkviček trvá 8 až 10 týdnů a zimních 13 až 15 týdnů. Máte-li pochybnosti, sklízejte o něco dříve, protože ředkvičky při pozdní sklizni dřevnatí. Když řepu zmáčknete mezi palcem a ukazováčkem, nesmí povolit. Ředkvičky se většinou nezpracovávají, ale konzumují se čerstvé. Mohou se jíst nakrájené na plátky nebo nastrouhané s dipy nebo dresinky. Oblíbené je její použití jako pivní ředkvičky, přičemž nakrájená ředkev se jí s pivem. Ředkvičky jsou ideální i do asijských jídel. K tomu ji nakrájejte jako mrkev na tyčinky a dejte na 15 minut do soli. Poté opláchněte studenou vodou a přidejte k zelenině wok. Sklizenou jarní a letní řepu lze skladovat v lednici maximálně tři dny zabalenou ve vlhké kuchyňské utěrce. Poté se stanou měkkými a gumovými. Podzimní a zimní ředkvičky lze skladovat několik měsíců při vysoké vlhkosti a teplotách blízkých bodu mrazu. **Přirozená poloha**: Ředkev pravděpodobně pochází z východního Středomoří a z Asie. **Úspěšné pěstování:** Jarní a letní ředkvičky vysévejte mezi dubnem a začátkem srpna a podzimní a zimní ředkvičky mezi začátkem července a koncem srpna. Letní odrůdy ředkviček lze od února pěstovat i v chladné místnosti na parapetu nebo ve skleníku. U odrůd ředkviček s dlouhými rovnými plody půdu uvolněte hlouběji. Vysévejte 2 až 3 cm hluboko do řádků vzdálených 25 až 30 cm. V řadě by měla být vzdálenost asi 10 až 15 centimetrů. Semeno podložte přímo kompostem. V závislosti na teplotě půdy trvá klíčení dva až tři týdny. **Nejlepší umístění:** Jako většina zeleniny, i ředkev preferuje umístění na plném slunci. Je ideální jako směsná kultura mezi mrkví, rajčaty a fazolemi. **Optimální péče:** Ředkvičky pravidelně zalévejte. Při déletrvajícím suchu řepa přestává růst, chlupatí a ostrá a ředkvičky mají tendenci vystřelovat. Pokud je přívod vody velmi nerovnoměrný, řepa často praská. Měli byste být opatrní s podáváním dusíku, protože ředkvičky mají tu zvláštnost, že ukládají přebytečný dusičnan. Přestože je ředkvička poměrně nenáročná, doporučuje se síťka na ochranu plodin, protože je oblíbená u běláska a blešivců. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Siyah İspanyol Turpu

Raphanus sativus

Kış Turpu - Aromatik küçük bir top

İspanyol kış turpu, mükemmel saklama kalitesine sahip, büyük, yuvarlak, siyah ve sıkı etli aromatik kökler oluşturur. Bu arada turp, tadını depolama dokusunda depolanan hardal yağlarından alır. Yaz turpları 8 ila 10 hafta, kış turpları ise 13 ila 15 hafta arasında hasat edilir. Turplar çok geç hasat edilirse odunsu hale geleceğinden şüpheniz varsa, biraz daha erken hasat edin. Pancarları başparmağınız ve işaret parmağınız arasında sıktığınızda ezilmemesi gerekir. Turplar genellikle işlenmez, taze yenir. Dips veya soslarla dilimlenmiş veya rendelenmiş olarak yenebilirler. Bira turpu olarak kullanımı popülerdir, dilimlenmiş turp birayla birlikte yenir. Turp, Asya yemeklerinde de idealdir. Bunu yapmak için havuç gibi çubuklar halinde kesin ve 15 dakika tuza koyun. Daha sonra soğuk suyla durulayın ve wok sebzelerine ekleyin. Hasat edilen ilkbahar ve yaz pancarları nemli bir mutfak havlusuna sarılarak en fazla üç gün buzdolabında saklanabilir. Bundan sonra yumuşak ve lastiksi hale gelirler. Sonbahar ve kış turpları, yüksek nem ve donmaya yakın sıcaklıklarda birkaç ay saklanabilir. **Doğal konum**: Turp muhtemelen Doğu Akdeniz ve Asya'da ortaya çıkmıştır. **Başarılı yetiştirme:** İlkbahar ve yaz turplarını Nisan ile Ağustos başları arasında ve sonbahar ve kış turplarını Temmuz başı ile Ağustos sonu arasında ekin. Yazlık turp çeşitleri, Şubat ayından itibaren serin bir odada pencere kenarında veya serada da yetiştirilebilir. Uzun, düz meyveleri olan turp çeşitleri için toprağı daha derin gevşetin. 25 ila 30 cm aralıklı sıralar halinde 2 ila 3 cm derinlikte ekin. Sırada, mesafe yaklaşık 10 ila 15 santimetre olmalıdır. Tohumu doğrudan biraz kompostla destekleyin. Toprak sıcaklığına bağlı olarak, çimlenmesi iki ila üç hafta sürer. **En iyi konum:** Çoğu sebze gibi, turp da tam güneşte bir yeri tercih eder. Havuç, domates ve fasulye karışımı olarak idealdir. **Optimum bakım:** Turpları düzenli olarak sulayın. Uzun süreli kuraklıkla pancarların büyümesi durur, tüylü ve keskinleşir ve turplar ateş etme eğilimindedir. Su kaynağı çok düzensizse, pancarlar genellikle çatlar. Azot verirken dikkatli olunmalıdır, çünkü turp fazla nitrat depolama özelliğine sahiptir. Turp nispeten iddiasız olmasına rağmen, lahana sineği ve pire böcekleri arasında popüler olduğu için bir bitki koruma ağı önerilir. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Fekete spanyol retek

Raphanus sativus

Téli retek – Aromás kis golyó

A spanyol téli retek nagy, kerek, fekete, kemény húsú, aromás gyökereket alkot, kiváló tárolási minőséggel. A retek egyébként a tárolószövetben tárolt mustárolajoktól kapja ízét. **Természetes elhelyezkedés**: A retek valószínűleg a Földközi-tenger keleti részéből és Ázsiából származik. **Sikeres termesztés:** A tavaszi és nyári retket április és augusztus eleje között, az őszi és a téli retket pedig július eleje és augusztus vége között vessük el. A nyári retekfajták februártól hűvös helyiségben, ablakpárkányon vagy üvegházban is nevelhetők. Lazítsa meg mélyebben a talajt a hosszú, egyenes termésű retekfajtáknál. Vessünk 2–3 cm mélyre egymástól 25–30 cm távolságra lévő sorokba. A sorban a távolságnak körülbelül 10-15 centiméternek kell lennie. A magot közvetlenül vissza kell juttatni némi komposzttal. A talaj hőmérsékletétől függően két-három hétig tart a csírázás. **A legjobb hely:** A legtöbb zöldséghez hasonlóan a retek is jobban szereti a napfényes helyet. Ideális kevert kultúraként sárgarépa, paradicsom és bab között. **Optimális gondozás:** Rendszeresen öntözze meg a retket. Hosszan tartó szárazság esetén a cékla növekedése leáll, szőrössé és élessé válik, a retek pedig hajlamos lőni. Ha a vízellátás nagyon egyenetlen, a cékla gyakran megreped. Óvatosan kell eljárni a nitrogén adagolásával, mivel a reteknek az a sajátossága, hogy a felesleges nitrátot tárolják. Bár a retek viszonylag igénytelen, a növényvédő háló használata javasolt, mivel a káposztás legyek és a bolhabogarak kedvelik. **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　-　ラディッシュ　-　ブラックスパニッシュラウンド

Raphanus sativus

冬のラディッシュ　-　実が小さく香りが良い

スペインの冬品種のラディッシュは、しっかりとした肉質で日持ちのする丸みを帯びた濃い色の香りの良い塊茎を成長させます。その豊かな風味は、組織に含まれているマスタードシードオイルによるものです。
夏品種ラディッシュは収穫までに約8〜10週間かかりますが、冬品種ラディッシュ13〜15週間かかります。収穫が遅くなるとラディッシュは木質化してくるので、早めに収穫したほうがよいでしょう。指で塊茎を押すと硬いはずです。ラディッシュは通常加工されず、生で食します。刻む、スライス又はおろしてディップやドレッシングと一緒に食します。スライスしたラディッシュをビールのおつまみにするのが人気です。ラディッシュはアジア料理と相性抜群：　スティック状にラディッシュを切って塩をふって15分ほどおきます。塩気を水で洗い流し、他の野菜と一緒に炒め物にします。春または夏品種ラディッシュは湿った布巾に包み冷蔵庫で3日間保存できます。これ以上長く保存すると、柔らかくゴムの様になってしまいます。一方、秋または冬品種ラディッシュは、高湿度と氷点下の温度で数ヶ月間保存可能です。

自然な場所: ラディッシュの原産はおそらく東地中海とアジアだと思われます。

栽培成功:
春または夏品種は4月から8月上旬の間に種を蒔き、秋または冬品種は7月上旬から8月下旬の間に種を蒔きます。夏品種は2月から涼しい部屋の窓際、又は温室で予備栽培できます。長く真っ直ぐな塊茎を発達させる品種の場合、それに応じて少し深めに土壌を耕す必要があります。堆肥を加えた土壌の畝の深さ2～3㎝に25～30㎝間隔で種を植えます。地温によりますが、2〜3週間で発芽します。

最高のロケーション: 他の多くの野菜と同様、日当たりの良い場所を好みます。ニンジン、トマトまたは豆類との混合栽培に向いています。

最適なケア:
乾燥した状態で育つと、苦味が増し不味い塊茎になるので、定期的に水を与えます。水やりが不均等だと、しばしば塊茎はひび割れてしまいます。ラディッシュは硝酸塩を摂取して貯蔵するという特性があるので、施肥は控えてください。ラディッシュは手間がかかりません。しかし、ラディッシュは八工や甲虫の好物なので、保護のためのネットなどを準備することをお勧めします。

冬に: 翌年、再び種をまきます。

SKU: 18576 / BIO - Schwarzer Spanischer Rettich

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