

*Zaad van biologische landbouw



BBQ *Party*

- Instructiegids -

Rozemarijn • Paprika • Tijm •
Cherrytomaat • Oregano



Cultivea

Inhoud

Uw kit bevat



5 biologisch
afbreekbare
potten



5
markeerlippen



Instructiegids



5 turf pucks



5 zakjes
biologische
zaden*



Gratis spiesen



in PDF + recept



cultivea.com

De zaden

In deze handleiding vindt u alle informatie en al het advies die u nodig hebt om met succes uw kruiden en groenten te kweken, die uw gebarbecued vlees zullen begeleiden. Wij hebben zorgvuldig Franse zaadsoorten uitgekozen, 100% biologisch en gemakkelijk te kweken, met verschillende geuren en smaken om de smaakpapillen van uw gasten te bekoren!

ROZEMARIJN

Rozemarijn is een onmisbare kruid om uw barbecues op smaak te brengen. Rozemarijn is zowel een mooie struik als een formidabele aromatische plant.



Tips voor de teelt:

- Aanplanting in de lente of de herfst.
- Rozemarijn is een mediterrane plant die zich aan de meeste streken aanpast en die banger is voor een te hoge vochtigheidsgraad of een gebrek aan zon dan voor kou.
- Aarzel niet om de wortel van de rozemarijn schoon te maken om onkruid te voorkomen.

PAPRIKA

Paprika's passen perfect bij gebarbecued wit of rood vlees, maar ook bij alle soorten vis. Je hoeft er niet mee te overdrijven om ze op de barbecue te sublimeren en te smullen van hun verfrissende smaak en hun knapperig-smeltende textuur.



Tips voor de teelt:

- Het zaaien van de paprika's gebeurt bij warm weer, van half februari tot half april.
- De oogstperiode loopt van augustus tot oktober, en afhankelijk van de rijpheid kan men gele, groene of rode paprika's krijgen.
- De kleur van de paprika geeft aan hoe rijp hij is. Dezelfde groente wordt geel, rood of groen geplukt, afhankelijk van het oogsttijdstip, en zal dan meer of minder bitter of zoet zijn.

Tijm

Tijm is zowel een mooie kleine muurbedekkende vaste plant als een heerlijke aromatische plant in de keuken. De plant wordt veel gebruikt om vlees op subtiele wijze op smaak te brengen.



Tips voor de teelt :

- Zaaïen van april tot juni. De grond goed aandrukken en de zaden nauwelijks met aarde bedekken.
- Oogsten doe je het best door de tijm van nog groene stengels af te snijden.
- Verwijder dode takken in het vroege voorjaar.

CHERRYTOMAAT

Cherrytomaten zijn gewoonweg onmisbaar bij uw gegilde maaltijden, vanwege hun kleine formaat en hun zeer aantrekkelijke rode kleur. Van zaaïen tot oogsten, elke bewerking is belangrijk om mooie kerstomaten te hebben.



Tips voor de teelt :

- Het zaaïen gebeurt half maart bij 20 ° C, achter een goed verlicht raam.
- De oogstperiode loopt van eind juli tot begin oktober, wanneer de tomaten hun definitieve kleur hebben gekregen, over het algemeen 4 tot 5 maanden na het zaaïen.
- Het is aan te bevelen kerstomaten te oogsten wanneer u ze nodig heeft en ze dus snel op te eten

OREGANO









Oregano is een zeer aromatische en gemakkelijk te kweken plant. Het is ideaal voor het op smaak brengen van uw gegrild vlees op de barbecue. Oregano groeit op natuurlijke wijze en ontwikkelt een uitzonderlijke aromatische kwaliteit.



Tips voor de teelt:

- Oregano wordt het best helemaal aan het begin van de lente gezaaid, rond maart, onder beschutting. In de volle grond planten vanaf half mei.
- Zorg ervoor dat u bij koud weer nooit water geeft, want oregano heeft een hekel aan de combinatie van kou en vochtigheid.
- Oregano is perfect winterhard (hij verdraagt temperaturen onder -25°C) en heeft geen winterbescherming nodig.
- Kies voor een ochtendpluk, want dan behoudt hij zijn smaak het best.

Zaailingen

Zaden					
Instructies					
 Zaaien	Maart tot april in een mengsel van zand en aarde	Februari tot april (16° tot 20°C)	Maart (onder glas), uitplanten in mei	Half maart bij 20°C	April tot Juni
 Water geven	Als de grond droog is en niet overmatig	Eenmaal per week zonder het blad nat te maken	Bij het eerste teken van terugtrekking	Regelmatig, hou de grond vochtig	Regelmatig zonder overdaad
 Tentoonstelling	Zonnig, beschut tegen de wind	Warme en beschutte plaats, beschermen tegen de kou	Zonnig, beschut tegen de wind	Volle zon	Zonnig en warm
 Bodem	Gedraineerde en losse grond	Gedraineerde en koele bodem	Zeer goed gedraineerde grond	Rijke, humusrijke grond	Gezonde, lichte, zanderige bodem
 Oogst	Het hele jaar door	Augustus tot oktober	Het hele jaar door	Eind juli tot begin oktober	Het hele jaar door

Hoe moet ik zaaien?



1- Vul een kom met lauw water en leg er gedurende vijf minuten een turfschijfje in.



2 - Als de turfschijf goed geventileerd is, verwijdert u het teveel aan water.



3 - Doe de potgrond in een van de potten en zorg ervoor dat u de potgrond niet te vol stopt, zodat de zaden kunnen ademen.



4 - Maak een klein gaatje, zaai de zaadjes en bedek het gaatje met wat aarde. Volg de kweekinstructies voor elk zaadje.

Recepten

Brochettes de légumes marinés



Ingrediënten

- 4 kleine witte uien
- 1 gele paprika
- 24 cherry tomaten
- 1 kleine courgette
- olijfolie
- Provençaalse kruiden

Vorbereitung

Pel de uien en de courgette (schil om de twee plakjes om een beetje schil te bewaren). Snijd de paprika in stukjes en verwijder het klokhuis. Was alle groenten goed.

Snijd de uien in vieren, de paprika's in grote blokjes en de courgette in plakjes van 1/2 cm dik en snijd de plakjes vervolgens doormidden. Prik de groenten om en om op houten spiesjes. Leg de groentespiesjes in een grote doos.

Bestrooi de brochettes met Provençaalse kruiden en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Sluit het deksel van de doos en zet 2 tot 3 uur in de koelkast. Roer tijdens deze wachttijd het blik regelmatig in alle richtingen, zodat de olie en de kruiden gelijkmatig over de groenten worden verdeeld.

Laat ten slotte ongeveer 10 minuten garen op een hete barbecue.

Onze producten

