



Cultivea



Verduras inusuales

Melón de Bola Dorada • Frijol Reina Púrpura • Rábano negro largo
• Rábano Azul • Remolacha



*Semillas procedentes de la agricultura ecológica

Contenido

Su kit contiene



5 macetas
biodegradables



5 lengüetas de
marcado



Guía de
instrucciones



5 discos de
turba



5 bolsas de
semillas
ecológicas*.



en PDF + receta



cultivea.com

Las verduras

Este folleto contiene todo lo que necesita saber para cultivar sus inusuales vegetales. Hemos seleccionado especialmente una variedad de verduras inusuales y fáciles de cultivar de diferentes formas y colores que harán de su huerto un lugar llamativo y único. Su fragancia y su sabor le harán descubrir el placer del sabor redescubierto.

MELÓN DE BOLA DORADA



Esta variedad es muy rara y antigua. Es un fruto redondo con una piel lisa y gruesa de color amarillo dorado y pulpa verde pálido a rosa salmón, dulce y fragante con un toque de piña. La fruta se puede conservar durante varias semanas en un lugar fresco y seco.

FRIJOL REINA PÚRPURA



La variedad de frijol Purple Queen es del tipo Dwarf Mangetout. Productivo, fácil de recolectar, son vainas largas, sin hilos, de color púrpura oscuro, tierno y mantecoso. Este color original hace que sea fácil de detectar cuando se recoge, pero desaparece durante la cocción. Esta variedad es resistente a los virus e ideal para consumirlo crudo.

RÁBANO NEGRO LARGO



Raíz muy bonita con piel negra cuyas hojas cortadas forman un mechón denso, voluminoso y cilíndrico de carne blanca con un sabor picante muy pronunciado. Esta variedad con sus colores originales demuestra una vez más que el huerto puede ser tanto nutritivo como estético.

RÁBANO AZUL












Este rábano de forma cónica no solo impresiona por su inusual color azul púrpura y su carne blanca y crujiente, sino también por el hecho de que se puede cosechar durante un período muy largo de tiempo, desde el verano hasta el invierno. Esta variedad es conocida por su sabor, con una pungencia muy suave. ¡Esta es una planta para gente con buen gusto!

REMOLACHA

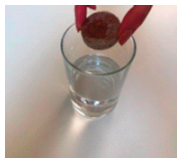


La remolacha Chioggia es una variedad única, muy temprana y antigua, de raíces redondas y carne dulce y rosada con venas blancas. Su hermosa carne hace que la remolacha sea muy decorativa en la cocina cuando se come cruda. Tenga en cuenta que pierde su color cuando se cocina. Para conservar el máximo color posible, cocine las remolachas enteras, luego pélelas y córtelas justo antes de servir las.

Las siembras

Semillas					
Instrucciones					
 Siembra	De mediados de marzo a mediados de mayo (aparición en 7 a 10 días)	De mediados de marzo a mediados de agosto (aparición e 5 a 9 días)	De marzo a agosto (de 4 a 6 días)	De mediados de marzo a mediados de junio (aparición en 4 a 6 días)	De marzo a mayo (de 8 a 10 días)
 Riego	Regularmente	Regularmente	Copiosa durante el tiempo de calor	No es muy abundante pero es regular	Regularmente
 Exposición	Sunny	Soleado, al abrigo del viento	Sunny	Sunny	Sunny
 Suelo	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado	Suelo drenado
 Cosecha	De finales de julio a octubre	De julio a septiembre	De junio a septiembre	De septiembre a noviembre	De junio a octubre
 Temperatura	De 24 a 35°C	De 12 a 25°C	De 12 a 25°C	De 12 a 25°C	De 12 a 25°C

Cómo realizar la siembra



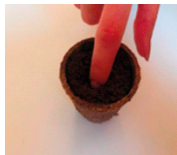
1- Llene un tazón de agua tibia y coloque un disco de turba durante 5 minutos.



2 - Una vez que el guijarro esté bien hinchado, sécalo para retirar el exceso de agua.



3 - Coloque el sustrato en una de las macetas. Tenga cuidado de no sobretasarlo para dejar respirar las semillas.



4 - Haga un pequeño agujero de 0,3 a 0,5 cm de profundidad. Siembre las semillas y cubre el agujero con un poco de tierra.

Receta

Mordiscos de rábano negro con salmón



Ingredientes

- 150 g de lomo de salmón ahumado
- 1/2 rábano negro
- 1 naranja
- 1/4 de cal
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Semillas de sésamo negro
- Brotes pequeños (opcional)

Preparación

Preparar la vinagreta: exprimir el zumo de la naranja y el limón. Mezclar.

Reduzca el jugo a 2 cucharadas de jugo concentrado.

Deje enfriar en un recipiente antes de añadir los aceites y la sal.

Lavar y fregar el rábano negro. Córta en tiras finas.

Cortar el lomo del salmón en grandes dados. Esparcir sobre las rodajas de rábano.

Condimentar ligeramente con la vinagreta.

Decora con unos brotes y semillas de sésamo negro.

Nuestros productos

