



Cultivea



Ongewone groenten

Gouden Meloen • Paarse Boon • Zwarte Radijs • Blauwe Radijs • Biet



Cultivea



*Zaad van biologische landbouw

Inhoud

Uw kit bevat



5 biologisch
afbreekbare
potten



5
markeerlippen



Instructiegids



5 turf pucks



5 zakjes
biologische
zaden*



in PDF + receipt



cultivea.com

Groenten

Deze folder bevat alles wat u nodig heeft om uw ongewone groenten te kweken. Wij hebben speciaal voor u ongewone en gemakkelijk te kweken soorten groenten in verschillende vormen en kleuren geselecteerd die van uw moestuin een plaats van nieuwsgierigheid zullen maken. Hun geur en smaak zullen u het plezier van de herontdekte smaak doen ontdekken.

GOUDEN MELOEN



Deze variëteit is zeer zeldzaam en oud. Het is een ronde vrucht met een gladde en dikke schil van goudgele kleur en lichtgroen tot zalmroze vruchtvlees, zoet en geurig met een vleugje ananas. De vruchten kunnen enkele weken op een koele, droge plaats bewaard worden.

PAARSE BOON



Meer dan elke andere groente zijn bonen zeer gevoelig voor koude (ontkieming vanaf 12°C), dus plan een plek met zonnige ligging en beschutting tegen de wind. Zaaïen van half mei tot half augustus en oogsten van juli tot september. De boon vreest voor overtollige vochtigheid en is goed bestand tegen droogte.

ZWARTE RADIJS



Zeer mooie wortel met zwarte schil, volumineus en cilindrisch met een witte lucht met een zeer uitgesproken doordringende smaak. Deze variëteit met zijn originele kleuren bewijst eens te meer dat de moestuin zowel voedzaam als esthetisch kan zijn.

BLAUWZ RADIJS



Deze kegelvormige radijs maakt niet alleen indruk met zijn ongewone paarsblauwe kleur en knapperig wit vruchtvlees, maar ook met het feit dat hij over een zeer lange periode, van hoogzomer tot winter, kan worden geoogst. Deze variëteit staat bekend om zijn smaak, met een zeer milde pikantheid. Een plant voor mensen met een goede smaak al met al!

BIET

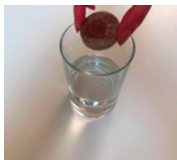


Chioggia biet is een uniek, zeer vroeg, oud ras met ronde wortels en zoet, roze vruchtvlees met witte nerven. Het prachtige vruchtvlees maakt de biet zeer decoratief in de keuken als hij rauw wordt gegeten.

Zaailingen

Zaden					
Instructies					
 Zaaien	Half maart tot half mei (opkomst na 7 tot 10 dagen)	Half maart tot half augustus (opkomst e 5 tot 9 dagen)	Maart tot augustus (4 tot 6 dagen)	Half maart tot half juni (opkomst na 4 tot 6 dagen)	Maart tot mei (8 tot 10 dagen)
 Water geven	Regelmatig	Regelmatig	Overvloedig bij warm weer	Niet erg overvloedig, maar regelmatig	Regelmatig
 Tentoonstelling	Zonnig	Zonnig, beschut tegen de wind	Zonnig	Zonnig	Zonnig
 Bodem	Gedraineer de grond	Gedraineer de grond	Gedraineer de grond	Gedraineer de grond	Gedraineer de grond
 Oogst	Eind juli tot oktober	Juli tot september	Juni tot september	Juni tot september	Juni tot september
 Temperatuur	24 tot 35°C	12 tot 25°C	12 tot 25°C	12 tot 25°C	12 tot 25°C

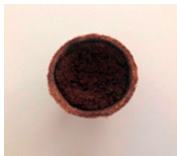
Hoe zaaien?



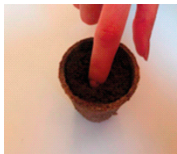
1 - Vul een kom met lauw water en leg er een schijfje veenmos in gedurende 5 minuten.



2 - Zodra de kiezelsteen goed is opgeblazen, wringt u hem uit om het overtollige water te verwijderen.



3 - Plaats de potgrond in een van de potten. Pas op dat je het niet te veel inpakt, zodat de zaden kunnen ademen.



4 - Maak een klein gaatje van 0,3 tot 0,5 cm diep. Zaai de zaden en bedek het gat met wat grond.

Receptidee

Zwarte radijsbeten met gerookte zalm



Ingrediënten

- 150 g gerookte zalm terug
- 1/2 zwarte radijs
- 1 sinaasappel
- 1/4 kalk
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 eetlepel olijfolie
- Zwarte sesamzaadjes
- Kleine scheuten (optioneel)

Instructies

Bereid de vinaigrette voor: pers het sap van de sinaasappel en de citroen uit. Strain.

Verminder het sap tot 2 eetlepels geconcentreerd sap.

Laat afkoelen in een kom alvorens de oliën en het zout toe te voegen.

Was en schrob de zwarte radijs. Snij het in dunne reepjes. Schik ze als rozet op 6 borden.

Snijd de zalm terug in grote dobbelstenen. Verspreid over de radijsjes.

Lichtelijk seizoen met de vinaigrette.

Versier met enkele spruiten en zwarte sesamzaadjes.

Onze producten

