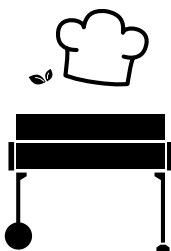


vegeStyle

COOKING



"coltiva il tuo stile di vita"



PICCOLO
VEGS FOR POTS

for

vegeTable®

COME SEMINARE IL VEGETABLE®

SEMINA IN SEMENZAIO - FEBBRAIO, MARZO

PONI UN SEME OGNI 5 CM CIRCA SE USI UN VASSOIO, OPPURE USA UN SINGOLO VASETTO PER OGNI SEME, TIENI IL SEMENZAIO IN UN POSTO CALDO, NON ESPOSTO ALLA LUCE DIRETTA, USA UN COPERCHIO TRASPARENTE PER CREARE UN AMBIENTE UMIDO E AREATO, MANTIENI IL TERRICCIO UMIDO CON L'AIUTO DI UNO SPRUZZINO, AD APRILE/MAGGIO TRAPIANTA NEL VEGETABLE® LE PIANTINE NECESSARIE.

SEMINA DIRETTA - APRILE, MAGGIO, GIUGNO

SEMINA DIRETTAMENTE NEL TERRICCIO DEL VEGETABLE®, PONI IL SEME AD UNA PROFONDITÀ PARI ALLE SUE DIMENSIONI, COPRI LEGGERMENTE E MANTIENI UMIDO IL TERRENO.

SEMINA A SPAGLIO - APRILE, MAGGIO, GIUGNO, SETTEMBRE, OTTOBRE

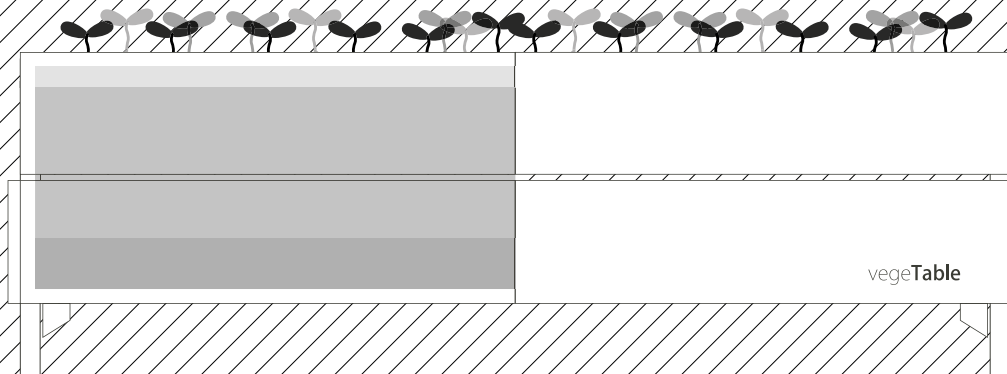
DISTRIBUISCI I SEMI CREANDO FILE PIUTTOSTO FITTE OPPURE SPARPAGLIA I SEMI SU TUTTA LA SUPERFICIE, PRESSA LEGGERMENTE IL TERRICCIO CON IL PALMO DELLA MANO PER INTERRARE I SEMI, ANNAFFIA DELICATAMENTE PER NON SMUOVERE IL TERRICCIO.

COME PREPARARE IL VEGETABLE®

COSA TI SERVE:

› ARGILLA ESPANSA: 50 ℓ › TERRICCIO DA ORTO: 110 ℓ › CONCIMAZIONE ORGANICA: 1 kg

- A › SISTEMA SUL FONDO DEL VEGETABLE® UNO STRATO DI ARGILLA ESPANSA O DI ALTRO **MATERIALE DRENANTE**,
B › RIEMPI PER 3/4 CON DEL **TERRICCIO DA ORTO**,
C › APPORTA UN **FERTILIZZANTE NATURALE** AL TERRICCIO PER AGGIUNGERE SOSTANZA ORGANICA,
D › **MESCOLA E RIEMPI** CON ALTRO TERRICCIO FINO A 5 CM DALL'ORLO DEL VEGETABLE®.



VEGESTYLE COOKING CONTIENE:



TIMO
DE PROVENCE



PEPERONE DOLCE
PETIT MARSEILLAIS



POMODORO
TINY TIM



PEPERONCINO
PICCANTE DI CAYENNA



NASTURZIO
BLUE PEPE

SCOPRI GLI ALTRI VEGESTYLE NEL NOSTRO SITO

- › BUSINESS
- › HEALTH
- › PARTY
- › SCHOOL
- › WILDLIFE

vegeTable®
WWW.ILVEGETABLE.IT

CONFEZIONATO DA:

PICCOLO
VEGS FOR POTS

WWW.PICCOLOVEGSFORPOTS.COM

TIMO
THYMUS VULGARIS
DE PROVENCE



PEPERONE DOLCE
CAPSICUM ANNUM
PETIT MARSEILLAIS



POMODORO
LYCOPERSICUM ESCULENTUM
TINY TIM



PEPERONCINO
CAPSICUM ANNUM
PICCANTE DI CAYENNA



IN SEMENZAIO,
SEMINA DIRETTA



MODERATA



SOLEGGIATA



IN SEMENZAIO,
SEMINA DIRETTA



FORTE



SOLEGGIATA



IN SEMENZAIO,
SEMINA DIRETTA



FORTE



SOLEGGIATA



IN SEMENZAIO,
SEMINA DIRETTA



FORTE



SOLEGGIATA



DEBOLE



20 CM



20 CM



FORTE



60 CM



40 CM



FORTE



40 CM



30 CM



FORTE



50 CM



30 CM



FOGLIE



FOGLIE



ATTRAE API



FRUTTI



FRUTTI





FRUTTI



FRUTTI



REPELLE AFIDI



FRUTTI



FRUTTI



È UN INGREDIENTE ESSENZIALE DI QUELLA MISCELA DI ERBE AROMATICHE CHIAMATA ERBE DI PROVENZA. SI UTILIZZA PER AROMATIZZARE CARNE E PESCE. I SEMI SONO MINUSCOLI E VANNO SEMINATI DIRETTAMENTE IN SUPERFICE, PREMENDO POI IL TERRICCIO CON LA MANO.

IL PEPERONE È FACILE DA COLTIVARE, BELLO E MOLTO PRODUTTIVO: PER PROTEGGERE IL RACCOLTO DAI FACILI ATTACCHI DA PARTE DI COLONIE DI AFIDI SI POSSONO LIBERARE LARVE DI COCCINELLE, PREDATORI NATURALI DEGLI AFIDI.

QUANDO IL POMODORO ARRIVÒ IN EUROPA DALLE AMERICHE, SI PENSAVA CHE IL FRUTTO FOSSE UN POTENTE AFRODISIACO O UN VELENO TERRIBILE. SOLO NEL 1820 QUALCHE TEMERARIO COMINCIÒ A MANGIARLO, E NESSUNO SI È PIÙ FERMATO.

RESPONSABILE DEL GUSTO PICCANTE DEL PEPERONCINO È LA CAPSAICINA: **UN TRUCCO PER AUMENTARE LA PICCANTEZZA DEL FRUTTO È QUELLO DI SMETTERE DI IRRIGARE DUE GIORNI PRIMA DELLA RACCOLTA,** LO STRESS DELLA PIANTA INCREMENTA LA CONCENTRAZIONE DELLA SOSTANZA.

NASTURZIO
TROPAEOLUM MAJUS
BLUE PEPE



PIANTE
ANNUALI



PIANTE
PERENNI



ORTAGGI



PIANTE
AROMATICHE



PIANTE
ORNAMENTALI

LEGENDA



IN SEMENZAIO,
SEMINA DIRETTA



FORTE



SOLEGGIATA



MODERATA



20 CM



20 CM



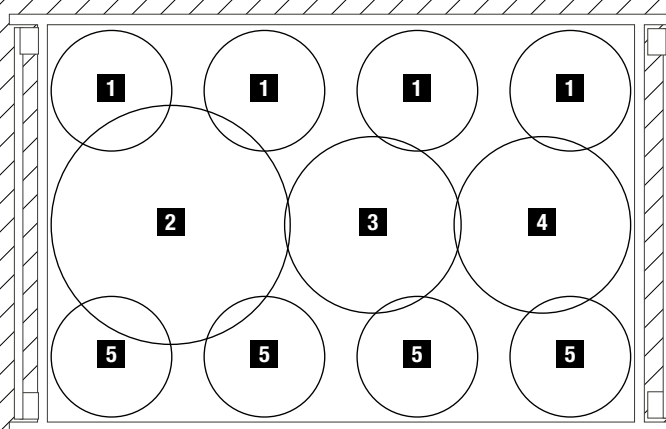
FOGLIE E FIORI



FOGLIE E FIORI



REPELLE
INSETTI DANNOSI



- 1** **TIMO**
1/3 PIANTE IN 20 CM
- 2** **PEPERONE**
1 PIANTA IN 40 CM
- 3** **POMODORO**
1 PIANTA IN 30 CM
- 4** **PEPERONCINO**
1 PIANTA IN 30 CM
- 5** **NASTURZIO**
1/3 PIANTE IN 20 CM



SEMINA



IRRIGAZIONE



ESPOSIZIONE



CONCIMAZIONE



ALTEZZA



AMPIEZZA



PARTI EDIBILI



PARTI
OFFICINALI



LOTTA
BIOLOGICA

DEL NASTURZIO, IN PARTICOLARE LA VARIETÀ BLUE PEPE, SI MANGIANO FIORI E FOGLIE: OLTRE CHE DECORARE I PIATTI, AGGIUNGONO UN SAPORE PICCANTE, SIMILE A QUELLO DEL CRESCIONE. **PUÒ ANCHE ESSERE COLTIVATO IN SEMENZAIO PER GUSTARNE SOLO I GIOVANI E SAPORITI GERMOGLI.**

IL VEGESTYLE COOKING CONTIENE SEMI DI **ORTAGGI ANNUALI:** INNAFFIARE 1 O 2 VOLTE AL GIORNO, IL MATTINO E LA SERA, CONCIMARE OGNI 15 GIORNI, DAL TRAPIANTO FINO ALLA MATURAZIONE DEI FRUTTI. **COLTIVARE 1-3 PIANTE AL MASSIMO PER TIPO DI ORTAGGIO,** RISPETTANDO GLI SPAZI TRA PIANTA E PIANTA. TIMO E NASTURZIO, MENO ESIGENTI IN FATTO DI CONCIMAZIONE, SONO PERENNI COLTIVATE COME ANNUALI: SE PROTETTI POSSONO SOPRAVVIVERE ALL'INVERNO ED ESSERE GIÀ IN FORMA PER LA BELLA STAGIONE.

NOTE _____

