

FRÖER



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
LIETUVIŲ KLB	32
PORTUGUÊS	34
ROMÂNA	36
SLOVENSKY	38
БЪЛГАРСКИ	40
HRVATSKI	42
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	44
РУССКИЙ	46
SRPSKI	48
SLOVENŠČINA	50
TÜRKÇE	52
عربي	54

Tomato & Basil

1. Sow in March or April for best results.
2. Put the 6 small soil briquets in a large bowl and mix well with 300 ml (3 dl) water.
3. Fill each compartment of the biodegradable tray with the soil to 1 cm below the rim.
4. Spread the seeds evenly over the top of the soil. Put basil seeds in 3 compartments and tomato seeds in 3 compartments. Cover the seeds with a thin layer of soil.
5. Place the tray in the plastic holder, to prevent water stains.
6. Cover the tray with cling film and place it in a bright and warm position (18-20°C), e.g. near a window. Make small holes in the cling film to allow air to circulate.
7. Keep the soil moist, but do not overwater. Misting works best.
8. Remove the cling film when the seedlings start to grow. Rotate the tray twice a week, as the plants tend to grow towards the light.
9. Two weeks after sprouting, pull out the smaller seedlings to create more space for the stronger ones. Keep 5-6 basil seedlings and 2-3 tomato seedlings per compartment.
10. After 3-4 weeks place the large soil briquet in a bucket and mix well with 3 litres of water.
11. Fill the planting bag with the soil.
12. Cut the biodegradable tray with tomato and basil seedlings into 6 separate compartments. The plastic protection tray is no longer needed.
13. Plant the 3 basil seedling compartments and the 2 tomato seedling compartments that look best in the planting bag.
14. The remaining compartment with tomato seedlings can be planted in another pot in your balcony/garden.

15. Place the planting bag in a sunny position in your balcony/garden and protected from frost, strong winds and draught.

16. Move the planting bag indoors when temperatures drop and frost is likely, to protect the young plants.

17. Water regularly, so that the soil remains moist.

18. After 2 weeks, start adding some fertilizer to the water. This should be done once every two weeks.

19. The basil can be harvested 10-12 weeks after planting. Leave enough leaves so that the plant will continue to grow.

20. The tomato can be harvested from July onwards.

Tomaten & Basilikum

1. Für bestes Ergebnis im März oder April aussäen.
2. Die 6 kleinen Pflanzerdeblöcke in eine große Schüssel geben und gut mit 300 ml (3 dl) Wasser vermischen.
3. Jedes Fach der biologisch abbaubaren Schale bis 1 cm unter den Rand mit Erde füllen.
4. Die Samen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Tomatensamen in 3 Fächer geben und die Basilikumsamen in die übrigen 3 Fächer. Die Samen mit einer dünnen Erdschicht bedecken.
5. Die Schale in den Kunststoffbehälter stellen, um Wasserflecken zu vermeiden.
6. Die Schale mit Transparentfolie abdecken und an einen hellen, warmen Platz (18-20°C) stellen, z. B. in der Nähe eines Fensters. Kleine Löcher in die Folie stechen, damit die Luft zirkulieren kann.
7. Die Erde feucht halten, aber nicht zuviel gießen. Pflanzensprühflaschen sind gut geeignet
8. Folie entfernen, wenn die Setzlinge zu keimen beginnen. Schale ein paarmal wöchentlich drehen, da Pflanzen in Regel zum Licht hin wachsen.
9. Zwei Wochen nach der Keimung die kleineren Setzlinge aus der Erde ziehen, um Platz für die größeren, stärkeren zu schaffen. 5-6 Basilikumsetzlinge und 2-3 Tomatensetzlinge pro Fach stehen lassen.
10. Nach 3-4 Wochen den großen Pflanzerdeblock in einen Eimer geben und gut mit 3 Liter Wasser vermischen.
11. Den Pflanzsack mit Erde füllen.
12. Die biologisch abbaubare Schale mit den Tomaten- und Basilikumsetzlingen in 6 einzelne Fächer teilen. Der Kunststoffbehälter wird nicht mehr benötigt.
13. Die 3 Fächer mit Basilikumsetzlingen und die beiden Fächer mit Tomatensetzlingen, die am besten aussehen, in den Pflanzsack pflanzen.

14. Das übrige Fach mit Tomatensetzlingen kann in einen anderen Topf auf dem Balkon/im Garten gepflanzt werden.
15. Den Pflanzsack an einen sonnigen Platz auf dem Balkon/im Garten stellen, der vor Frost, starkem Wind und Zugluft geschützt ist.
16. Bei fallenden Temperaturen und Frostgefahr den Pflanzsack nach drinnen holen, um die jungen Pflanzen zu schützen.
17. Regelmäßig gießen, damit die Erde feucht bleibt.
18. Nach 2 Wochen dem Wasser etwas Flüssigdünger beimischen und danach alle zwei Wochen düngen.
19. Basilikum kann 10-12 Wochen nach dem Pflanzen geerntet werden. Genügend Blätter stehen lassen, damit die Pflanzen weiterwachsen können.
20. Die Tomaten können ab Juli geerntet werden.

Tomate et basilic

1. Semer en mars ou avril pour obtenir de meilleurs résultats.
2. Placer les 6 petites briques de terreau dans un grand récipient et les mélanger de façon homogène avec 300 ml (3 dl) d'eau.
3. Remplir de ce mélange toutes les alvéoles du plateau biodégradable jusqu'à 1 cm du bord.
4. Répartir uniformément les graines sur le terreau. Mettre les graines de basilic dans 3 alvéoles et les graines de tomate dans les 3 autres. Recouvrir les graines d'une mince couche de terreau.
5. Placer le plateau dans le bac en plastique, pour éviter les fuites d'eau.
6. Recouvrir le plateau de film étirable et le placer à la lumière dans un endroit chaud (18 à 20°C), près d'une fenêtre par exemple. Percer de petits trous dans le film étirable pour permettre la circulation de l'air.
7. Maintenir le terreau légèrement humide, mais sans excès. La meilleure solution consiste à vaporiser de l'eau.
8. Retirer le film étirable quand apparaissent les semis. Faire pivoter le plateau deux fois par semaines, les plants ayant tendance à pousser en direction de la lumière.
9. Deux semaines après l'apparition des pousses, retirer les plants les plus petits pour libérer de l'espace pour les plus grands. Laisser 5 à 6 plants de basilic et 2 à 3 plants de tomate par alvéole.
10. Au bout de 3 à 4 semaines, placer la grande brique de terreau dans un seau pour la mélanger de façon homogène avec 3 litres d'eau.
11. Remplir le sac de plantation avec le terreau.
12. Découper le plateau biodégradable contenant les pousses de tomate et de basilic suivant les 6 alvéoles. Le bac en plastique n'est plus utile.

13. Planter dans le sac de plantation les 3 alvéoles avec les pousses de basilic et 2 des alvéoles contenant les plus belles pousses de tomate.

14. L'alvéole restante avec les pousses de tomate pourra être plantée dans un autre pot mis sur un balcon ou dans un jardin.

15. Placer le sac de plantation à un endroit ensoleillé sur un balcon ou dans un jardin, à l'abri du gel, du vent et des courants d'airs.

16. Rentrer le sac de plantation pour protéger les pousses si la température extérieure baisse ou s'il y a un risque de gel.

17. Arroser régulièrement, pour maintenir le terreau humide.

18. Au bout de 2 semaines, commencer à ajouter un engrais à l'eau d'arrosage, tous les quinze jours environ.

19. Le basilic peut être récolté entre 10 et 12 semaines après avoir été planté. Laisser suffisamment de feuilles pour permettre à la plante de continuer de pousser.

20. Les tomates peuvent être récoltées à partir de juillet.

Tomaat & basilicum

1. Zaai de zaden in maart of april voor het beste resultaat.
2. Leg de 6 potaardebriketjes in een grote bak en vermeng ze goed met 300 ml (3 dl) water.
3. Vul de vakjes in de biologisch afbreekbare bak met de aarde, maar laat 1 cm van de bovenkant vrij.
4. Verdeel de zaden gelijkmatig over de aarde. Doe het basilicumzaad in 3 vakjes en de tomaatzaadjes in de andere 3. Bedek de zaadjes met een dun laagje aarde.
5. Zet de bak in de kunststof houder om waterschade op de ondergrond te voorkomen.
6. Dek de bak af met huishoudfolie en zet hem op een warme, lichte plaats (18-20°C), bv. in de vensterbank. Maak een paar gaatjes in het folie zodat de lucht kan circuleren.
7. Hou de aarde vochtig, maar geef niet te veel water. Gebruik bij voorkeur een plantenspuit.
8. Verwijder het folie als de plantjes gaan groeien. Draai de bak een paar keer per week omdat de planten naar het licht toe groeien.
9. Een paar weken nadat de plantjes zijn opgekomen, moeten de kleinste plantjes worden uitgedund om meer plaats te bieden aan de sterkste plantjes. 5-6 basilicumplantjes en 2-3 tomatenplantjes per vakje is voldoende.
10. Zet de grote potaardebriket na 3-4 weken in een emmer en vermeng goed met 3 liter water.
11. Vul de tuiniertas met de aarde.
12. Deel de biologisch afbreekbare bak in 6 delen/vakken. De beschermende kunststof bak is niet meer nodig.
13. Plant de drie vakjes met de basilicum in de tas. Kies de twee vakjes met tomaat die het beste zijn en plant die ook in de tas.

14. Het vakje met tomatenplantjes dat over is, kan in een andere pot op het balkon/in de tuin worden geplant.
15. Zet de tuiniertas op een zonnige plaats op het balkon/in de tuin. Bescherm de planten tegen vorst, harde wind en tocht.
16. Als de temperatuur daalt en er kans is op vorst, zet de tuiniertas dan binnen om de jonge plantjes te beschermen.
17. Hou de aarde vochtig door regelmatig water te geven.
18. Voeg na 2 weken wat vloeibare voeding toe aan het water en geef de planten daarna om de week wat voeding.
19. De basilicum kan 10-12 weken nadat deze is geplant worden geoogst. Laat voldoende blaadjes zitten zodat de plant verder kan groeien.
20. De tomaten kunnen vanaf de maand juli worden geoogst.

Tomat og basilikum

1. Du får de bedste resultater ved at så i marts eller april.
2. Læg de 6 små jordbriketter i en stor skål, og bland dem godt med 3 dl vand.
3. Fyld rummene i den biologisk nedbrydelige bakke med jord indtil 1 cm fra kanten.
4. Drys frøene ensartet hen over jorden. Kom basilikumfrø i 3 af rummene og tomatfrø i de andre 3 rum. Dæk frøene med et tyndt lag jord.
5. Sæt bakken i plastholderen for at forhindre mærker fra vand.
6. Dæk bakken med plastfolie, og sæt den lyst og varmt (18-20°), f.eks. i nærheden af et vindue. Lav små huller i plastfolien, så luften kan cirkulere.
7. Hold jorden fugtig, men uden at overvande. Det bedste er at vande med en vandforstøver.
8. Fjern plastfolien, når kimplanterne begynder at vokse. Vend bakken to gange om ugen, for planterne har en tendens til at vende sig mod lyset.
9. To uger efter at kimplanterne har spiret, fjernes de mindste spirer for at skabe mere plads til de stærke. Behold 5-6 basilikumspirer og 2-3 tomatspirer pr. rum.
10. Efter 3-4 uger lægges den store jordbriket i en spand og blandes godt med 3 liter vand.
11. Fyld planteposen med jorden.
12. Klip den biologisk nedbrydelige bakke med tomat- og basilikumspirer op i 6 adskilte rum. Du har ikke længere brug for plastbakken.
13. Plant de 3 bedste basilikumspirer og de 2 bedste tomatspirer i planteposen.
14. De øvrige tomatspirer kan plantes i en anden krukke på din altan eller i din have.
15. Placer planteposen et solrigt sted på din altan/i din have beskyttet mod frost, hård vind og træk.

16. Flyt planteposen inden døre, når temperaturen falder, og der er risiko for frost, for at beskytte de små planter.
17. Vand jævnligt, så jorden holdes fugtig.
18. Efter 2 uger tilsættes gødning til vandet. Planterne gødes hver anden uge.
19. Du kan høste den første basilikum 10-12 uger, efter du har plantet den. Efterlad tilstrækkeligt med blade, så planten fortsætter med at vokse.
20. Tomaterne kan høstes fra juli og fremefter.

Tómatar og basilíka

1. Sáíð í mars eða apríl til að uppskeran verði sem best.
2. Setjið moldarmolana 6 í stóra skál og blandið vel saman við 300 ml (3 dl) af vatni.
3. Setjið mold í hvert hólfi í bakkanum þannig að um 1 cm sé eftir upp að brúninni.
4. Dreifið fræjunum jafnt ofan á moldina. Setjið basilíkufræin í 3 hólfi og tómatafræin í 3 hólfi. Hyljið fræin með þunnu lagi af mold.
5. Setjið bakkann í meðfylgjandi plastbakka til að koma í veg fyrir blettamyndun vegna raka.
6. Setjið plastfilmu yfir bakkann og setjið hann á bjartan og hlýjan stað (18-20°C), til dæmis nærri glugga. Gerið lítil loftgöt í plastið.
7. Haldið moldinni rakri, en gætið þess að ofvökva ekki. Gott er að úða vatninu yfir.
8. Fjarlægið plastfilmuna þegar kímplönturnar byrja að koma upp. Snúið bakkanum tvisvar í viku þar sem plöntur hafa tilhneigingu til að vaxa í átt að ljósinu.
9. Tveimur vikum eftir að plönturnar fara að spíra ætti að fjarlægja minnstu kímplönturnar til að skapa rými fyrir þær sterkari. Haldið 5-6 basilíkuplöntum og 2-3 tómataplöntum í hverju hólfi.
10. Eftir 3-4 vikur ætti að setja stóra moldarmolann í fötu og blanda vel saman við 3 lítra af vatni.
11. Setjið moldina í pokann.
12. Skerið bakkann með tómát- og basilíkuplöntunum í 6 hluta. Plastbakkinn er ekki lengur nauðsynlegur.
13. Gróðursetjið í pokanum þrjá basilíkubakka og þá tvo tómatabakka sem líta best út.
14. Afgangstómataplöntuna má setja í annan pott og hafa í garði eða á svölum.
15. Komið pokanum fyrir á sólríkum stað á svölum eða í garði þar sem hann er varinn fyrir frosti, sterkum vindum og gegnumtrekki.

16. Færið pokann inn þegar hitastigið lækkar og líkur eru á frosti, til að vernda ungar plönturnar.
17. Vökvið reglulega þannig að moldin haldist rök.
18. Byrjið að setja smá áburð í vatnið eftir 2 vikur. Svo ætti að gera það á tveggja vikna fresti.
19. Basilíkan er tilbúin til uppskeru 10-12 vikum eftir gróðursetningu. Skiljið eftir nóg af laufum svo að plantan haldi áfram að vaxa.
20. Tómatauppskeran ætti að hefjast í júlí.

Tomat og basilikum

1. Så i mars eller april for beste resultat.
2. Legg de 6 små jordbrikkene i en stor bolle og bland godt med 3 dl vann.
3. Fyll hvert rom i det biologisk nedbrytbare brettet med jorden, men la det være 1 cm fritt opp til kanten.
4. Fordel frøene jevnt oppå jorden. Legg basilikumfrø i 3 av rommene og tomatfrø i resterende 3 rom. Dekk frøene med et tynt lag jord.
5. Sett brettet i plastbeholderen, for å unngå vannskader på underlaget.
6. Dekk brettet med transparent plast og still det på et lyst og varmt sted (18–20 °C), f.eks. i nærheten av et vindu. Lag noen små hull i plasten, slik at luften kan sirkulere.
7. Hold jorden fuktig, men unngå overvanning. Bruk gjerne en sprayflaske.
8. Ta bort plasten over brettet når plantene har begynt å vokse. Roter brettet et par ganger i uken, ettersom plantene vokser mot lyset.
9. Et par uker etter at plantene har kommet opp, bør de tynnes ut for å gi mer plass til de kraftigste plantene. Behold 5–6 basilikumplanter per rom og 2–3 tomatplanter per rom.
10. Etter 3–4 uker plasserer du den store jordbrikken i en bønne og blander godt med 3 liter vann.
11. Fyll planteposen med jorden.
12. Skjær det biologisk nedbrytbare brettet med basilikum og tomat i 6 separate rom. Beskyttelsesbrettet i plast trengs ikke lenger.
13. Plant de 3 fineste rommene med basilikumspirer og de 2 fineste rommene med tomatspirer i planteposen.
14. Det resterende rommene med tomatspirer kan plantes i en annen potte på balkongen eller i hagen.

15. Plasser planteposen på et solrikt sted, beskyttet fra frost, sterk vind og trekk.
16. Flytt planteposen inn når temperaturen faller og det kan komme frost, for å beskytte de unge plantene.
17. Vann regelmessig, slik at jorden holder seg fuktig.
18. Etter 2 uker kan du begynne å ha plantegjødsel i vannet annenhver uke.
19. Basilikumen kan høstes etter 10–12 uker. La det være igjen nok blader til at planten vil fortsette å vokse.
20. Tomatene kan høstes fra juli og utover.

Tomaatti & basilika

1. Parhaan tuloksen saat kylvämällä siemenet maaliskuu- tai huhtikuussa.
2. Laita pienet kasvualustabriketit (6 kpl) suureen kulhoon ja kaada joukkoon 300 ml (3 dl) vettä. Sekoita hyvin.
3. Täytä biohajoava istutuslokerikko kasvualustalla. Jätä 1 cm reunoja näkyviin.
4. Kylvä siemenet tasaisesti kasvualustan päälle. Kylvä basilikaa kolmeen lokeroon ja tomaattia kolmeen. Peitä siemenet ohuella kasvualustakerroksella.
5. Aseta lokerikko muoviselle suojatarjottimelle, jotta vesi ei vahingoita alla olevaa pintaa.
6. Peitä lokerikko kelmulla ja sijoita se valoisaan ja lämpimään paikkaan (18–20 °C), esimerkiksi ikkunan lähelle. Tee kelmuun pieniä reikiä, jotta ilma pääsee kiertämään.
7. Pidä kasvualusta kosteana, mutta älä kastele liikaa. Sumuttaminen on paras kastelukeino.
8. Poista keltu, kun siemenet alkavat itää. Käännä astiaa kaksi kertaa viikossa, sillä taimet pyrkivät kasvamaan valoa kohti.
9. Harvenna kaksi viikkoa itämisen jälkeen pienemmät taimet pois, jotta vahvemmat saavat tilaa. Säilytä 5–6 basilikantainta ja 2–3 tomaatintainta kussakin lokerossa.
10. Kun 3–4 viikkoa on kulunut, laita suuri kasvualustabriketti ämpäriin ja kaada joukkoon 3 litraa vettä. Sekoita hyvin.
11. Täytä istutuskassi kasvualustalla.
12. Leikkaa biohajoava istutuslokerikko taimineen kuuteen osaan. Muovista suojatarjotinta ei enää tarvita.
13. Istuta 3 parhaimmalta näyttävää basilikantainta ja 2 tomaatintainta lokerikoineen istutuskassiin.
14. Jäljelle jäävät taimet voit istuttaa ruukkuun parvekkeelle/puutarhaan.

15. Sijoita istutuskassi aurinkoiseen paikkaan parvekkeelle/puutarhaan ja suojaa pakkaselta, kovalta tuulelta ja vedolta.
16. Siirrä istutuskassi suojaan sisään, jos lämpötila laskee ja on hallanvaara.
17. Kastele säännöllisesti, jotta kasvualusta säilyy kosteana.
18. Aloita taimien lannoittaminen kahden viikon kuluttua lisäämällä kasteluveteen lannoitetta. Lannoita taimet kerran kahdessa viikossa.
19. Basilika on valmista käytettäväksi 10–12 viikon kuluttua istuttamisesta. Älä ota kerralla kaikkia lehtiä, jotta kasvi ei kuole.
20. Tomaatti tuottaa satoa heinäkuusta eteenpäin.

Tomat & Basilika

1. Så fröerna i mars eller april för bästa resultat.
2. Placera de 6 små jordbriketterna i en större skål och blanda väl med 300 ml (3 dl) vatten.
3. Fyll facken i det biologiskt nedbrytbara tråget med jorden, men lämna 1 cm fritt upp till kanten.
4. Fördela fröerna jämnt ovanpå jorden. Lägg basilikafrön i 3 av facken och tomatfrön i resterande 3 fack. Täck fröerna med ett tunt lager jord.
5. Sätt tråget i plastbehållaren, för att undvika vattenskador på underlaget.
6. Täck tråget med transparent plast och ställ det på ett ljust och varmt ställe (18-20°C), t.ex. nära ett fönster. Gör några små hål i plasten så att luften kan cirkulera.
7. Håll jorden fuktig, men övervattna inte. Använd gärna en sprayflaska.
8. Ta bort plasten över tråget när plantorna börjat växa. Roter tråget ett par gånger i veckan eftersom plantorna växer mot ljuset.
9. Ett par veckor efter att plantorna kommit upp bör de minsta gallras bort för att ge mer plats till de kraftiga plantorna. Behåll 5-6 basilikaplantor per fack och 2-3 tomatplantor per fack.
10. Efter 3-4 veckor, placera den stora jordbriketten i en spann och blanda väl med 3 liter vatten.
11. Fyll planteringskassen med jorden.
12. Dela det biologiskt nedbrytbara tråget i 6 delar/fack. Det skyddande plasttråget behövs inte längre.
13. Plantera de tre facken med basilika i planteringskassen. Välj ut de två facken med tomat som ser bäst ut och plantera även dem i kassen.
14. Det fack med tomatplantor som blir över kan planteras i en annan kruka på balkongen/i trädgården.

15. Ställ planteringskassen på en solig plats på balkongen/i trädgården. Skydda plantorna mot frost, hårda vindar och drag.
16. Om temperaturen sjunker och det är risk för frost bör planteringskassen flyttas inomhus för att skydda de unga plantorna.
17. Håll jorden fuktig genom att vattna regelbundet.
18. Tillsätt lite flytande näring i vattnet efter 2 veckor och fortsätt göda plantorna en gång varannan vecka.
19. Basilika kan skördas 10-12 veckor efter att den planterats. Lämna tillräckligt med blad kvar så att plantan kan fortsätta växa.
20. Tomater kan skördas från och med juli månad.

Rajčata a bazalka

1. Vysévejte ideálně v březnu nebo v dubnu.
2. Do velké mísy vložte 6 malých briket slisované zeminy a dobře promíchejte s 300 ml (3 dl) vody.
3. Každou část biologicky rozložitelného tácu naplňte zeminou 1 cm pod okraj.
4. Povrch zeminy rovnoměrně posypte semínky. Semínka bazalky zasadte do tří oddělení, semínka rajčat do dalších tří. Zasypte je tenkou vrstvou zeminy.
5. Tác umístěte na umělohmotný podnos, aby vám tácem neprotekla voda.
6. Tác zakryjte fólií a umístěte jej na světlé a teplé místo (18-20 °C), např. k oknu. Do fólie udělejte malé dírky, abyste usnadnili cirkulaci vzduchu.
7. Zeminu udržujte vlhkou, ale dejte pozor na přelití. Nejlépe funguje rosení rozprašovačem.
8. Když začnou sazeničky růst, fólii odstraňte. Tác dvakrát týdně pootočte, protože rostlinky se snaží jít za světlem.
9. Dva týdny po vyklíčení menší sazeničky vytrhejte, abyste udělali víc místa těm silnějším. V každém oddělení nechejte asi 5-6 sazeniček bazalky a 2-3 sazeničky rajčat.
10. Po 3-4 týdnech dejte do kbelíku velkou briketu slisované zeminy a dobře ji promíchejte se 3 litry vody.
11. Naplňte pytel na sazeničky zeminou.
12. Biologicky rozložitelný ták se sazeničkami bazalky a rajčat rozřežte na 6 samostatných kusů. Plastový ochranný podnos už nebudete potřebovat.
13. 3 oddělení se sazeničkami bazalky a 2 se sazeničkami rajčat, které vypadají nejlépe, zasadte do pytle.
14. Zbývajících oddělení se sazeničkami rajčat si můžete zasadit do květináče na balkóně/na zahradě.
15. Pytel se sazeničkami umístěte na slunné místo na balkóně nebo na zahradě, které je chráněné před mrazem, prudkým větrem a průvanem.

16. Když teplota klesne a hrozí, že bude mrznout, přesuňte pytel se sazeničkami dovnitř, abyste mladé rostlinky ochránili před nepřízní počasí.
17. Sazeničky pravidelně zalévejte tak, aby půda byla neustále vlhká.
18. Po 2 týdnech začněte do vody přidávat hnojivo. Dělejte to jednou za dva týdny.
19. Bazalku můžete sklízet 10-12 týdnů po zasazení. Na rostlinkách nechávejte dost lístků, aby mohly pokračovat v růstu.
20. Rajčata můžete začít sklízet v červenci.

Tomate y albahaca

1. Para obtener mejores resultados, sembrar en marzo o abril.
2. Colocar los 6 pequeños bloques de tierra en un cuenco grande y mezclar bien con 300 ml (3 dl) de agua.
3. Rellenar con esta mezcla los compartimentos de la bandeja biodegradable hasta 1 cm del borde.
4. Repartir sobre la tierra las semillas de manera uniforme. Poner semillas de albahaca en 3 compartimentos y de tomate en los otros 3. Cubrir las semillas con una fina capa de tierra.
5. Colocar la bandeja en el soporte de plástico para evitar fugas de agua.
6. Cubrir la bandeja con una lámina de plástico y colocarlo en la luz en un lugar cálido (18 a 20°C). Practicar pequeños orificios en el film para permitir la circulación de aire.
7. Mantener la tierra húmeda, pero no en exceso. La mejor solución es rociar con agua.
8. Retirar la lámina de plástico cuando las semillas comiencen a germinar. Gira la bandeja dos veces por semana, porque las plantas crecen en dirección a la luz.
9. Dos semanas después de la aparición de los brotes retira las plantas más pequeñas para hacer espacio a las más grandes. Deja 5-6 brotes de albahaca y 2 o 3 de tomate por compartimento.
10. Al cabo de 3 a 4 semanas colocar el gran bloque de tierra en un cubo para mezclarlo de manera homogénea con 3 litros de agua.
11. Rellena la bolsa de jardinería con la tierra.
12. Corta la bandeja biodegradable con los brotes de albahaca y de tomate en 6 compartimentos independientes. Ya no es necesaria la protección de plástico.

13. Planta los 3 compartimentos de albahaca y los 2 mejores de tomate en la bolsa de jardinería.
14. El compartimento con brotes de tomate restante lo puedes plantar en otra maceta en el balcón o jardín.
15. Coloca la bolsa de jardinería en un lugar soleado en el balcón o jardín y que esté resguardado del hielo, el viento o las corrientes de aire.
16. Traslada la bolsa de jardinería al interior cuando baje la temperatura o exista riesgo de heladas.
17. Regar con regularidad para mantener la tierra húmeda.
18. Al cabo de 2 semanas añade fertilizante al agua de riego, aprox. cada quince días.
19. Se puede recolectar la albahaca entre 10-12 semanas después de haber sido plantado. Deja suficientes hojas que permitan a la planta continuar creciendo.
20. El tomate se puede recoger a partir de julio.

Pomodoro e basilico

1. Semina a marzo o ad aprile per ottenere i risultati migliori.
2. Metti i 6 blocchetti di terra in una ciotola larga, aggiungi 300 ml (3 dl) d'acqua e mescola bene.
3. Riempi ogni scomparto della vaschetta biodegradabile con la terra fino ad arrivare a cm 1 dal bordo.
4. Distribuisci i semi uniformemente sopra la terra. Metti i semi di basilico in 3 scomparti e quelli di pomodoro in altri 3.
5. Copri i semi con un sottile strato di terra.
6. Colloca la vaschetta nel contenitore di plastica, per evitare macchie d'acqua.
7. Copri la vaschetta con la pellicola per alimenti e collocala in un posto ben illuminato e al caldo (18-20°C), ad esempio vicino a una finestra. Fai dei piccoli fori nella pellicola per permettere all'aria di circolare.
8. Cerca di mantenere umida la terra ma evita l'eccesso di acqua. La soluzione ideale è usare uno spruzzatore.
9. Togli la pellicola per alimenti quando le piantine iniziano a crescere. Ruota la vaschetta due volte a settimana, dato che le piante tendono a crescere verso la luce.
10. Due settimane dopo la germogliazione, togli le piantine più piccole per lasciare spazio a quelle più grandi. Tieni 5-6 piantine di basilico e 2-3 piantine di pomodoro per scomparto.
11. Dopo 3-4 settimane metti il blocchetto di terra grande in un secchio, aggiungi 3 litri d'acqua e mescola bene.
12. Riempi la borsa da giardinaggio con la terra.
13. Taglia la vaschetta biodegradabile con le piantine di pomodoro e di basilico in 6 scomparti. La vaschetta di protezione in plastica non è più necessaria.
14. I 3 scomparti con le piantine di basilico e i 2 scomparti con quelle di pomodoro migliori devono essere piantati nella borsa da giardinaggio.

14. Lo scomparto rimanente con le piantine di pomodoro può essere piantato in un altro vaso sul tuo balcone o in giardino.
15. Colloca la borsa da giardinaggio in un posto soleggiato sul tuo balcone o in giardino, protetta da gelo, vento forte e spifferi.
16. Per proteggere le piante, sposta la borsa da giardinaggio quando scendono le temperature ed è probabile che geli.
17. Annaffia regolarmente per fare in modo che il terreno resti umido.
18. Dopo 2 settimane, inizia ad aggiungere del fertilizzante all'acqua. Ripeti questa operazione una volta ogni due settimane.
19. Puoi raccogliere il basilico dopo 10-12 settimane dal momento in cui è stato piantato. Lascia una quantità sufficiente di foglie per fare in modo che continui a crescere.
20. Il pomodoro può essere raccolto da luglio in poi.

Paradicsom és bazsalikom

- . A legjobb eredmény érdekében márciusban vagy áprilisban vedd el.
2. Tedd a 6 kis földdarabot egy nagy edénybe és keverd jól el 300 ml (3 dl) vízzel.
3. Töltsd meg földdel a biológiailag lebomló tálcá összes rekeszét, 1 cm-rel a perem alatti magasságig.
4. . Szórd a föld tetejére a magokat. 3 rekeszbe bazsalikom magot, 3 rekeszbe pedig paradicsom magokat szórj. Tegyd a magokra egy vékony réteg földet.
5. Tedd a tálcát a műanyag tartóba, hogy a víz ne hagyjon az alján nyomot
- 6 Fedd le a tálcát átlátszó fóliával, és helyezd világos, meleg helyre (18-20°C), pl. ablak közelébe. A fóliába szúrj apró lyukakat, hogy szellőzhessen.
7. Tartsd nedvesen a földet, de ne öntözd túl. A legjobb, ha párasítod.
8. Amikor a növények kezdenek kihajtani, vedd le róluk a fóliát. Hetente kétszer fordasd el a tálcát, mert a növények mindig a fény felé fordulnak.
9. Két héttel azután, hogy csírázni kezdenek, húzd ki a földből a kisebb hajtásokat, hogy az erősebbeknek több hely maradjon. 5-6 bazsalikomhajtást, és 2-3 paradicsomhajtást hagyj csak meg rekeszenként.
10. 3-4 hét elteltével helyezd a nagy föld tömböt egy vödörbe, és keverd el alaposan 3 liter vízzel.
11. Töltsd meg az ültetőzsákot földdel.
12. Vágd a biológiailag lebomló tálcát a bazsalikom- és paradicsomhajtásokkal 6 különböző rekeszre. A műanyag védőtálcára ezután már nem lesz szükség.
13. Ültesd el az ültetőzsákba azt a 3 bazsalikomhajtást tartalmazó rekeszt és azt a 2 kaliforniai paprika hajtást tartalmazó rekeszt, amelyek a legszebbeken mutatnak.

14. A fennmaradó paradicsomtartó rekeszt bárhová máshová elültetheted egy cserépben (az erkélyen vagy a kertben.)

15. Tedd az ültetőzsákot napos helyre az erkélyen vagy a kertben, és véd a fagytól, erős szélről és huzattól.

16. Ha a hőmérséklet erősen lecsökken, és fagyponthoz közeledik, a fiatal növényeket vidd beltérbe.

17. Rendszeresen öntözd, hogy a földjük mindig nedves legyen.

18. Két hét elteltével fokozatosan, kéthetente egy alkalommal adagolj tápoldatot a locsoló vízhez.

19. A bazsalikomot az ültetéstől számított 10-12 hét elteltével lehet vágni. Mindig hagyj elég levelet ahhoz, hogy a növény tovább tudjon növekedni.

20. A paradicsomot júliustól lehet leszedni.

Pomidor i Bazylia

1. Wysiewać w marcu lub kwietniu dla uzyskania jak najlepszych wyników.
2. Włóż 6 małych brykietów ziemi do dużej miski i dokładnie wymieszaj z 300 ml (3 dl) wody.
3. Napełnij każdą przegródkę biodegradowalnego pojemnika ziemią do wysokości 1 cm poniżej krawędzi.
4. Rozprowadź nasiona równomiernie na całej powierzchni ziemi. Włóż nasiona bazylii do 3 przegródek i nasiona chili do 3 przegródek. Przykryj nasiona cienką warstwą ziemi.
5. Umieść pojemnik na plastikowej podstawie, aby zapobiec powstaniu plam z wody.
6. Przykryj pojemnik folią kuchenną i postaw w jasnym i ciepłym miejscu (18-20 °C), np. w pobliżu okna. Zrób w folii niewielkie otwory, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
7. Ziemia powinna być wilgotna, ale nie mokra. Najlepszym sposobem nawilżania jest spryskiwanie.
8. Zdejmij folię, kiedy sadzonki zaczną rosnąć. Dwa razy w tygodniu obróć pojemnik, ponieważ rośliny rosną zwykle w stronę światła.
9. Po upływie dwóch tygodni od wypuszczenia pędów, wyciągnij mniejsze sadzonki, stworzyć więcej miejsca dla silniejszych sadzonek. Zachowaj w każdej przegródce po 5-6 sadzonek bazylii i 2-3 sadzonek pomidora.
10. Po 3-4 tygodniach włóż duży brykiet ziemi do wiadra i dokładnie wymieszaj z 3 litrami wody.
11. Napełnij torbę na sadzonki ziemią.
12. Potnij biodegradowalny pojemnik z sadzonkami pomidora i bazylii na 6 osobnych przegródek. Plastikowa podstawka ochronna nie będzie już potrzebna.
13. Zasadź w torbie na sadzonki 3 przegródki z bazylią i 2 najlepiej wyglądające przegródki z pomidorem.
14. Pozostałą przegródkę z sadzonkami pomidora można zasadzić w innej doniczce na balkonie/w ogrodzie.

15. Umieść torbę na sadzonki w nasłonecznionym stanowisku na balkonie/w ogródku i zabezpiecz przed przymrozkami, silnym wiatrem i przeciągiem.
16. Aby zabezpieczyć młode rośliny, przenieś torbę na sadzonki do wewnątrz, jeżeli temperatura spadnie i możliwe są przymrozki.
17. Nawadniaj regularnie, aby ziemia była stale wilgotna.
18. Po 2 tygodniach rozpocznij dodawanie do wody niewielkiej ilości nawozu. Należy to zrobić raz na dwa tygodnie.
19. Bazylię można zbierać 10-12 tygodni od zasadzenia. Pozostaw dostateczną ilość liści, aby rośliny mogły dalej wzrastać.
20. Pomidora można zbierać od lipca.

Pomidoras ir bazilikas

1. Tinkamiausia sėti kovo ar balandžio mėnesiais.
2. Įdėkite 6 mažus dirvožemio briketus į didelį indą ir sumaišykite su 300 ml vandens.
3. Pripildykite dirvožemiu kiekvieną savaime suirstantį indelį, palikdami apie 1 cm iki viršaus.
4. Tolygiai išberkite sėklas ant paviršiaus. Sėkite baziliką į 3 padėklo skyrius, pomidorus – į kitus 3 skyrius. Užberkite ant sėklų ploną dirvožemio sluoksnį.
5. Po padėklu padėkite plastikinį laikiklį, kad neliktų vandens dėmių.
6. Uždenkite padėklą plėvele ir pastatykite šviesioje bei šiltoje vietoje (18–20°C), pvz., prie lango. Plėvelėje padarykite keletą skylių, kad oras lengvai cirkuliuotų.
7. Dirvožemis turi būti drėgnas, tačiau stenkitės neperlaistyti. Geriausias būdas laistyti – purkšti.
8. Plėvelę nuimkite, kai išaugs daigeliai. Dukart per savaitę apsukite padėklą, nes augalai linkę stiebtis į šviesą.
9. Kai sėklos sudygsta, po dviejų savaitių išraukite mažesnius daigelius, kad erdviau augtų didesnieji. Viename skyrelyje palikite po 5–6 baziliko daigelius ir 2–3 pomidorų daigelius.
10. Po 3–4 savaitių į kibirą įdėkite didelį dirvožemio briketą ir sumaišykite su 3 litrais vandens.
11. Pripilkite dirvožemio į sodinimo maišelį.
12. Padalinkite savaime suirstantį padėklą su čiobrelių ir paprikos daigais į 6 atskirus skyrius. Plastikinis apsauginis padėklas nebus daugiau reikalingas.
13. Sodinkite gražiausius 3 baziliko daigų skyrelius ir 2 pomidorų daigų skyrelius į sodinimo maišelį.
14. Likusį skyrelį su pomidorų daigais galite pasodinti kitame vazonėlyje balkone/sode.
15. Sodinimo maišą palikite saulėtoje, apsaugotoje nuo galimos šalnos, stipraus vėjo ir skersvėjų vietoje.

16. Jei lauke temperatūra nukrinta ir galimos šalnos, įneškite maišą į kambarį, kad apsaugotumėte daigus.
17. Laistykite reguliariai, kad dirvožemis būtų drėgnas.
18. Po 2 sav. pradėkite negausiai tręšti. Trąšas įmaišykite į vandenį. Tręšti reikėtų kartą per dvi savaites.
19. Bazilikas užauga per 10-12 savačių. Skindami palikite šiek tiek lapelių, kad ir toliau augtų.
20. Pomidorus galima skinti jau nuo liepos mėnesio.

Tomates e Manjeriço

1. melhores resultados, semeie em março ou abril.
2. Coloque os 6 pequenos briquetes de terra numa taça larga e misture bem com 300 ml (3 dl) de água.
3. Encha cada compartimento do tabuleiro biodegradável com a terra até 1 cm abaixo do rebordo.
4. Espalhe as sementes uniformemente por cima da terra. Coloque sementes de manjeriço em 3 compartimentos e as sementes de tomate nos outros 3. Cubra as sementes com uma camada fina de terra.
5. Coloque o tabuleiro no recipiente de plástico para evitar manchas de água.
6. Cubra os vasos com película aderente e coloque-os num local luminoso e quente (18 a 20°C), por exemplo, junto a uma janela. Faça pequenos orifícios na película aderente para permitir a circulação de ar.
7. Mantenha a terra húmida, mas não regue em demasia. É preferível borrifar.
8. Retire a película quando as sementes começarem a brotar. Rode os vasos duas vezes por semana, pois as plantas crescem em direção à luz.
9. Duas semanas após germinarem, arranque os rebentos mais pequenos para criar espaço para os mais fortes. Deixe 5 a 6 rebentos de manjeriço e 2 a 3 rebentos de tomate por compartimento.
10. Passadas 3 a 4 semanas, coloque o briquete grande de terra num balde e misture bem com 3 litros de água.
11. Encha o saco de plantar com a terra.
12. Corte o tabuleiro biodegradável com os rebentos de tomate e manjeriço em 6 compartimentos separados. O recipiente de plástico já não é necessário.
13. No saco de plantar, plante os 3 compartimentos com rebentos de manjeriço e 2 compartimentos com rebentos de tomate com melhor aspeto.

14. O compartimento com rebentos de malaguetas que sobra pode ser plantado noutro vaso na sua varanda/jardim.
15. Coloque o saco de plantar numa posição soalheira na sua varanda/jardim e protegido da geada, ventos fortes e seca.
16. Quando as temperaturas descerem e existir risco de geada, leve o saco para plantar para dentro de casa, de modo a proteger as plantas novas.
17. Regue com regularidade, para manter a terra húmida.
18. Após 2 semanas, comece a adicionar algum fertilizante à água. Deve fazê-lo de duas em duas semanas.
19. O manjerição pode ser colhido 10 a 12 após ter sido plantado. Deixe folhas suficientes para que as plantas continuem a crescer.
20. Os tomates podem ser colhidos de julho em diante.

Roșii & Busuioc

1. Cultivă în martie sau aprilie pentru a obține cele mai bune rezultate.
2. Pune compostul într-un vas mare și amestecă-l bine cu 300 ml de apă.
3. Umple tăvile biodegradabile cu compost.
4. Împrăstie semințele în mod egal deasupra compostului. Plantează semințele de busuioc în 3 compartimente ale tăvii și semințele de roșii în celelalte 3 compartimente.
5. Așază tava în suportul de plastic pentru a nu lăsa pete de apă.
6. Acoperă ghivecele cu folie de plastic și așază-le într-un loc luminos și calduros (18-20°C) de exemplu lângă o fereastră. Găurește folia de plastic din loc în loc pentru a permite recircularea aerului.
7. Menține compostul umed. Nu uda excesiv.
8. Îndepărtează folia de aluminiu atunci când semințele încolțesc. Schimbă poziția recipientelor la fiecare 2 săptămâni, deoarece plantele cresc în direcția luminii.
9. La două săptămâni după ce au încolțit, scoate răsadurile mai mici, pentru a permite creșterea celor mai puternice. Păstrează 5-6 răsaduri de busuioc și 2-3 de roșii în fiecare compartiment al tăvii.
10. După 3-4 săptămâni așază compostul într-o găleată și amestecă bine cu 3 litri de apă.
11. Umple sacul cu compost.
12. Taie tava biodegradabilă cu busuioc și roșii în 6 compartimente separate. Poți renunța la tava de protecție din plastic.
13. Plantează busuiocul și roșiile în 5 compartimente, alegând cu grijă răsadurile cele mai sănătoase.
14. Răsadurile de roșii care rămân pot fi plantate într-un ghiveci pe balcon/în grădină.

15. Așază sacul pentru cultivat într-un loc luminos pe balcon/în grădină și nu îl expune la îngheț sau vânt puternic.
16. Mută sacul pentru cultivat în interior când scade temperatura de afară, pentru a proteja plantele tinere.
17. Udă la intervale regulate pentru ca solul să fie în permanență umed.
18. După 2 săptămâni, adaugă fertilizator în apă. Repetă operațiunea la fiecare 2 săptămâni.
19. Busuiocul poate fi cules la 10-12 săptămâni după cultivare. Lasă suficiente frunze pentru ca planta să crească în continuare.
20. Poți culege roșiile începând cu luna iulie.

Paradajka & bazalka

1. Zasadte v marci alebo apríli, dosiahnete najlepši efekt.
2. 6 malých hlinených brikiet vložte do veľkej misky a zmiešajte s 300 ml (3 dl) vody.
3. Každá priehradka obsahuje biologicky rozložiteľný zásobník s hlinou po 1 cm pod okrajom.
4. Semienka rozťahnite po vrchnej časti pôdy. Semienka bazalky vložte do 3 nádobiek a semienka paradajky do ďalších 3 nádobiek. Semienka pokryte tenkou vrstvou pôdy.
5. Zásobník umiestnite do plastového držiaka, aby ste nredišli rozliatiu vody.
6. Zásobník zakryte tenkým filmom a umiestnite na slnečné a teplé miesto (18-20°C), napríklad blízko okna. Do filmu vyrobte otvory, aby do pôdy cirkuloval vzduch.
7. Pôdu udržiavajte vlhkú, avšak neprelievajte ju. najlepšie je rosenie.
8. Keď semienka začnú rásť, odstráňte z nádobky film. Dvakrát do týždňa nádobku nakláňte, aby sa rastlinka otáčala za slnkom.
9. Dva týždne po vyklíčení oddelte menšie sadeničky a uvoľnite tak priestor pre silnejšie. 5-6 sadeníc pre bazalku a 2-3 sadenice pre oddelenie paradajok.
10. Po 3-4 týždňoch umiestnite hlinenú briketu do vedra a zmiešajte s 3 litrami vody.
11. Tašku naplňte hlinou.
12. Rozdeľte zásobník s paradajkovými a bazalkovými sadenicami na 6 oddelení. Plastový zásobník už viac potrebovať nebudete.
13. Zasadte 3 sadenice bazalky a 2 sadenice paradajky do priehradok, ktoré najlepšie vyzerajú v taške na sadenie.
14. Zostávajúcu priehradku s paradajkovými sadenicami môžete zasadiť na balkón alebo do záhrady.
15. Umiestnite tašku na slnečné miesto na balkóne/ záhrade a chráňte pred mrazom, silným vetrom a suchom.

16. Tašku premiestnite dnu akonájle klesne teplota na body mrazu, aby ste rastlinku ochránili.
17. Pravidelne zalievajte, aby si pôda zachovala svoju vlhkosť.
18. Po 2 týždňoch pridajte hnojivo do vody. Hojte každé dva týždne.
19. Bazalku možno zožať po 10-12 týždňoch. Ponechajte jej dostatok listov, aby mohla ďalej rásť.
20. Paradajku možno žať v júli.

Домат & босилек

1. За най-добри резултати посейте семената през март или април.
2. Поставете 6-те малки блокчета почва в голяма купа и смесете добре с 300 мл вода.
3. Запълнете всяко от отделенията в биоразградимата поставка с почва до 1 см под ръба.
4. Разпределете семената равномерно по горния слой на почвата. Поставете семена от босилек в 3 отделения и семена от домати в 3 отделения. Покрийте семената с тънък слой почва.
5. Сложете поставката в пластмасовата табла, за да избегнете образуването на петна от вода.
6. Покрийте поставката с прозрачно фолио и я поставете на светло и топло място (18-20°C), например близо до прозорец. Пробийте няколко малки отвора във фолиото, за да позволите свободната циркулация на въздуха.
7. Поддържайте почвата влажна, но не прекалявайте с поливането. Най-добре използвайте спрей.
8. Когато поникнат стъбълца, отстранете фолиото. Завъртайте поставката два пъти седмично, тъй като растенията обикновено растат в посока на светлината.
9. Две седмици след като покълнат, отстранете по-малките стръкчета, за да освободите място за по-силните. Оставете по 5-6 стръкчета босилек и 2-3 стръкчета домати във всяко отделение.
10. След 3-4 седмици поставете големия блок почва в кофа и смесете добре с 3 литра вода.
11. Запълнете торбата за засаждане с почвата.
12. Нарежете биоразграждащата се поставка със засадените босилек и домати, като я разделите на 6 отделения. Пластмасовата предпазна табла вече не ви е необходима.

13. Засадете 3-те отделения с босилек и 2-те отделения с домати, които изглеждат най-добре, в торбата за засаждане.
14. Третото отделение с домати може да бъде засадено в друга саксия на балкона или в градината.
15. Поставете торбата за засаждане на балкона или в градината - на слънчево място, защитено от замръзване, силен вятър и течения.
16. Преместете торбата за засаждане на закрито, когато температурите паднат и има риск от замръзване, за да предпазите младите растения.
17. Поливайте редовно, за да поддържате почвата влажна.
18. След 2 седмици, започнете да добавяте тор към водата - веднъж на всеки две седмици.
19. Босилекът е готов за бране 10-12 седмици след засаждането. Оставете достатъчно листа, за да може растението да продължи да расте.
20. Доматите са готови за бране най-рано през юли.

Rajčica i bosiljak

1. Najbolje je sijati u ožujku ili travnju.
2. Stavite 6 malih zemljanih briketa u veliku kantu i dobro pomiješajte s 300 ml (3 dl) vode.
3. Napunite svaki odjeljak biorazgradivog korita zemljom 1 cm ispod ruba.
4. Sjeme ravnomjerno pospite po zemlji. Stavite sjeme bosiljka u 3 odjeljka te sjeme rajčice u preostala 3 odjeljka. Prekrijte sjeme tankim slojem zemlje.
5. Stavite korito u plastični podložak kako biste spriječili stvaranje mrlja od vode.
6. Pokrijte korito plastičnom folijom te ga stavite na svijetlo i toplo mjesto (18-20°C), npr. pored prozora. Napravite rupice u foliji radi protoka zraka.
7. Zemlja uvijek mora biti vlažna, ali pripazite da ne pretjerate s vodom. Idealno rješenje je upotreba prskalice.
8. Kada se pojave prve mladice, skinite plastičnu foliju. Okrenite korito dva puta tjedno, jer se biljke okreću prema svjetlu.
9. Dva tjedna nakon nicanja, izvucite manje mladice kako biste napravili mjesta za one snažnije. Zadržite po 5-6 mladica bosiljka te 2-3 mladice rajčice u svakom odjeljku.
10. Nakon 3-4 tjedna stavite veliki zemljani briket u vjetro i dobro pomiješajte s 3 litre vode.
11. Vreću za sadnju napunite zemljom.
12. Odrežite biorazgradivo korito s mladicama rajčice i bosiljka u 6 zasebnih odjeljaka. Plastični podložak više nije potreban.
13. Zasadite 3 odjeljka s mladicama bosiljka i 2 odjeljka s mladicama rajčice u vreću za sadnju. Odaberite one koje vam najbolje izgledaju.
14. Preostali odjeljak s mladicama rajčice zasadite u neku drugu teglu te stavite na balkon ili u vrt.

15. Vreću za sadnju stavite na sunčano mjesto na balkonu ili u vrtu te je zaštitite od mraza, vjetra i propuha.
16. Unesite vreću za sadnju u zatvoreni prostor kada temperatura naglo padne i kada može doći do mraza kako biste zaštitili mladice.
17. Redovito zalijevajte kako bi zemlja bila vlažna.
18. Nakon dva tjedna, u vodu počnite stavljati malo gnojiva. To radite svaka dva tjedna.
19. Bosiljak berite 10-12 tjedana nakon sadnje. Ostavite dovoljno listova kako bi biljka i dalje nastavila rasti.
20. Rajčice berite od srpnja nadalje.

Τομάτα & Βασιλικός

1. Για καλύτερα αποτελέσματα, σπείρετε μεταξύ Μαρτίου και Απριλίου.
2. Τοποθετήστε τα 6 μικρά μπλοκ χώματος σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε 300ml νερό και ανακατέψτε καλά.
3. Γεμίστε κάθε δοχείο του βιοδιασπώμενου δίσκου πολλαπλασιασμού με χώμα, 1 cm κάτω από το χείλος.
4. Σκορπίστε τους σπόρους συμμετρικά πάνω στο χώμα. Μοιράστε τους σπόρους του βασιλικού και της τομάτας ισόποσα στα δοχεία. Καλύψτε τους σπόρους με μία λεπτή στρώση χώματος.
5. Βάλτε το δίσκο μέσα σε μία πλαστική θήκη, ώστε να αποτρέψετε τη δημιουργία λεκέδων από νερό.
6. Καλύψτε τα δοχεία με μία μεμβράνη και τοποθετήστε τα σε μία φωτεινή και ζεστή θέση (18-20°), πχ. κοντά σε ένα παράθυρο. Κάντε μικρές τρύπες στη μεμβράνη, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.
7. Διατηρείστε το χώμα υγρό, αλλά μην ποτίζετε πολύ. Η καλύτερη λύση είναι το ψέκασμα.
8. Αφαιρέστε τη μεμβράνη μόλις αρχίσουν να φυτρώνουν τα σπορόφυτα. Καλό είναι να γυρίζετε το δίσκο δύο φορές την εβδομάδα, καθώς τα φυτά έχουν την τάση να μεγαλώνουν προς την κατεύθυνση του φωτός.
9. Δύο εβδομάδες μετά την εκβλάστηση, αφαιρέστε τα μικρότερα σπορόφυτα, ώστε να κάνετε χώρο γι' αυτά που έχουν αναπτυχθεί περισσότερο. Κρατήστε 5-6 σπορόφυτα βασιλικού και 2-3 σπορόφυτα τομάτας ανά δοχείο.
10. Μετά από 3-4 εβδομάδες, τοποθετήστε το μεγάλο μπλοκ χώματος σε έναν κουβά, μαζί με 3 λίτρα νερό και ανακατέψτε καλά.
11. Γεμίστε την τσάντα φύτευσης με το χώμα.
12. Κόψτε το βιοδιασπώμενο δίσκο πολλαπλασιασμού με τα σπορόφυτα τομάτας και βασιλικού σε 6 ξεχωριστά δοχεία. Ο προστατευτικός πλαστικός δίσκος δεν σας χρειάζεται πλέον.

13. Φυτέψτε τα 3 δοχεία σπορόφυτων βασιλικού και τα 2 δοχεία σπορόφυτων τομάτας, με την καλύτερη εμφάνιση, στην τσάντα φύτευσης.
14. Μπορείτε να φυτέψετε το δοχείο με τα σπορόφυτα τομάτας που περίσσεψε, σε ένα άλλο δοχείο στο μπαλκόνι ή στον κήπο σας.
15. Τοποθετήστε την τσάντα φύτευσης σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο μπαλκόνι ή στον κήπο σας, προστατευμένο από παγετό, δυνατούς ανέμους και ξηρασία.
16. Μετακινήστε την τσάντα φύτευσης σε εσωτερικό χώρο, όταν μειωθούν πολύ οι θερμοκρασίες και ενέχεται ο κίνδυνος παγετού, για να προστατέψετε τα νεαρά φυτά.
17. Ποτίζετε τακτικά, ώστε το χώμα να παραμένει υγρό.
18. Μετά από 2 εβδομάδες, αρχίστε να προσθέτετε λίπασμα στο νερό. Επαναλαμβάνετε κάθε 2 εβδομάδες.
19. Η συγκομιδή του βασιλικού μπορεί να γίνει 10-12 εβδομάδες μετά τη φύτευση. Αφήστε αρκετά φύλλα, έτσι ώστε το φυτό να συνεχίσει να μεγαλώνει.
20. Η συγκομιδή της τομάτας μπορεί να γίνει μετά τον Ιούλιο.

Помидоры и базилик

1. Для достижения оптимального результата высевать в марте или апреле.
2. Поместите 6 маленьких брикетов грунта в одну большую емкость, добавьте 300 мл воды и тщательно перемешайте.
3. Наполните каждую ячейку биоразлагаемого лотка грунтом таким образом, чтобы от верхнего края лотка оставался 1 см.
4. Поместите в 3 ячейки семена базилика, а в другие 3 ячейки – семена помидоров. Равномерно распределите семена по поверхности грунта. Присыпьте семена тонким слоем грунта.
5. Поместите лоток в пластиковый защитный поддон, чтобы предотвратить протекание.
6. Накройте лоток пленкой и поставьте в светлое теплое место (18–20 °C) – например, около окна. Сделайте в пленке небольшие отверстия, чтобы обеспечить вентиляцию.
7. Грунт должен быть постоянно влажным, но не переувлажненным. Оптимальным является аэрозольное увлажнение.
8. Когда семена прорастут, снимите пленку. Для равномерного роста дважды в неделю поворачивайте лоток, так как растения тянутся к свету.
9. Через две недели после всхода семян удалите мелкие ростки, чтобы обеспечить место для более сильных. Оставьте в каждой ячейке 5–6 ростков базилика и 2–3 ростка помидоров.
10. Через 3–4 недели поместите большой брикет грунта в ведро, добавьте 3 литра воды и тщательно перемешайте.
11. Наполните сумку для рассады грунтом.

12. Разрежьте биоразлагаемый лоток с высаженными семенами на 6 ячеек. Пластиковый защитный поддон больше не нужен.

13. Поместите 3 ячейки с рассадой базилика и 2 ячейки с наиболее сильной рассадой помидоров в сумку для рассады.

14. Оставшуюся ячейку с перцем чили можно высадить в другую емкость на балконе или в саду.

15. Поместите сумку с рассадой на балконе или в саду в солнечном, защищенном от холода, сильного ветра и сквозняков месте.

16. Чтобы защитить молодые побеги от холода, при понижении температуры и вероятности заморозков перенесите сумку с рассадой в помещение.

17. Регулярно поливайте рассаду, чтобы грунт постоянно оставался влажным.

18. Через 2 недели начинайте добавлять к воде для полива удобрения. Подкормку растений следует осуществлять раз в две недели.

19. Урожай базилика можно собирать через 10–12 недель после посадки семян. Несколько листьев рекомендуется оставить, чтобы растение продолжало расти.

20. Урожай помидоров можно собирать начиная с июля.

Paradajz i bosiljak

1. Radi najboljih rezultata, zasejte u martu ili aprilu.
2. U posudu stavite 6 malih briketa zemlje i dobro izmešajte s 300 ml (3 dl) vode.
3. Svaki odeljak biorazgradivog plitkog korita ispunite zemljom do 1 cm ispod ivice.
4. Posejte seme ujednačeno povrhu zemlje. U 3 odeljka posejte seme bosiljka, a u 3 seme paradajza. Prekrijte seme tankim slojem zemlje.
5. Korito stavite na plastični podmetač, kako biste sprečili nastanak mrlja od vode.
6. Prekrijte korito samolepivom folijom i ostavite ga na osunčanom i toplom mestu (18-20°C), na primer, u blizini prozora. Foliju izbušite na nekoliko mesta, kako biste omogućili protok vazduha.
7. Starajte se da zemlja bude vlažna, ali nemojte je preterano zalivati. Najbolji efekat se postiže prskalicom.
8. Foliju uklonite kada biljke počnu da niču. Dva puta nedeljno rotirajte korito, pošto biljke uvek rastu prema svetlosti.
9. Dve nedelje nakon klijanja, uklonite manje sadnice, kako bi one veće i jače imale više prostora za rast. U svakom odeljku bi trebalo da vam ostane po 5-6 sadnica bosiljka, odnosno, 2-3 sadnice paradajza.
10. Nakon 3-4 nedelje veliki briket zemlje stavite u kofu i dobro izmešajte s 3 litra vode.
11. Napunite vreću za sadnice zemljom.
12. Isecite biorazgradivo korito s paradajzom i bosiljkom na 6 odeljaka. Plastični podmetač vam više nije potreban.
13. U vreću za sadnice stavite 3 odeljka sa sadnicama bosiljka i 2 odeljka sa sadnicama paradajza. Izaberite one koji vam najlepše izgledaju.
14. Preostali odeljak sa sadnicama paradajza možete staviti u zasebnu saksiju i naći joj mesto na balkonu ili u bašti.

15. Vreću za sadnice smestite na osunčano mesto na balkonu ili u bašti i to tako da bude zaštićena od mraza, jakog vetra i promaje.
16. Unesite vreću za sadnice unutra kada temperature postanu preniske, kako biste zaštili mlade biljke od mogućeg mraza.
17. Redovno zalivajte, kako bi zemlja uvek bila vlažna.
18. Nakon 2 nedelje, vodi počnite da dodajete đubrivo. Ponovite to svake 2 nedelje.
19. Bosiljak možete brati 10-12 nedelja nakon sadnje. Ostavite dovoljno listova, kako bi biljka nastavila da raste.
20. Paradajz možete brati od Jula nadalje.

Paradižnik in bazilika

1. Najprimernejši čas za sajenje je v mesecu marcu ali aprilu.
2. V veliko posodo položite 6 majhnih briketov prsti, dodajte 300 ml (3 dl) vode in dobro premešajte.
3. Vsak razdelek v biorazgradljivem pladnju napolnite s prstjo, največ 1 cm pod robom.
4. Semena enakomerno razporedite po vrhu prsti. V tri razdelke položite semena bazilike, v tri pa semena paradižnika. Nato semena prekrijte s tanko plastjo prsti.
5. Pod pladenj namestite plastičen podstavek, da preprečite nastanek vodnih madežev.
6. Pladenj prekrijte z raztegljivo folijo in ga postavite na svetlo in toplo mesto (18-20°C), na primer pred okno. V raztegljivo folijo naredite majhne luknjice za kroženje zraka.
7. Poskrbite, da bo prst vlažna, a je ne zalivajte prekomerno. Pravo vlažnost najlažje dosežete s pršenjem.
8. Ko poganjki poženejo, odstranite raztegljivo folijo. Pladenj zasučite dvakrat tedensko, saj se rastline nagibajo in rastejo proti svetlobi.
9. Dva tedna po kalitvi odstranite manjše poganjke, da bodo imele močnejše rastline dovolj prostora. V vsakem razdelku pustite 5-6 poganjkov bazilike in 2-3 poganjke paradižnika.
10. Po 3-4 tednih položite večji briket prsti v vedro, dodajte 3 litre vode in dobro premešajte.
11. Vrečo za sajenje napolnite s prstjo.
12. Biorazgradljivi pladenj s poganjki paradižnika in bazilike razrežite na 6 razdelkov. Plastičnega podstavka ne potrebujete več.
13. Presadite 3 razdelke z najboljšimi poganjki bazilike in 2 razdelka z najboljšimi poganjki paradižnika v vrečo za sajenje.

14. Preostali razdelek s poganjki paradižnika lahko presadite v drug cvetlični lonček na balkonu/v vrtu.
15. Vrečo za sajenje postavite na sončno mesto na balkonu/v vrtu, vendar tako, da bo zaščitena pred zmrzaljo, močnim vetrom in prepihom.
16. Če temperatura naglo pade in obstaja možnost zmrzali, vrečo za sajenje umaknite v zaprt prostor, saj s tem zaščitite mlade rastline.
17. Redno zalivajte, da prst ostane vlažna.
18. Vodi za zalivanje dodajte gnojilo po 2 tednih. Nato to ponovite enkrat, vsaka dva tedna.
19. Baziliko lahko porežete 10-12 tednov po sajenju. Na rastlini pustite dovolj listov, da bo ta še naprej uspevala.
20. Paradižnik lahko pričnete obirati v mesecu juliju.

Domates & Fesleğen

1. En iyi sonucu elde etmek için Mart veya Nisan ayında dikiş.
2. 6 küçük toprak briketini büyük bir kase içine koyunuz ve 300 ml (3 dl) su ile iyice karıştırınız.
3. Doğada çözülebilen tepsinin her bölmesini kenarlarından 1 cm altında kalacak şekilde toprakla doldurunuz.
4. Toprağın üstüne tohumları eşit bir şekilde yayın. Fesleğen tohumlarını 3 bölmeye ve domates tohumlarını da 3 bölmeye yayın. İnce bir tabaka toprak ile tohumları örtünüz.
5. Su lekelerini önlemek için tepsiyi plastik kaba yerleştirin.
6. Tepsiyi streç film ile kapladıktan sonra aydınlık ve sıcak bir yere yerleştiriniz (18-20°C), mesela pencere yakınına. Hava dolaşımını sağlamak için streç filmde küçük bir delik açınız.
7. Toprağı nemli tutunuz, fakat fazla su vermeyiniz. En iyisi buğulanma yöntemidir.
8. Fideler büyümeye başladığında streç filmi çıkarınız. Bitkiler ışığa doğru büyüdükleri için haftada iki kez tepsiyi döndürünüz.
9. Filizlenmeye başladıktan iki hafta sonra, güçlü olanlara yer açmak için küçük filizleri çıkarınız. Her bir bölmede 5-6 fesleğen fidesi ve 2-3 domates fidesi bulundurunuz.
10. 3-4 hafta sonra büyük toprak briketi bir kovaya yerleştiriniz ve 3 litre su ile iyice karıştırınız.
11. Bitki dikme çantasını toprakla doldurunuz.
12. Doğada çözülebilen tepsiyi fesleğen ve domates fideleri olmak üzere 6 ayrı parçaya keserek ayırınız. Plastik koruma tepsi artık gerekli değildir.
13. 3 fesleğen fidesini ve 2 domates fidesini bölmelere dikiş, bitki dikme çantası içinde iyi görünürler.

14. Kalan domates fidelerini başka bir saksıya dikerek balkon/bahçeye yerleştirebilirsiniz.
15. Bitki dikme çantasını balkon/bahçede ve don, kuvvetli rüzgar ve cereyandan etkilenmeyecek şekilde güneş alan bir yere yerleştiriniz.
16. Sıcaklık düşüşü ve don ihtimali olduğunda fidanları korumak için, bitki dikme çantasını iç mekana taşıyınız.
17. Toprak nemli kalacak şekilde düzenli olarak sulayınız.
18. 2 hafta sonra suya gübre eklemeye başlayabilirsiniz. Bu işlem iki haftada bir kez yapılmalıdır.
19. Fesleğen, 10-12 hafta sonra hasat edilebilir. Bitkinin büyümeye devam etmesi için yeterince yaprak bırakılmalıdır.
20. Domates, Temmuz ayından itibaren hasat edilebilir.

الطماطم والريحان

1. يتم زراعتهما في مارس أو أبريل للحصول على أفضل النتائج.
2. ضعي قوالب الآجر الصغيرة الستة في وعاء كبير وأخلطيها جيداً مع 300 مل (3 عشر لتر) من الماء.
3. املئي كل حجيرة من العلبة القابلة للتحلل بالتربة حتى 1 سم تحت الحافة.
4. أنثري البذور بالتساوي فوق التربة. ضعي بذور الريحان في 3 حجيرات وبذور الطماطم في 3 حجيرات. غطي البذور بطبقة رقيقة من التربة.
5. ضعي العلبة في الحامل البلاستيكي، لمنع بقاء الماء.
6. غطي العلبة ببلاستيك حفظ الأطعمة الشفاف وضعيها في مكان دافئ (18-20 ° مئوية)، يصله الضوء، على سبيل المثال بالقرب من النافذة. اصنعي ثقباً صغيراً في البلاستيك الشفاف للتهوية.
7. حافظي على رطوبة التربة، ولكن لا تفرطي في الماء. استخدام الرش بالبخاخ هو أفضل طريقة.
8. إزيلي البلاستيك الشفاف بمجرد أن تبدأ الشتلات في النمو. أديري العلبة مرتين في الأسبوع، حينما تبدأ النباتات في النمو باتجاه الضوء.
9. بعد أسبوعين من النمو، إنزعي الشتلات الصغيرة لإتاحة مساحة أكبر للأقوى منها. احتفظي بعدد 5-6 شتلة من الريحان و 2-3 شتلة من الطماطم في كل حجيرة.
10. بعد 3-4 أسابيع ضعي قوالب الآجر الكبيرة في سطل وأخلطيها جيداً مع 3 لترات من الماء.
11. املئي حقيبتي الزراعة بالتربة.
12. اقطعي العلبة القابلة للتحلل التي تحتوي على شتلات الطماطم والريحان إلى 6 حجيرات منفصلة. لم يعد هناك حاجة للعلبة البلاستيكية الواقية.
13. ازرعني حجيرات شتلات الريحان الثلاث وحجيرتي شتلاتي الطماطم التي تبدو أفضل في حقيبتي الزراعة.
14. يمكن زراعة الحجيرات المتبقية التي تحتوي على شتلات الطماطم في أنية أخرى في الشرفة أو الحديقة.
15. ضعي حقيبتي الزراعة في مكان مشمس على الشرفة/ الحديقة وتكون محمية من البرد والرياح القوية والجفاف.
16. انقلي حقيبتي الزراعة إلى الداخل عندما تنخفض درجات الحرارة ويظهر احتمال نزول الصقيع، لحماية الشتلات الصغيرة.
17. أسقيها بانتظام، بحيث تظل التربة رطبة.

18. بعد أسبوعين، ابدئي بإضافة بعض الأسمدة إلى الماء. وينبغي أن يتم ذلك مرة واحدة كل أسبوعين.
19. يمكن حصاد الريحان بعد 10-12 أسبوع من زراعتها. أتركي ما يكفي من الأوراق حتى يستطيع النبات أن ينمو من جديد.
20. يمكن حصاد الطماطم ابتداءً من شهر يوليو وما بعده.

