

1 Vigna je ena od vrtnin, ki jo je kot zanimivost vredno poskusiti tako na vrtu kot v kuhinji.

2 Vijolični korenček Gosmic purple je svež imeniten za popestritev solat.

3 Otroci bodo navdušeni nadokusnim češnjevim paradižnikom Supersweet.

4 Vabljivi plodovi največjega paradižnika, sorte Belmonte, ki lahko tehtajo tudi do 3 kilograme.

5 Grško seno je preprosta rastlina za vzgojo. Njeni listi so primerni za solato.

6 Korenček Atomic red je briljantno koralno rdeč. Sorta je posebno bogata z antioksidantom likopenom.



Bioembalaža

Pri nakupu bodite pozorni tudi na embalažo. Letos bo prvič na slovenskem trgu seme pakirano v semenske vrečice, ki so papirnate in plastificirane z razgradljivo rastlinsko plastiko, ki ohranja kakovost semena. Ta plastika je izdelana iz rastlin po najmodernejših postopkih. Vrečice lahko recikliramo in so biorazgradljive, torej primerne za na kompost ali med biološke odpadke. Vrečice imajo oznako Bio pack.

rdeč, unikatnega videza, s katerim prav tako obarvamo naše jedi. Je hrustljav, intenzivnega okusa, odličen surov in kuhan. Sorta je posebno bogata z antioksidantom likopenom.

Od vigne do grškega sena

Med policami s semeni je nekaj novosti tudi med endivijami, blitvo in različnimi cveticami. Ljubitelji stročnic lahko poleg fižolov, graha, boba, turškega fižola, leče, čičerike posejete še sojo, limski fižol in nizko vigno. Poizkusite lahko tudi s kaprami, rimsko kumino in pekočimi čiliji.

Zagotovo boste opazili grško seno ali sablajsti triplat. To je preprosta rastlina za vzgojo in vsestransko uporabna: v vrtu za zeleno gnojenje, za krmo domačih živali ter za prehranske in medicinske namene. Je metuljnica, ki zraste 40 do 90 cm visoko, ima majhne lističe in bele cvetove, iz katerih se razvijejo stroki z 10 do 20 semeni.

Uporabljamo njene aromatične in zdravilne liste, surove ali kuhane in kot začimbo cela ali zdrobljena semena. Rastlina je sestavni del karija in mnogih drugih začimbni praškov. Iz semen lahko nakalimo tudi kalčke.