



Raphanus raphanistrum

DIVLJA ROTKVA - NJIVSKA REDKEV - WILD RADISH

RAPASTRELLO o RAVANELLO SELVATICO

ITA - Pianta erbacea biennale alta fino a 80 cm comune negli incolti, negli orti e ai margini dei sentieri. Il fusto è ramificato nella parte superiore e ispido alla base. Le foglie basali sono lunghe fino a 15 cm, le foglie cauline sono più piccole. I fiori sono disposti in racemi allungati, e sono di color giallo chiaro. La parte commestibile è rappresentata soprattutto dalle foglie e dalle cimette. In alcune aree vengono consumate anche le radici.

HR - Dvogodišnja zeljasta biljka, visine do 80 cm često se nalazi na neobrađenim područjima, u vrtovima ili uz rubove putova. Stabljika je razgranata u gornjem dijelu. Donji listovi su dugi do 15 cm, dok su listovi na gornjem dijelu stabljika manji. Cvijetovi su raspoređeni u duguljaste grozdove, svijetložute boje. Jestivi dio biljke su listovi i vršci dok se u nekim zemljama konzumira i korijen.

SLO - Dvoletna zelnata rastlina visoka do 80 cm pogosto raste na neobdelanih območjih, na zelenjavnih vrtovih in ob robu poti. Steblo je v zgornjem delu razvejano, na dnu pa ščetinasto. Dnični listi so dolgi do 15 cm, stebelni listi pa so manjši. Cvetovi so razporejeni v podolgovata socvetja in so svetlo rumene barve. Užiten del v glavnem predstavljajo listi in socvetja. Na nekaterih območjih se uporabljajo tudi korenine.

ENG - Biennial herbaceous plant up to 80 cm tall, common in uncultivated areas, in vegetable gardens and on the edge of the paths. Its stem is branched in the upper part and rough at the base. The basal leaves are up to 15 cm long and the cauline leaves are smaller. The flowers are arranged in elongated racemes and are light yellow in colour. The edible part is mainly represented by the leaves and the florets. The roots are also eaten in some areas.



RICETTA - Rapastrello con patate e salicce

INGREDIENTI: Olio, uno scalogno, mezzo peperoncino, vino bianco, 500 gr di patate, 500g di rapastrello, 2 salicce, aglio, sale q.b.

PREPARAZIONE: Mettere in una padella olio, lo scalogno tagliato sottile e il peperoncino. Scaldare 2 minuti poi aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e un bicchiere di acqua calda, le patate lessate e tagliate a tocchetti, il rapastrello lessato e le salicce sbriciolate. Aggiustare di sale e cuocere per 10-15 minuti. Servire con pane tostato, sforato con uno spicchio d'aglio e bagnato con un filo d'olio extra vergine.

SEMINA IN SERRA - SJETVA U ZATVORENIM PROSTORIMA - SETEV V TOPLO GREDO - GREENHOUSE SOWING

SEMINA IN CAMPO - SJETVA NA OTVORENOM - SETEV NA PROSTO - OPEN FIELD SOWING

RACCOLTA - BERBA - ČAS POBIRANJA PRIDELKA-ZRELOST - CROP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	●										
		●	●	●	●	●	●	●			
			●	●	●	●	●	●	●		



Distanza
cm 15



Profondità
cm 1



Altezza
cm 80



Posizione
soleggiata



Coltivabile
in vaso

Gruppo Busta
Temosocietà



CAT. COMMERCIALE - GERM. 70% PUR. 97% - Stabilimento di produzione Udine/Italy - Licenza CCIAA UD n.6 del 10/06/74

SDD S.p.A. - Via Lavariano, 41 - 33050 Mortegliano (UD) Italy



8 006555 000887

UNIX



8 006555 034097

REG. CAR./SCAR.
BR. PARTUE - SKLICNA ST.
LOT NUMBER

DATA DETERM. GERMINABILITÀ
ZATVORENO - ZAPRTO
PACKED IN

VALIDITÀ FINO A TUTTO IL
VRIJEDI DO KRAJA - VELJAVNOST
USABLE UNTIL

PESO NETTO g
TEŽINA g - TEŽA g
NET WEIGHT g

G 2074 01/2022 07/2024 2

BUSTA C/PAP 81 (RACC.CARTA) BUSTA INTERNA C/LDPE84 (RACC.PLASTICA)