

Chives
Pažitka
Schnittlauch
Ciboulette
Erba cipollina
Cebollino
Cebolinho
Szczypiorek
Pažitka
Зеленый лук

sense



tescoma

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по эксплуатации

🇨🇵 Prague Chives

Pour the growing medium into the pot and sow all the seeds from the sack approx. 2 cm deep. After sowing, place the pot in a warm location with enough light and keep adequately moistened.

Growing herbs at home

Fresh herbs are an important part of healthy cooking at home. In addition to giving each meal a unique taste and a rich aroma, their natural therapeutic effects are beneficial for human organism. They are a perfect way to refresh and add cosiness to every kitchen and household. If you grow herbs yourselves in a flowerpot at home, you know for sure that they don't contain any undesirable chemicals and fertilisers. Herbs grown at home will always outdo the easy-to-get dried bagged spices.

However, growing herbs in flowerpots requires some experience and a lot of care. Growing herbs at home is relatively difficult compared to outdoor growing. We therefore offer you a few hints that will help you grow SENSE herbs at home.

Sowing herbs

Herbs grown at home can be sown throughout the year. However, they will grow most quickly when sown in the sunny months of spring and summer.

Watering herbs

The growing medium dries up much faster in a dry room environment, which is much drier than outdoors even in the summer.

Herbs must be watered very often but with very little water; otherwise they will rot away. Excessive watering affects the overall health of the herb and decreases the content of aromatic substances, particularly in basil, parsley and chives.

We therefore recommend regular and continuous monitoring of the growing medium and keeping it constantly damp to a reasonable extent.

Traditional watering using a small watering can with a spout as commonly used for houseplants is not suitable for the seeds during the initial days of sprouting. The roots are not strong enough as yet and the seeds are not firmly set in the growing medium. Intense watering washes the seeds out and they are unable to root.

We therefore recommend using exclusively a mechanical water spray after sowing and in the initial days after sprouting. Use the water spray to water the sprouted seeds once to twice per day with fine water mist. The growing medium may under no circumstances dry out or the sprouts would wilt.

The plants should be watered from above before the root system is formed; later on, water may be poured into the saucer under the flowerpot.

The sprouting time differs for each herb depending on the type of seed and the climate in your home. It usually varies between 1 and 2 weeks.

Herbs should ideally be watered in the morning and in the evening, at times when the flowerpots are not exposed to strong sunshine.

Enough light

Herbs need enough light to grow and flourish. The best growing site is on the windowsill. If your windows are oriented in several directions, prefer the south, or east and west, where there is more sunshine than on the northern side. The absence of light deprives herbs of the power to grow as well as fragrance and taste.

If you are unable to provide your herbs with enough light, you will get yellowish plants with extremely weak stems and small leaves.

Optimum temperature

Herbs are intolerant to abrupt changes in temperature. The ideal temperature for growing herbs is around 20 degrees centigrade. As with temperature oscillations, herbs are sensitive to draughts. Herbs exposed to temperature variations and draughts for prolonged periods of time will slowly but surely wilt and new plants must be sown to replace them.

In summary: homegrown herbs must be provided with a stable warm climate with enough light and regular watering!

Herbs grown at home deserve the best care they can get. They will reward you with tasty and healthy meals and will add cosiness and green freshness to your home.

Seed producer: SEMO a.s., Stržice; Sack contents 0.1 g. **Growing medium manufacturer:** AGRO CS a.s., Říkov. Contents: approx. 0.3 l; number of decision on registration: 2691; utilisation: suitable for sowing and growing herbs and green spices. Occupational safety and health protection: follow normal rules of personal hygiene and occupational safety. Storage conditions: store in dry places, keep outside the reach of children. Date of production/batch number: see the packaging.

🇨🇵 Pažitka pravá – pražská

Substrát nasypte do květináče a všechna semínka ze sáčku vysejte cca 2 cm hluboko. Po vysetí květináč umístěte na teplé osvětlené místo a substrát udržujte přiměřeně vlhký.

Pěstování bylinek v domácnosti

Čerstvé bylinky jsou nedílnou součástí zdravé domácí kuchyně. Nejenže dodají každému pokrmu nezaměnitelnou chuť a bohaté aroma, ale svými přirozenými léčivými účinky také prospívají lidskému organismu. Navíc perfektně osvěží a zutulí prostor každé kuchyně a domácnosti. A pokud si bylinky vypěstujete sami doma v květináčku, víte s jistotou, že neobsahují žádné nežádoucí chemické látky ani hnojiva. Domácí bylinky proto vždy překonají snadno dostupné sušené koření v sáčcích.

Pěstování bylinek v květináčích ovšem vyžaduje jistou zkušenost a nadstandardní péči. V porovnání s pěstováním bylinek ve venkovním prostředí, je pěstování bylinek v interiéru poměrně náročným pěstičským úkolem.

Proto vám nabízíme několik dobrých rad, které pomohou při pěstování bylinek SENSE v domácnosti.

Vysazování bylinek

Bylinky pěstované v domácnosti lze vysazovat v průběhu celého roku. Nejrychlejší vzrůst po zasazení však můžeme očekávat v prosluněných jarních a letních měsících.

Zalévání bylinek

V suchém pokojovém prostředí, které bývá v interiérech i v létě mnohem sušší než venku, vysychá substrát, ve kterém bylinky vzrůstají a žijí, mnohem rychleji.

Bylinky proto potřebují zalévat velmi často, ale velmi málo, jinak uhnijí. Nadměrná zalívka působí špatně nejenom na celkový zdravotní stav bylinky, ale také snižuje obsah aromatických látek, hlavně u bazalky, petržele nebo pažitky.

Proto doporučujeme pravidelně a průběžně substrát sledovat, a udržovat jej neustále přiměřeně vlhký.

Klasické zalévání pomocí malé koněvky s hubicí běžně u domácích pokojových rostlin není v prvních dnech klíčení pro semínka optimální. Nemají totiž zatím pevný kořínek a nejsou stabilně uchyceny v substrátu. Prudké zalévání semínka proto vyplaví a ta nemohou zakořenit.

Po vysetí a během prvních dnů po vzklíčení doporučujeme tedy používat výhradně mechanický rozprašovač vody. S jeho pomocí vzklíčená semena zavlažujte 1 až 2 krát denně jemnou vodní mlhou. Substrát nesmí v žádném případě vyschnout, jinak semena uvadnou.

Do té doby, než si rostlinky vytvoří svůj kořenový systém, je zaléváme shora, později můžeme vodu lit pouze do misek pod květináčky.

Doba klíčovosti semen se u různých bylin liší, nejen podle druhu semínka, ale i podle individuálních klimatických podmínek v domácnosti. Obvykle se pohybuje mezi 1-2 týdny.

Bylinky v každém případě zalévejte nejlépe ráno nebo večer, tedy ve chvíli, kdy do květináčů nepráží slunce.

Dostatek světla

Bylinky potřebují ke svému vzrůstu i životu zejména dostatek světla. Nejlepší místo pro pěstované bylinky je na okenním parapetu. Pokud máte okna orientovaná na více světových stran, volte raději jih, případně východ nebo západ, kde je slunečního svítu více než na severu. Nedostatek světla totiž ubírá bylinkám nejen jejich vzrůstovou sílu, ale i jejich vůni a chuť.

Pokud bylinkám nedokážete dopřát dostatek světla, vyrostou vám pouze nazloutlé rostlinky s extrémně slabými stonky a malými lístky.

Optimální teplota

Bylinky nesnášejí prudké výkyvy teplot. Ideální teplota pro pěstování bylinek je kolem 20 stupňů Celsia. Stejně jako kolísání teplot nesnáší bylinky i vystavení průvanu. Pokud jsou kolísání teplot nebo dlouhodobě trvajícím průvanu bylinky vystaveny delší dobu, pomalu ale jistě odchází a je potřeba vysadit nově.

Shrnutí jednou větou: doma pěstovaným bylinkám je zapotřebí zajistit stabilní teplejší klima s dostatkem světla a pravidelnou zalívku!

Doma pěstované bylinky si zaslouží tu nejlepší péči. Odvděčí se pak nejen chutnou a zdravou kuchyní, ale také příjemně útulnou a svěže zelenou domácností.

Výrobce semen: SEMO a.s., Stržice; Obsah sáčku 0,1 g. **Výrobce substrátu:** AGRO CS a.s., Říkov. Balení: cca 0,3 l, číslo rozhodnutí o registraci: 2691, použití: vhodné pro vysejvání bylinek a zeleného koření. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci: zachovávejte běžné zásady osobní hygieny a bezpečnosti při práci. Podmínky skladování: skladujte na suchých místech, uchovávejte mimo dosah dětí. Datum výroby/číslo výrobní šarže: uvedeno na obalu.

🇨🇵 Schnittlauch – prager

Den Blumentopf mit dem Substrat befüllen und sämtliche Samenkörner ca. 2 cm tief aussäen. Nach dem Aussaat den Blumentopf auf einen warmen hellen Ort stellen und das Substrat jeden Tag angemessen befeuchten.

Anbau von Kräutern im Haus

Frische Kräuter stellen einen unverzichtbaren Bestandteil der gesunden hausgemachten Küche. Sie verliehen an jedem Gericht sowohl ein unverwechselbares Geschmacksprofil als auch eine angenehme Duftnote. Darüber hinaus bringen sie in jede Küche und in jedes Haus einen frischen und gemütlichen Akzent. Wenn Sie Kräuter zu Hause selbst in einem Blumentopf anbauen, wissen Sie mit Sicherheit, dass die grünen Blätter keine unerwünschten Chemikalien oder Düngemittel beinhalten.

Die selbst angebaute Kräuter kann man nicht im Geringsten mit den fertig zu kaufenden Kräutern, bzw. Dörckraut vergleichen.

Man braucht jedoch über gewisse Erfahrungen verfügen und Extra-Pflege zu widmen, um die Kräuter im Blumentopf erfolgreich anzubauen. Im Vergleich mit dem Anbau von Kräutern im Freien, stellen die selbst angepflanzten Kräuter im Haus eine relativ anspruchsvolle Aufgabe dar.

Aus diesem Grunde leisten wir Ihnen gerne ein paar Empfehlungen, die Ihnen beim Anbau von Kräutern SENSE im Haus behilflich sein können.

Aussäen von Kräutern

Die selbst angebaute Kräuter können im Haus während des ganzen Kalenderjahres ausgesät werden. Es ist jedoch zu erwarten, dass in den sonnigen Frühlings- und Sommermonaten die Kräuter am schnellsten erwachsen.

Gießen von Kräutern

In den trockenen Zimmern ist auch im Sommer viel mehr trockene Luft als im Freien und auch die Austrocknung der Kräuterteile erfolgt, in der die Wurzelpflanzen wachsen und leben, viel schneller.

Die Kräuter sollen sehr oft, aber sehr wenig gegossen werden, anderenfalls faulen sie ab. Das übermäßige Gießen beeinträchtigt nicht nur gesamte Wohlfinden der Pflanze, sondern führt auch zum niedrigen Inhalt an Aromastoffen, insbesondere beim Basilikum, Petersilie, bzw. Knoblauch.

Es ist deshalb zu empfehlen, die Erde regelmäßig zu verfolgen und immer angemessen feucht zu halten.

Das klassische Gießen mit einem kleinen Kannchen mit Tülle, wie es üblich bei den Zimmerpflanzen ist, ist für das Saatgut in den ersten Tagen, wenn die Samen keimen, nicht optimal, das kein festes Würzchen vorliegt und die Keimlinge nicht stabil im Bodensubstrat befestigt sind. Mit dem heftigen Gießen kann das Saatgut ausgeschwemmt werden und nicht einwurzeln.

Es ist also empfehlenswert, nach dem Aussäen und während der ersten Tagen nach dem Aufgehen ausschließlich mit einem mechanischen Wassersprüher zu gießen. 1 – 2 täglich die gekeimten Samen mit feinem Wassernebel besprühen. Man darf das Bodensubstrat keinesfalls austrocknen lassen, anderenfalls keimen, bzw. gehen die Samen nicht ab.

Bis die Pflanzen ihr Wurzelsystem bilden, ist es besser, sie von oben zu gießen, später kann man das Wasser nur in den Untersetzer gießen.

Die Keimungszeit der Wurzelpflanzen ist verschieden, nicht nur je nach der Samenart, sondern auch nach den individuellen Klimabedingungen im jeweiligen Haus, und beträgt normalerweise 1-2 Wochen.

Die Wurzelpflanzen jedenfalls am besten morgens oder abends gießen, nicht jedoch tagsüber, wenn die Pflanzentöpfe prall in der Sonne stehen.

Genug Licht

Die Wurzelpflanzen benötigen für ihr Wachstum und Leben vor allem genug Licht. Es ist optimal, die Kräuter auf der Fensterbank anzubauen. Bei den auf mehrere Himmelsrichtungen ausgerichteten Fenstern ist die südliche, bzw. östliche oder westliche Seite zu bevorzugen, wo mehr Sonnenlicht als bei den Fenstern nach Norden fällt. Der Lichtmangel beeinträchtigt nämlich nicht nur das Wachstum, sondern auch Duft und Geschmack der Pflanzen.

Bekommen die Kräuter nicht genügend Licht nicht, erhalten Sie nur gelbliche Keimlinge mit extrem schwachen Stiel und kleinen Blättchen.

Optimale Temperatur

Die Kräuter vertragen die heftigen Temperaturschwankungen nicht. Die ideale Temperatur zum Anbau von Kräutern beträgt ca. 20 Grad Celsius. Die Temperaturschocks sind für die Wurzelpflanzen ebenso schädlich wie die Durchzugsaussetzung. Werden die Kräuter den Temperaturschwankungen oder den langzeitigen Durchzug ausgesetzt, dann langsam, aber sicher gehen sie ab und es ist notwendig, neue Pflanzen auszusäen.

Kurz und bündig gesagt: die selbst angepflanzten Kräuter brauchen ein stabiles wärmeres Klima mit genug Licht und regelmäßiges Gießen!

Die selbst angebaute Wurzelpflanzen verdienen die beste Pflege und danken dafür nicht nur mit dem schmackhaften und gesunden Beitrag zu Ihrer Küche, sondern auch mit einem angenehm gemütlichen und frisch grünen Akzent in Ihrem Haus.

Saatguthersteller: SEMO a.s., Stržice; Inhalt pro Beutel 0,1 g. **Hersteller des Bodensubstrats:** AGRO CS a.s., Říkov. Inhalt: ca. 0,3 l, Zulassungsbescheid Nr.: 2691, Gebrauch: zum Aussaat und Anbau von Kräutern und grünen Blättern. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit: gewöhnliche hygienische Prinzipien und Arbeitsschutzbestimmungen. Lagerung: trocken lagern, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Herstellungsdatum/Chargen-Nr.: auf der Verpackung.

🇫🇷 Vraie ciboulette – de Prague

Verser le substrat dans le pot à fleur, semer toutes les graines à environ 2 centimètres sous terre. Après le semis, placer le pot à fleur dans un endroit chaud, ensoleillé et maintenir le substrat suffisamment humide.

Culture d'herbes aromatiques à la maison

Les herbes fraîches sont une partie intégrante de la cuisine maison saine. Non seulement elles apportent à chaque plat un goût typique et riche en arômes, mais par leurs vertus médicinales, elles contribuent également à la santé de l'organisme humain. De plus, elles sont parfaitement rafraîchissantes et rendent plus accueillant l'espace de chaque cuisine et de chaque foyer. Et si vous cultivez vous-mêmes vos herbes aromatiques à la maison dans un pot de fleurs, vous avez la certitude qu'elles ne contiennent ni produits chimiques, ni engrais industriels indésirables.

Les herbes aromatiques cultivées à la maison dépassent largement les habituelles herbes séchées en sachets.

La culture des herbes aromatiques en pots demande néanmoins une certaine expérience et des soins qui vont au-delà du standard. En comparaison avec la plantation des herbes aromatiques en extérieur, leur culture en intérieur est une tâche assez délicate pour le cultivateur.

C'est pourquoi nous vous proposons quelques bons conseils pouvant vous aider dans la plantation des herbes SENSE à la maison.

Semis des herbes

Les herbes cultivées à la maison peuvent être semées tout au long de l'année. Néanmoins, on peut espérer la croissance la plus rapide lors des jours ensoleillés du printemps et de l'été.

Arosage des herbes

Dans le milieu sec d'un appartement, qui est beaucoup plus sec à l'intérieur qu'à l'extérieur même en période d'été, le substrat dans lequel les herbes poussent et évoluent se dessèche plus rapidement.

Les herbes ont alors besoin d'un arrosage très fréquent, mais peu abondant, sinon elles pourrissent. Un arrosage excessif nuit non seulement à l'état de santé global de l'herbe, mais fait également baisser le contenu de ses substances aromatiques, notamment pour le basilic, persil et ciboulette.

Pour cette raison, nous vous recommandons de surveiller régulièrement le substrat et de toujours le maintenir suffisamment humide.

Un arrosage classique à l'aide d'un petit arrosoir à bec, couramment utilisé pour l'arrosage des plantes vertes d'intérieur, n'est pas optimal pour les graines dans les premiers jours de germination. En effet, elles n'ont pas encore une racine solide et ne sont pas fixées de manière stable dans le substrat. Un arrosage brusque déloge alors les graines et elles ne peuvent pas s'enraciner.

Après le semis et lors des premiers jours suivant la germination, nous recommandons alors d'utiliser uniquement un vaporisateur à eau mécanique. A l'aide de celui-ci, arroser les graines en germination 1 ou 2 fois par jour d'une fine pulvérisation d'eau. Le substrat ne doit en aucun cas se dessécher, autrement les graines vont dépérir.

Lors de la formation de leurs systèmes de racines, arroser les plantes d'en haut ; plus tard, il est possible de verser de l'eau uniquement dans les soucoupes des pots de fleurs.

Le temps de germination diffère d'une herbe aromatique à l'autre, non seulement en fonction de l'espèce de la graine, mais également selon les conditions climatiques individuelles de chaque foyer. Il varie habituellement entre 1-2 semaines.

Dans tous les cas, arroser les herbes de préférence le matin ou le soir, c'est-à-dire au moment où les pots de fleurs ne sont pas exposés au soleil.

Abondance de lumière

Les herbes aromatiques ont avant tout besoin d'une lumière abondante pour leur croissance et leur vie. L'endroit idéal pour la culture des herbes aromatiques est le parapet d'une fenêtre. Si vos fenêtres sont orientées vers plusieurs points cardinaux, opter plutôt pour le sud, éventuellement pour l'est ou l'ouest, où il y a plus de lumière solaire qu'au nord. L'absence de soleil enlève aux herbes non seulement leur force de grandir, mais également leur arôme et leur saveur.

Si vous ne pouvez pas procurer à vos herbes l'abondance de soleil, vous n'obtiendrez que des plantes jaunâtres, dotées des tiges faibles et de petites feuilles.

Température optimale

Les herbes aromatiques ne supportent pas de brusques changements de température. La température idéale pour cultiver les herbes aromatiques est d'environ 20 degrés Celsius. Hormis les changements de température, les herbes ne supportent pas non plus d'être exposées aux courants d'air. Si les herbes sont exposées aux changements de température et aux courants d'air pendant une période assez longue, elles dépérissent lentement mais sûrement et il faut replanter de nouvelles graines.

En bref, il faut assurer aux herbes aromatiques cultivées à la maison un climat stable, assez chaud avec une abondance de lumière et un arrosage régulier!

Les herbes aromatiques cultivées à la maison méritent les meilleurs soins. Elles vont vous remercier non seulement par une cuisine saine et savoureuse, mais également par un foyer vert, frais et agréable.

Produttore des graines: SEMO a.s., Stržice; Volume du sachet : 0,1 g. **Fabricant du substrat:** AGRO CS a.s., Ríkov. Emballage: environ 0,3 l, numéro de décision d'enregistrement: 2691; utilisation: convient aux semis et à la culture des herbes aromatiques et épices vertes. Sécurité et protection de la santé au travail: respecter les règles courantes d'hygiène personnelle et de sécurité du travail. Conditions de stockage: stocker dans un endroit sec, hors de portée des enfants. Date de fabrication/ numéro de lot: sur l'emballage.

it Erba cipollina à Praga

Versare il terriccio di medio impasto nel vaso ed interrare tutti i semi contenuti nel sachetto a 2 cm circa di profondità. Dopo la semina, collocare il vaso in un luogo tiepido e sufficientemente illuminato e mantenerlo adeguatamente umido.

Cultivare piante aromatiche in casa

Le erbe aromatiche rappresentano una parte importante per una cucina salutare, gustosa ed appagante. Oltre a donare ad ogni alimento un gusto unico ed un aroma inconfondibile, le erbe aromatiche hanno anche un effetto benefico sull'organismo. Esse rinfrescano e danno un tocco di colore e di intimità alla cucina. Le piantine aromatiche coltivate per conto proprio a casa non contengono alcun fertilizzante e/o prodotti chimici.

Le erbe aromatiche coltivate in casa possiedono caratteristiche nutrizionali e di gusto di gran lunga migliori rispetto alle spezie essiccate e conservate in bustine.

Comunque, coltivare erbe aromatiche nel vaso richiede un minimo di esperienza ed un po’ di cura. La coltivazione delle erbe aromatiche in casa è leggermente più complessa rispetto alla coltivazione all’aperto.

Di seguito alcuni consigli utili per coltivare le piante aromatiche SENSE in casa.

Seminare le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche coltivate in casa possono essere seminate in ogni momento dell'anno. Tuttavia esse crescono molto più velocemente se seminate nei mesi primaverili e estivi soleggiate.

Annaffiare le erbe aromatiche

Le piantine crescono molto più velocemente in ambienti interni asciutti, che sono comunque più asciutti rispetto all’aperto, persino in estate.

Le piantine devono essere annaffiate molto spesso ma con poca acqua; altrimenti rischiano di marcire. Un'eccessiva somministrazione di acqua potrebbe ripercuotersi in modo negativo sullo stato di salute della pianta e diminuire il contenuto di sostanze aromatiche, in modo particolare nel basilico, prezzemolo ed erba cipollina.

Perciò raccomandiamo di monitorare regolarmente la crescita delle piantine mantenendo il terriccio costantemente umido.

Annaffiare le piantine utilizzando il tradizionale annaffiatoio con beccuccio non è adatto per i semi durante i primi giorni nella fase di germogliazione. Le radici non sono ancora sufficientemente resistenti ed i semi non ancora ben radicati nel terriccio. I semi annaffiati in modo eccessivo potrebbero non essere in grado di mettere radici.

Raccomandiamo quindi di utilizzare esclusivamente un dosatore d'acqua spray dopo la semina e durante la prima fase di germogliazione. Utilizzare il dosatore spray spruzzando dell'acqua pulita direttamente sui semi una o due volte al giorno.

Le piantine dovrebbero essere annaffiate nel metodo sopra citato fino a che le radici non si saranno del tutto formate; in seguito si potrà annaffiarle versando normalmente l'acqua all'interno del sottovaso.

I tempi di germogliazione differiscono da pianta a pianta e dipendono dal tipo di semi e dal clima in casa. Variano normalmente da 1 a 2 settimane.

Le piantine dovrebbero essere preferibilmente annaffiate al mattino e alla sera, cioè quando esse non sono particolarmente esposte alla luce del sole.

Esposizione alla luce solare

Le piante aromatiche necessitano di una buona esposizione alla luce per crescere rigogliose. Il punto migliore dove collocare le piantine è sul davanzale di casa. Se le finestre di casa sono orientate in diverse posizioni, è preferibile posizionare i vasi a sud, est o ovest, dove possono beneficiare di una maggiore esposizione alla luce solare rispetto nord. L'assenza di luce indebolisce le piante, ne rallenta la crescita e fa perdere il loro caratteristico profumo e sapore.

Le piantine non esposte alla luce solare tendono a diventare di colore giallastro con un sottile e fragile stelo e con foglie piccole.

Temperatura ottimale

Le piantine soffrono continui cambiamenti climatici e sbalzi di temperature. La temperatura ideale per far crescere le piantine si aggira intorno ai 20 gradi centigradi. Le piantine soffrono molto anche l'aria corrente. Le erbe aromatiche esposte per lungo tempo a continui sbalzi di temperatura e a correnti d'aria corrono il rischio di appassire.

Riassumendo: le piantine aromatiche coltivate in casa devono essere esposte a temperature stabili, alla luce solare e sottoposte a regolarli annaffiare!

Le piantine aromatiche coltivate in casa meritano il meglio delle cure ed attenzioni da parte vostra. Esse vi ricompenseranno donando agli alimenti un profumo ed un aroma inconfondibile ed aggiungendo un tocco di colore e di intimità alla vostra casa.

Produttore di semi: SEMO a.s., Stržice; Sacchetto contenente da 0,1 g. **Produttore di terriccio di medio impasto:** AGRO CS a.s., Ríkov. Contenuto: circa 0,3 l; numero della sentenza: 2691; utilizzo: adatto per seminare e coltivare erbe e spezie verdi. Salute e sicurezza: seguire le normali regole dell'igiene personale e sicurezza. Condizioni di conservazione: conservare in un luogo asciutto, tenere fuori dalla portata dei bambini. Data di produzione/numero di lotto: vedi imballo.

☞ Cebollino – Praga

Verter el medio de cultivo en el recipiente y sembrar todas las semillas de la bolsa aprox. a 2 cm de profundidad. Después de sembrar, poner el recipiente en un lugar cálido con luz suficiente y mantenerlo adecuadamente húmedo.

Cultivar hierbas aromáticas en casa

Las hierbas frescas son una parte importante de la cocina sana en casa. Además de aportar a cada comida un sabor único y un rico aroma, sus efectos terapéuticos naturales son beneficiosos para el organismo. Son la mejor elección para refrescar y dar calidez a la cocina de su casa. Si usted cultiva hierbas en una maceta en su casa, se asegura que no contengan ningún producto químico o fertilizantes.

Cultivar hierbas en casa siempre superará a las fáciles de conseguir especias secas embolsadas.

Sin embargo, cultivar hierbas en macetas requiere algo de experiencia y mucho cuidado. Cultivar hierbas en casa es relativamente difícil comparado con plantarlas en el exterior.

Por lo tanto le ofrecemos algunos consejos que le ayudarán a cultivar las hierbas SENSE en casa.

Sembrar hierbas

Las hierbas en casa se pueden sembrar durante todo el año. Sin embargo, crecerán más rápidamente cuando se siembran en los meses soleados de primavera y verano.

Regar hierbas

El medio de cultivo se seca más rápido en habitaciones con ambiente seco, el cual es mucho más seco que en el exterior incluso en verano.

Las hierbas deben ser regadas muy a menudo pero con muy poca agua; de lo contrario se pudrirán. El agua en exceso afecta a la salud de las hierbas y disminuye el contenido aromático, sobre todo con la albahaca, el perejil y el cebollino.

Por lo tanto recomendamos un seguimiento diario y continuo del medio de cultivo y mantenerlo constantemente húmedo en una medida razonable.

El riego tradicional utilizando una pequeña regadera con caño como

normalmente se usa con las plantas de interior no es adecuado para los primeros días de germinación de las semillas. Las raíces no son lo suficientemente fuertes y no se fijan al medio de cultivo con firmeza. Regar en abundancia ahoga las semillas y no podrá salir la raíz.

Por tanto recomendamos el uso exclusivamente de un spray mecánico de agua después de sembrar y los primeros días después de brotar. Utilice el spray de agua para regar las semillas germinadas una o dos veces al día con una fina niebla de agua. El medio de cultivo no puede secarse bajo ninguna circunstancia porque los brotes se marchitarían.

Las plantas se deben regar desde arriba antes de que la raíz se forme; y después, el agua debe ser vertida en el plato de la maceta.

El tiempo de brote difere según cada hierba dependiendo del tipo de semilla y del clima de su casa. Normalmente varía entre una y dos semanas.

Lo ideal es regar las hierbas por la mañana y por la noche, en los momentos en que las macetas no estén expuestas a un sol fuerte.

Suficiente luz

Las hierbas necesitan luz para crecer y florecer. El mejor sitio para crecer es en la repisa de la ventana. Si sus ventanas están orientadas en varias direcciones, elija el sur, este u oeste, donde hay más sol que en el lado norte. La ausencia de luz priva a las hierbas del poder para crecer y del aroma y sabor.

Si no pudieras proporcionar a tus hierbas suficiente luz, obtendrás plantas amarillentas con tallos muy débiles y hojas pequeñas.

Temperatura óptima

Las hierbas son intolerantes a los cambios bruscos de temperatura. La temperatura ideal para que crezcan es alrededor de 20 grados centígrados. Al igual que con las oscilaciones de temperatura, las hierbas son sensibles a las corrientes de aire. Las hierbas expuestas a variaciones de temperatura y a corrientes de aire durante periodos prolongados de tiempo se marchitarán poco a poco y deberán ser reemplazadas por otras.

En resumen: las hierbas en casa deben estar provistas con un clima cálido estable con suficiente luz y regadas regularmente!

Las hierbas que crecen en casa necesitan el mejor cuidado. Te compensarán con sabrosas y sanas comidas y añadirán calidez y frescura a su hogar.

Produtor de las semillas: SEMO a.s., Stržice; La bolsa contiene entre 0,1 g. **Fabricante del medio de cultivo:** AGRO CS a.s., Ríkov. Contenido: aprox. 0,3 l; número del titular del registro: 2691; utilización: apto para la siembra y cultivo de hierbas y especias verdes. Seguridad y protección de la salud: seguir las reglas normales de higiene personal y seguridad en el trabajo. Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugares secos, mantener fuera del alcance de los niños. Fecha de producción/numero de lote: ver el envase.

🇧🇷 Cebolinho

Coloque o adubo biológico no vaso e espalhe as sementes do saco aproximadamente a 2 cm do fundo. Depois de semear, colocar o vaso num local aquecido com luz suficiente e manter adequadamente humedecido.

Cultivar ervas aromáticas em casa

As ervas aromáticas frescas cultivadas em casa são um ingrediente muito importante na cozinha saudável. Além de dar a cada refeição um sabor único e aroma rico, os seus naturais efeitos terapêuticos são benéficos para o nosso organismo. São uma maneira perfeita de refrescar e acrescentar conforto a cada cozinha e lar. Se cultivar você mesmo ervas aromáticas num vaso em casa, saberá de certeza que as ervas não contêm quaisquer produtos químicos e os indesejáveis fertilizantes.

As ervas cultivadas em casa serão sempre preferíveis às adquiridas em sacos de especiarias secas.

No entanto, cultivar as ervas em vasos requer alguma experiência e muitos cuidados. Cultivar ervas em casa é relativamente mais difícil comparando com o crescimento no exterior.

Por isso, oferecemos-lhe alguns conselhos que vão ajudar no cultivo de ervas SENSE em casa.

Semear as ervas

As ervas cultivadas em casa podem ser semeadas durante todo o ano. No entanto crescerão mais depressa se forem semeadas nos meses de sol na primavera e verão.

Regar as ervas

O crescimento médio seca mais rapidamente numa divisão com ambiente seco, o que é muito mais seco do que no exterior, mesmo no verão.

As ervas devem ser regadas com muita frequência, mas com pouquíssima água, caso contrário elas irão apodrecer. Rega em excesso afecta a saúde global da erva e diminui o teor da substância aromática, especialmente na salsa, manjerição e cebolinha.

Por isso recomendamos uma regular e contínua vigilância do meio de cultura e mantê-lo constantemente húmido na medida razoável.

Utilizar o regador doméstico tradicional com bico não é adequado para regar as sementes na fase inicial de brotar. As raízes não estão ainda suficientemente fortes e as sementes não estão firmemente inseridas no meio de crescimento. A rega intensa lava as sementes e elas são incapazes de formar raízes.

Por isso recomendamos a utilização de um spray de água mecânico após semear e durante a fase inicial depois de brotar. Utilize o spray com uma fina camada de água para regar as sementes que nascem, uma a duas vezes por dia. O crescimento médio não pode sob nenhuma circunstância secar ou os brotos irão murchar.

As plantas antes do sistema radicular estar formado devem ser regadas di cama, mais tarde, a água pode ser despejada no prato sob o vaso.

O tempo de germinação difere de planta para planta dependendo do tipo de semente e da temperatura ambiente de casa. Geralmente varia entre 1 e 2

semanas.

As ervas devem ser regadas preferencialmente de manhã e à noite, às vezes quando os vasos não estão expostos ao sol forte.

Luz suficiente

As ervas precisam de luz para crescer e florir. O melhor local para crescerem é no parapeito de uma janela. Se as suas janelas são orientadas em várias direções, prefira as que estão viradas a sul, leste ou oeste onde há mais sol do que do lado norte. A ausência de luz priva as ervas de crescerem, assim como do seu aroma e sabor.

Se não for possível fornecer luz suficiente às suas ervas, elas vão ficar amareladas, com caules fracos e folhas pequenas.

Temperatura ideal

As ervas são intolerantes a mudanças bruscas de temperatura. A temperatura ideal para o crescimento das ervas é de 20 graus centígrados. Tal como acontece com as oscilações de temperatura as ervas são sensíveis às correntes de ar. As ervas expostas a variações de temperatura e correntes de ar por longos períodos de tempo vão lentamente murchar e novas plantas vão ter de ser semeadas para as substituír.

Resumindo: as ervas caseiras devem ser prevenidas com um clima estável, quente com bastante luz e rega regular!

As ervas cultivadas em casa merecem o máximo de cuidados que possam ter. Vão recompensá-la com saborosas e saudáveis refeições e acrescentar conforto e frescura verde para toda a casa.

Produtor das sementes: SEMO a.s., Stržice; O saco pode conter 0,1 g.
Produtor do adubo biológico: AGRO CS a.s., Říkov. Contém: aprox. 0,3l; nº da decisão do registo: 2691; utilização: adequado para semear e cultivar ervas aromáticas e especiarias. Segurança e protecção da saúde: seguir as regras comuns de higiene e segurança. Condições de armazenamento: guardar em locais secos e manter fora do alcance das crianças. Data de produção/nº do lote: ver na embalagem.

🇵🇱 Szczypiorek – praski

Ziemia wyspać do doniczki, wszystkie nasiona z torebki wysiać na głębokość ok. 2 cm. Po wysianiu nasion ustawić doniczkę w ciepłym i nasłonecznionym miejscu. Utrzymywać odpowiednią wilgotność ziemi.

Uprawianie ziół w domu

Świeże zioła stanowią niepodzielną część zdrowej kuchni domowej. Pokarmu dodają niepowtarzalny smak i aromat oraz ich właściwości lecznicze dodatnio oddziałują na organizm człowieka. Ponadto doskonale orzeźwiają i upiękniają pomieszczenie, w którym są uprawiane. Uprawiając własne zioła w domu, w doniczkę, mają Państwo pewność, że nie zawierają żadnych niepożądanych substancji chemicznych czy nawozów. Zioła domowe w ten sposób przewyższają przyprawy suszone, kupowane w workach.

Uprawianie ziół w doniczkach jednak wymaga pewne doświadczenie i wiedzę, jak również szczególną troskę. W porównaniu do uprawiania ziół w ogródku stanowi uprawa ziół w domu stosunkowo trudne zadanie.

Dlatego przedstawiamy Państwu kilka cennych porad, jakie pomogą w uprawianiu ziół SENSE w Pańskim domu.

Wysadzanie ziół

Zioła uprawiane w domu można wysadzać w którejkolwiek porze roku. Najszybciej jednak rośliny wyrastają w ciągu słonecznych miesięcy wiosennych i letnich.

Podlewanie ziół

W suchym środowisku, jakie zwykle występuje w pomieszczeniach i latem bywa bardziej suche od środowiska zewnętrznego, wysycha szybciej również substrat, w którym rośliny wyrastają.

Zioła więc wymagają większej częstotliwości podlewania, jednak małymi ilościami wody. W odmiennym przypadku ogniją. Zbyt duża ilość wody wpływa ujemnie także na stan ogólny rośliny i obniża zawartość substancji aromatycznych, szczególnie w przypadku bazylii, pietruszki i szczypiorku.

Z tego powodu polecamy regularnie i na bieżąco obserwować substrat, który powinien być utrzymywany w stanie wilgotnym.

Klasyczne podlewanie za pomocą konewki stosowanej do podlewania roślin pokojowych, nie jest raczej dogodne w pierwszych dniach wschodzenia ziół. Nie posiadają bowiem stałych korzeni, które stabilizują je w substracie. Zbyt gwałtowne podlewanie nasion powoduje ich wymywanie, co uniemożliwia ich ukorzenienie.

Po wysianiu i w ciągu pierwszych dni polecamy stosować wyłącznie zraszalnik mechaniczny. Za pomocą zraszalnika nawilżamy nasiona 1-2x na dobę mgłą wodną. Substrat w żadnym przypadku nie może zostać wysuszony, by nie doszło do uszkodzenia nasion.

Do chwili odpowiedniego zakorzenienia się należy podlewać zioła od góry. Później możemy wlewać wodę tylko do miski pod doniczką.

Czas wschodzenia nasion jest odmienny dla różnego rodzaju ziół i zależy od rodzaju nasion, jak również od lokalnej atmosfery występującej w domu. Zwykle porusza się w granicach 1-2 tygodni.

W każdym przypadku polecamy podlewać zioła rano lub wieczorem, a więc w chwili, gdy doniczki nie są bezpośrednio nasłonecznione.

Dostatek światła

Zioła wymagają wiele światła. Najlepszym miejscem do uprawiania ziół jest parapet. Jeżeli okna w Pańskim domu skierowane są w różne strony świata, polecamy skorzystać z kierunku południowego bądź też wschodniego czy zachodniego. Najmniej światła otrzymują z kierunku północnego. Brak światła obniża moc roślin do rośnięcia, obniża ich wartość odżywczą, smak i aromat.

Jeżeli nie zapewnią Państwo roślinom odpowiednią ilość światła, wyrastają w doniczkach tylko żółtawe rośliny o bardzo słabych szypułkach i małych liściach.

Temperatura optymalna

Zioła nie lubią gwałtownych zmian temperatury. Idealna jest temperatura ok. 20 stopni Celsjusza. Nie cierpią również narażania na przeciągi. Jeżeli zioła narażone będą na zmiany temperatury lub przeciąg przez długi okres czasu, powoli giną i konieczne będzie wysadzenie nowych.

Krótko podsumowując: zioła uprawiane w domu wymagają stabilnego i ciepłego klimatu z odpowiednią ilością światła oraz regularnego podlewania!

Zioła uprawiane w domu zasługują na najlepszą opiekę. Wynikiem wtedy będzie zdrowa i smaczna kuchnia, jak również piękne i świeże gospodarstwo domowe.

Prodcent nasion: SEMO a.s., Stržice; Zawartość worka 0,1 g.
Prodcent ziemi: AGRO CS a.s., Říkov. Opakowanie: ok. 0,3 l, nr decyzji o rejestracji: 2691, zastosowanie: do wysiewu i uprawiania ziół oraz przypraw naciowych. Przepisy BHP: przestrzegać zasad higieny osobistej oraz bezpieczeństwa. Warunki składowania: w miejscu suchym, poza zasięgiem dzieci. Data produkcji/nr partii towaru: podano na opakowaniu.

🇸🇰 Pažitka pravá – pražská

Substrát nasypte do kvetináča a všetky semenka z vrecka vysejte cca 2 cm hlboko. Po vysiatí kvetináč umiestnite na teplé osvetlené miesto a substrát udržujte primerane vlhky.

Pestovanie bylínok v domácnosti

Čerstvé bylinky sú neoddeliteľnou súčasťou zdravej domácej kuchyne. Nielen že dodajú každému pokrmu nezameniteľnú chuť a bohatú arómu, ale svojimi prirodzenými liečivými účinkami taktiež prospievajú ľudskému organizmu. Na viac perfektné osviežia a zútulnia priestor každej kuchyne a domácnosti. A pokiaľ si bylinky vypustíte sami doma v kvetináči, viete s istotou, že neobsahujú žiadne nežiaduce chemické látky ani hnojivá. Domáce bylinky preto vždy prekonajú ľahko dostupné sušené korenie vo vreckách.

Pestovanie bylínok v kvetináčoch však vyžaduje isté skúsenosti a nadštandardnú starostlivosť. V porovnaní s pestovaním bylínok vo vonkajšom prostredí, je pestovanie bylínok v interiéri pomerne náročnou pestovateľskou úlohou.

Preto vám ponúkame niekoľko dobrých rád, ktoré pomôžu pri pestovaní bylínok SENSE v domácnosti.

Vysádzanie bylínok

Bylinky pestované v domácnosti možno vysádzať v priebehu celého roku. Najrýchlejší rast po zasadení však môžeme očakávať v preslneňých jarných a letných mesiacoch.

Zalievanie bylínok

V suchom izbovom prostredí, ktoré býva v interiéroch a v lete omnoho suchšie ako vonku, vysychá substrát, v ktorom bylinky vyrastajú a žijú, oveľa rýchlejšie.

Bylinky preto potrebujú zalievať veľmi často, ale veľmi málo, ináč zhnújú. Nadmerná zálievka pôsobí zle nielen na celkový zdravotný stav bylínok, ale taktiež znižuje obsah aromatických látok, hlavne u bazalky, petržlenu alebo pažítky.

Preto odporúčame pravidelne a priebežne substrát sledovať, a udržiavať ho neustále primerane vlhky.

Klasické zalievanie pomocou malej khrličky, bežné pri domácich izbových rastlinách nie je v prvých dňoch klíčenia pre semenka optimálne. Nemajú totiž zatiaľ pevný koreňok a nie sú stabilne uchyténe v substráte. Prudké zalievanie semienka preto vyplaví a tie nemôžu zakoreniť.

Po vysiatí a behom prvých dní po vzklíčení odporúčame tiež používať výhradne mechanický rozprašovač vody. S jeho pomocou vzklíčené semená zavlažujte 1 až 2 krát denne jemnou vodnou hmlou. Substrát nesmie v žiadnom prípade vyschnúť, inak semena zvädnú.

Do tej doby, než si rastlinky vytvoria svoj koreňový systém, ich zalievame zvrchu, neskôr môžeme vodu liať iba do misiek pod kvetináčmi.

Doba klíčivosti semien sa u rôznych bylín odlišuje, nielen podľa druhu semienok, ale aj podľa individuálnych klimatických podmienok v domácnosti. Obvyčajne sa pohybuje medzi 1-2 týždňami.

Bylinky v každom prípade zalievajte najlepšie ráno alebo večer, teda v chvíli, keď do kvetináča nepraží slnko.

Dostatok svetla

Bylinky potrebujú ku svojmu rastu a životu najmä dostatok svetla. Najlepšie miesto pre pestované bylinky je na okennej parapete. Pokiaľ máte okná orientované na viac svetových strán, voľte radšej juh, prípadne východ alebo západ, kde je slnečného svitu viac ako na severe. Nedostatok svetla totiž uberá bylínkam nielen ich vzrastovú silu, ale aj ich vôňu a chuť.

Pokiaľ bylínkam nedokázete dopriať dostatok svetla, vyrastú vám iba nažltnuté rastlinky s extrémne slabými stonkami a malými lístkami.

Optimálna teplota

Bylinky neznášajú prudké výkyvy teplôt. Ideálna teplota na pestovanie bylínok je okolo 20 stupňov Celzia. Rovnako ako kolísanie teplôt neznášajú bylinky aj vystavenie prievanu. Pokiaľ sú kolísaniu teplôt alebo dlhodobo trvajúcemu prievanu bylinky vystavené dlhšiu dobu, pomaly ale isto odchádzajú a je potrebné vysadiť nové.

Zhmuté jednou vetou: doma pestovaným bylínkam je potrebné zaistiť stabilnú teplejšiu klímu s dostatkom svetla a pravidelnou zálievkou!

Doma pestované bylinky si zaslúžia tú najlepšiu starostlivosť. Odvďačia sa potom nielen chutnou a zdravou kuchyňou, ale tiež príjemne útulnou a sviežo zelenou domácnosťou.

Výrobca semien: SEMO a.s., Stržice; Obsah vrecka 0,1 g.
Výrobca substrátu: AGRO CS a.s., Říkov. Balenia: cca 0,3 l číslo rozhodnutia o registrácii: 2691, použitie: vhodné pre výsevy a pestovanie bylínok i zeleného korenia. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci: zachovávajte bežné zásady osobnej hygieny a bezpečnosti pri práci. Podmienky skladovania: skladujte na suchých miestach, uchovávajte mimo dosah detí. Dátum výroby/číslo výrobná sarža: uvedené na obale.

🇷🇺 Зеленый лук – пражский

Субстрат насыпьте в горшок, высейте все семена из пакетика на глубину около 2 см. После посева, поместите горшок в теплое освещенное место и поддерживайте субстрат достаточно влажным.

Выращивание пряных трав дома

Свежие пряности являются неотъемлемой частью здоровой домашней кухни. Они не только придадут каждому блюду неповторимый вкус и богатый аромат, их природные целебные свойства также полезны для человеческого организма. Кроме того, пряные травы прекрасно освежат и сделают уютной любую кухню. А если вы сами вырастите их в горшках у себя дома, вы будете уверены, что они не содержат каких-либо нежелательных химических веществ или удобрений.

Позтому выращенные дома травы всегда лучше, чем легко доступные сушеные пряности в пакетиках.

Выращивание пряных трав в горшках, однако, требует некоторого опыта и дополнительного ухода. По сравнению с выращиванием трав в огороде, выращивание пряностей в закрытом помещении является относительно сложной задачей.

Позтому мы предлагаем несколько полезных советов, которые помогут вам при выращивании пряностей SENSE дома.

Посадка пряностей

Дома пряности можно садить в любое время в течение года. Наиболее быстрого роста, однако, можно ожидать в солнечные весенние и летние месяцы.

Полив трав

В сухой комнатной среде, которая летом гораздо суше, чем на улице, субстрат, в котором растут травы, высыхает гораздо быстрее.

Позтому травы нужно поливать очень часто, но очень мало, чтобы предотвратить гниение. Чрезмерный полив не только плохо вялят на общее здоровье растений, но также снижает содержание ароматических веществ, особенно у базилика, петрушки или зеленого лука.

Позтому мы рекомендуем регулярно следить за субстратом и держать его постоянно в меру влажным.

Обычный полив при помощи маленькой лейки с насадкой не очень подходит для комнатных растений в первые дни прорастания семян. Пока у них нет глубоких корней и они не держатся в субстрате прочно. Струя воды вымоет семена на поверхность и они не смогут пустить корни.

После посева и в первые дни после прорастания мы рекомендуем применять только механический опрыскиватель. С его помощью увлажняйте семена 1-2 раза в день мелкой дисперсной водяной пылью. Субстрат ни в коем случае не должен высохнуть, иначе семена засохнут.

Пока у растений развивается корневая система, поливайте их сверху, позже наливайте воду только в миски под горшками.

Период прорастания семян у различных растений разный, и зависит не только от типа семян, но и от климатических условий в квартире. Обычно он составляет около 1-2 недель.

В любом случае, травы поливайте лучше утром или вечером, когда на растения не попадают прямые солнечные лучи.

Досток света

Для прорастания и развития растениям необходим достаток света. Лучшим местом для выращивания трав является подоконник. Если ваши окна выходят на несколько сторон, выберите юг, восток или запад, где солнечного света больше, чем на северной стороне. Недостаток света отнимает у растений силу для прорастания, а также запах и вкус.

Если травы не получают достаточно света, вырастут только желтоватые растения со слабыми стеблями и маленькими листьями.

Оптимальная температура

Травы не переносят резких колебаний температуры. Идеальная температура для выращивания трав составляет около 20 градусов по Цельсию. Кроме колебаний температуры, пряные травы не переносят сквозняков. При постоянных колебаниях температуры или сквозняках травы увянут и будет необходимо посадить новые.

Коротко говоря, для выращиваемых дома трав необходимо обеспечить стабильный теплый климат с достатком света и регулярный полив!

Пряные травы, выращиваемые дома, заслуживают самого лучшего ухода. Тогда наградой будет не только вкусная и здоровая кухня, но и приятная и уютная атмосфера.

Производитель: SEMO a.s., Stržice; объем пакетика 0,1 г.
Производитель субстрата: AGRO CS a.s., Říkov. Упаковка: около 0,3 л
Номер решения о регистрации: 2691, использование: подходит для посадки и выращивания пряностей и специй.
Безопасность и охрана здоровья при работе: соблюдайте общепринятые принципы личной гигиены и безопасности труда.
Хранение: хранить в сухом, недоступном для детей месте.
Дата производства/номер партии: на упаковке.

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika

Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuido por: Tescoma España, S.L. CIF. B-53630646

Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda

Dystr.: Tescoma Sp. z o.o, Wrocławska 33D, 55-095 Długoleże, Polska

Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika

Дистрибутор: Tescoma L.L.d. - Москва - Россия

Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

www.tescoma.com

Art.: 899062