

Seed-sprouting lid / Seed-sprouting set

EN

- A practical set for easy seed sprouting at home.
- Unlike microgreens, seed sprouts are eaten whole, including the seed, root and leaves.
- Seed sprouts are naturally rich in vitamins, minerals, antioxidants and enzymes.
- Fresh seed sprouts are not only healthy, they're also delicious and visually attractive.
- They're great in salads, spreads, sandwiches, soups, or as a finishing garnish.

Instructions

- Use seeds certified for sprouting to reduce the risk of unwanted bacteria being present or multiplying.
1. Add about 2 tablespoons of seeds to the jar.
 2. Fill the jar to about halfway with water.
 3. Screw the strainer onto the jar.
 4. Allow the seeds to soak for roughly 8 hours.
 5. After soaking, pour the water out through the strainer into the sink, or use it for watering plants.
 6. Invert the jar, set it on the bowl, and allow the excess water to drain off.
 7. Twice a day, fill the jar with water, drain it, and set it back on the drip bowl you've just emptied.
- There's no need to place the seed sprouts in direct light. Extra light near the end of sprouting can promote chlorophyll formation and result in a deeper green colour.
 - When grown in the dark (either at the beginning or throughout the whole process), the seed sprouts will be lighter in colour, more tender and milder in flavour. In the dark, the plant doesn't produce chlorophyll. If you want to do this, use a light-blocking sleeve.
 - Sprout the seeds at room temperature. Higher temperatures can increase the risk of unwanted microbial growth.
8. For more even growth, you can occasionally rotate or gently shake the seed sprouts – this improves aeration.
 9. After a few days (usually 3 to 6), the sprouts will be ready for consumption.
 10. Ideally, enjoy the sprouts right after harvesting, or store them in the fridge for up to 2 to 3 days.

Keimkappe / Keimset

DE

- Praktisches Set für das einfache Keimen von Samen zu Hause.
- Im Gegensatz zu Microgreens werden Sprossen im Ganzen verzehrt, einschließlich Samen, Wurzeln und Blätter.
- Sprossen sind von Natur aus reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Antioxidantien und Enzymen.
- Frische Sprossen sind nicht nur gesund, sondern auch geschmackvoll und optisch ansprechend.
- Sie eignen sich ideal für Salate, Aufstriche, Sandwiches, Suppen oder als dekorative Ergänzung fertiger Gerichte.

Anleitung

- Verwenden Sie für das Keimen ausschließlich zertifiziertes Saatgut – so reduzieren Sie das Risiko unerwünschter Bakterien.
1. Geben Sie etwa 2 Esslöffel Samen in ein Glas und füllen Sie es bis zur Hälfte mit Wasser.
 2. Schrauben Sie das Sieb auf und lassen Sie die Samen etwa 8 Stunden einweichen.
 3. Gießen Sie das Wasser anschließend durch das Sieb ab – entweder in die Spüle oder verwenden Sie es zum Gießen Ihrer Pflanzen.
 4. Drehen Sie das Glas um, stellen Sie es in die Schale und lassen Sie das überschüssige Wasser abtropfen.
 5. Spülen Sie die Samen zweimal täglich: Füllen Sie das Glas mit Wasser, gießen Sie es wieder ab und stellen Sie das Glas zurück in die zuvor entleerte Abtropfschale.
- Sprossen müssen nicht direktem Licht ausgesetzt werden. Mehr Licht gegen Ende der Keimzeit kann jedoch die Chlorophyllbildung fördern und für eine intensivere grüne Farbe sorgen.
 - Bei der Keimung im Dunkeln (teilweise oder durchgehend) entstehen hellere, zartere und oft geschmackvollere Sprossen, da kein Chlorophyll gebildet wird. Für diese Methode empfiehlt sich eine Verdunkelungsabdeckung.

- Ziehen Sie die Sprossen bei Zimmertemperatur. Höhere Temperaturen können das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen begünstigen.
6. Für ein gleichmäßiges Wachstum können Sie die Sprossen gelegentlich wenden oder leicht schütteln, um die Belüftung zu verbessern.
 7. Nach wenigen Tagen (in der Regel 3–6 Tagen) sind die Sprossen verzehrfertig.
 8. Am besten verzehren Sie sie frisch nach der Ernte oder bewahren sie maximal 2–3 Tage im Kühlschrank auf.

Nakličovací víčko / Nakličovací sada

CZ

- Praktická sada pro snadné domácí klíčení semínek.
- Na rozdíl od microgreens se klíčky konzumují celé, včetně semínka, kořínku i lístků.
- Klíčky jsou přirozeně bohaté na vitamíny, minerály, antioxidanty a enzymy.
- Čerstvé klíčky jsou nejen zdravé, ale i chutné a vizuálně atraktivní.
- Skvěle se hodí do salátů, pomazánek, sendvičů, polévek nebo jako dekorace hotových jídel.

Návod

- Používejte semena certifikovaná pro klíčení – snižíte tak riziko přítomnosti a růstu nežádoucích bakterií.
1. Nasypte přibližně 2 polévkové lžíce semínek do sklenice.
 2. Sklenici naplňte do poloviny vodou.
 3. Na sklenici našroubujte sítko.
 4. Nechte semena namáčet přibližně 8 hodin.
 5. Poté vodu slijte přes sítko do umyvadla nebo ji můžete použít na zalití rostlin.
 6. Sklenici otočte dnem vzhůru, umístěte ji na misku a nechte odkapat přebytečnou vodu.
 7. Dvakrát denně sklenici naplňte vodou, tu následně slijte a sklenici vraťte do odkapávací misky, kterou jste předtím vyprázdnili.
- Klíčky není nutné vystavovat přímému světlu. Více světla ke konci klíčení však může podpořit tvorbu chlorofylu a zajistit zelenější barvu klíčků.
 - Při pěstování ve tmě (na začátku nebo po celou dobu) získáte světlejší, křehčí a chuťově jemnější klíčky. Ve tmě rostlina nevytváří chlorofyl. Pro tento způsob pěstování použijte zatemňovací návlek.
 - Klíčky pěstujte při pokojové teplotě. Vyšší teploty mohou zvyšovat riziko růstu nežádoucích mikroorganismů.
8. Pro rovnoměrnější růst můžete klíčky občas pootočit nebo lehce protřepat – zlepší se tím jejich provzdušnění.
 9. Po několika dnech (zpravidla 3–6 dní) jsou klíčky připravené ke konzumaci.
 10. Konzumujte ideálně ihned po sklizni, případně uchovávejte v lednici maximálně 2–3 dny.

Tapa para germinar brotes / Kit de germinación

ES

- Práctico kit para germinar semillas fácilmente en casa.
- A diferencia de los microgreens, los brotes se consumen enteros, incluyendo la semilla, la raíz y las hojas.
- Los brotes son naturalmente ricos en vitaminas, minerales, antioxidantes y enzimas.
- Los brotes frescos no solo son saludables, sino también sabrosos y visualmente atractivos.
- Quedan muy bien en ensaladas, cremas para untar, sándwiches, sopas o como decoración de platos ya preparados.

Instrucciones

- Utilice semillas certificadas para la germinación; así reducirá el riesgo de que haya bacterias indeseables y de que estas crezcan.
1. Eche aproximadamente 2 cucharadas soperas de semillas en un vaso.
 2. Llene el vaso hasta la mitad con agua.
 3. Enrosque el colador en el vaso.
 4. Deje las semillas en remojo durante aproximadamente 8 horas.
 5. A continuación, vacíe el agua a través del colador en el fregadero o utilícelo para regar las plantas.

6. Dé la vuelta al vaso, colóquelo sobre un plato y deje que se escurra el exceso de agua.
7. Llene el vaso con agua dos veces al día, luego vacíelo y vuelva a colocar el vaso en el plato de goteo, que habrá vaciado previamente.
- No es necesario exponer los brotes a la luz directa. Sin embargo, más luz hacia el final de la germinación puede favorecer la formación de clorofila y garantizar un color más verde en los brotes.
- Si los cultiva en la oscuridad (al principio o durante todo el proceso), obtendrá brotes más claros, más tiernos y con un sabor más suave. En la oscuridad, la planta no produce clorofila. Para este método de cultivo, utilice una funda opaca.
- Cultive los brotes a temperatura ambiente. Las temperaturas más altas pueden aumentar el riesgo de crecimiento de microorganismos indeseables.
8. Para un crecimiento más uniforme, puede girar o agitar ligeramente los brotes de vez en cuando; esto mejorará su aireación.
9. Al cabo de unos días (normalmente entre 3 y 6 días), los brotes estarán listos para el consumo.
10. Lo ideal es consumirlos inmediatamente después de la cosecha; si no, consérvelos en el frigorífico durante un máximo de 2-3 días.

Couvercle de germination / FR Kit de germination

- Kit pratique pour faire facilement germer des graines à la maison.
- Contrairement aux micro-pousses, les germes sont consommés entièrement, y compris la graine, la radicule et les petites feuilles.
- Les germes sont naturellement riches en vitamines, minéraux, antioxydants et enzymes.
- Les germes frais sont non seulement sains, mais aussi savoureux et visuellement attrayants.
- Ils se prêtent parfaitement aux salades, tartinades, sandwichs, soupes ou comme décoration de plats.

Mode d'emploi

- Utilisez des graines certifiées pour la germination afin de réduire le risque de présence et de développement de bactéries indésirables.
1. Versez environ 2 cuillères à soupe de graines dans le bocal.
 2. Remplissez le bocal à moitié d'eau.
 3. Vissez le tamis sur le bocal.
 4. Laissez les graines tremper pendant environ 8 heures.
 5. Ensuite, égouttez l'eau à travers le tamis dans l'évier ou utilisez-la pour arroser les plantes.
 6. Retournez le bocal à l'envers, placez-le sur le plateau et laissez s'égoutter l'excès d'eau.
 7. Deux fois par jour, remplissez le bocal d'eau, puis égouttez-la et remplacez le bocal sur le plateau d'égouttage que vous avez préalablement vidé.
 - Les germes n'ont pas besoin d'être exposés directement à la lumière. Davantage de lumière en fin de germination peut toutefois favoriser la production de chlorophylle et donner une couleur plus verte aux germes.
 - En culture dans l'obscurité (au début ou pendant tout le processus), on obtient des germes plus clairs, plus tendres et au goût plus doux. Dans l'obscurité, la plante ne produit pas de chlorophylle. Pour ce mode de culture, utilisez le manchon occultant.
 - Cultivez les germes à température ambiante. Des températures élevées peuvent augmenter le risque de développement de micro-organismes indésirables.
 8. Pour une croissance plus uniforme, vous pouvez de temps en temps faire pivoter ou secouer légèrement les germes, ce qui améliore leur aération.
 9. Après quelques jours (généralement 3 à 6 jours), les germes sont prêts à être consommés.
 10. Consommez-les idéalement immédiatement après la récolte, ou conservez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours maximum.

Nakličovacie viečko / SK Nakličovacia súprava

- Praktická súprava na jednoduché domáce klíčenie semienok.
- Na rozdiel od microgreens sa klíčky konzumujú celé vrátane semenka, koreňka aj lístkov.
- Klíčky sú prirodzene bohaté na vitamíny, minerály, antioxidanty a enzýmy.
- Čerstvé klíčky sú nielen zdravé, ale aj chutné a vizuálne atraktívne.

- Skvele sa hodia do šalátov, nátierok, sendvičov, polievok alebo ako dekorácia hotových jedál.

Návod

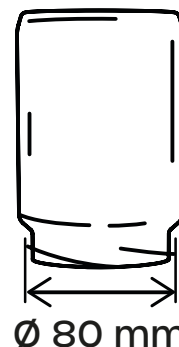
- Používajte semená certifikované na klíčenie – znížite tak riziko prítomnosti a rastu nežiaducich baktérií.
1. Nasypte približne 2 polievkové lyžice semienok do pohára.
 2. Pohár naplňte do polovice vodou.
 3. Na pohár naskrutkujte sitko.
 4. Nechajte semená namáčať približne 8 hodín.
 5. Potom vodu zlejte cez sitko do umývadla alebo ju môžete použiť na zaliatie rastlín.
 6. Pohár otočte dnom hore, umiestnite ho na misku a nechajte odkvapkávať prebytočnú vodu.
 7. Dvakrát denne pohár naplňte vodou, tú následne zlejte a pohár vráťte do odkvapkávacej misky, ktorú ste predtým vyprázdnili.
 - Klíčky nie je nutné vystavovať priamemu svetlu. Viac svetla ku koncu klíčenia však môže podporiť tvorbu chlorofylu a zaistiť zelenšiu farbu klíčkov.
 - Pri pestovaní v tme (na začiatku alebo po celý čas) získate svetlejšie, krehkejšie a chuťovo jemnejšie klíčky. V tme rastlina nevytvára chlorofyl. Na tento spôsob pestovania použite zatemňovací náväk.
 - Klíčky pestujte pri izbovej teplote. Vyššie teploty môžu zvyšovať riziko rastu nežiaducich mikroorganizmov.
 8. Pre rovnomernejší rast môžete klíčky občas pootočiť alebo mierne pretrepať – zlepši sa tým ich prevzdušnenie.
 9. Po niekoľkých dňoch (spravidla 3 – 6 dní) sú klíčky pripravené na konzumáciu.
 10. Konzumujte ideálne hneď po zbere, prípadne uchovávať v chladničke maximálne 2 – 3 dni.



Food contact material / Das Material ist lebensmittelecht / Materiál je vhodný pro styk s potravinami / Material apto para el contacto con alimentos / Matériau compatible avec le contact alimentaire / Materiál je vhodný pre styk s potravinami



Dishwasher-safe / Spülmaschinengeeignet / Lze mýt v myčce na nádobí / Spülmaschinengeeignet / Passe au lave-vaisselle / Možno umývať v umývačke riadu



urbalive
by plastia

Producer / Hersteller / Výrobce / Fabricante / Fabricant

PLASTIA s.r.o., Na Pankráci 332/14, 140 00 Praha, Czech Republic

E-mail: info@plastia.cz Tel: +420 566 667 001

www.plastia.eu

