

# KOOLRABI

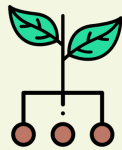
Brassica oleracea var. gongylodes

Koolrabi is de enige koolsoort dat een ongeveer appelgrote knol vormt boven de grond bij de wortelhals onder de bladvoet. Koolrabi is minder veeleisend dan andere koolsoorten.



## ORIGINELE HERKOMST

waarschijnlijk uit Italië



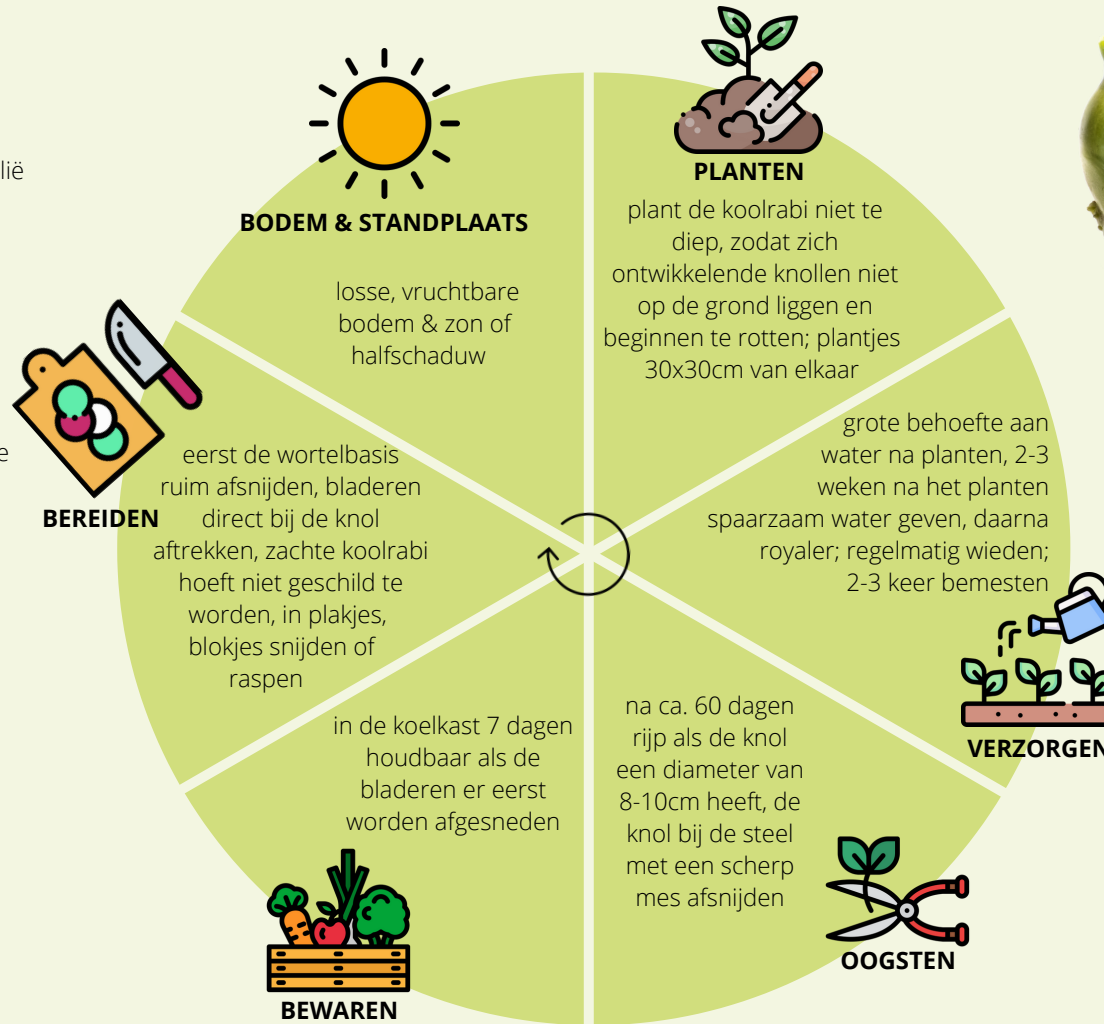
## FAMILIE

kruisbloemenfamilie



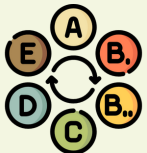
## GOEDE PLANTPARTNERS

sla, komkommers, radijsjes, prei, selderij



Koolrabi is bijzonder rijk aan vitamine C, B1, B2, kalium en calcium. De bladeren hebben uit nutritioneel oogpunt meer waarde dan de knol zelf. Daarom mogen de zachte hartbladeren ook altijd worden gegeten. Grote bladeren kunnen worden gevuld als roulades of worden bereid als spinazie.

Als de watertoevoer of de temperatuur heel sterk verandert, barsten de knollen open. Om dit te voorkomen, kan het nuttig zijn de grond af te dekken met mulch.



## GEZOND



## FACTS

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Jan | Feb | Mrt | Apr | Mei | Jun | Jul | Aug | Sep | Okt | Nov | Dec |
| Jan | Feb | Mrt | Apr | Mei | Jun | Jul | Aug | Sep | Okt | Nov | Dec |

planten  
oogsten