



# Seed Library

---

## Growing Instructions

### Radish – Sora

#### CULTURE:

Radishes require friable, well-drained soils with a pH range of 5.8–6.8. Sow at any time during the season, seeds about 3/4–1” apart. For longer, straighter French Breakfast radishes, sow 15–20% more seeds per row than round radishes, 1/2 to 1 cm deeper, and do not irrigate unless absolutely necessary. Radishes are adversely affected by hot, dry weather. They remain in prime condition only a few days and should be grown rapidly with plenty of moisture to be mild, tender, and attractive. If growth is checked, roots may become tough, pithy, and too spicy.

#### HARVEST AND STORAGE:

Harvest promptly to avoid pithiness, beginning at about 3-4 weeks when roots are the size of a large marble. Bunch or top, hydrocool, and refrigerate. Topped radishes will keep 3–4 weeks in good, crisp condition if kept at 32°F (0°C), 95% relative humidity, and in breathable packaging. See product descriptions for longer storage of specialty types.

For more information about Seed Library, visit [phoenixpubliclibrary.org](http://phoenixpubliclibrary.org) or call 602-262-4636 (for TTY dial 7-1-1).



# Seed Library

## Instrucciones de Cultivo

### Rábano – Sora

#### CULTIVO:

Los rábanos requieren suelos friables bien drenados con un rango de pH de 5.8 a 6.8. Siembre en cualquier momento durante la temporada, con las semillas a una distancia de aproximadamente 3/4 a 1". Para conseguir rábanos más largos y rectos, siembre de 15 a 20% más semillas por hilera que los rábanos redondos, de 1/2 a 1 cm más profundos, y no riegue a menos que sea absolutamente necesario. Los rábanos se ven afectados negativamente por el clima caliente y seco. Permanecen en óptimas condiciones solo unos días y deben cultivarse rápidamente con mucha humedad para que sean suaves, tiernos y atractivos. Si el crecimiento se ve restringido, las raíces pueden volverse duras, tener manchas blancas en la cáscara y ser demasiado picantes.

#### COSECHA Y ALMACENAMIENTO:

Coseche con prontitud para evitar las manchas blancas, comenzando aproximadamente a las 3 o 4 semanas, cuando las raíces sean del tamaño de una canica grande. Haga manojos o retire las hojas, enfríe con agua y refrigere. Los rábanos sin hojas se mantendrán de 3 a 4 semanas en buenas condiciones y crujientes, si se mantienen a 32 °F (0 °C), a una humedad relativa de 95% y en empaques transpirables. Consulte las descripciones del producto para obtener más tiempo de almacenamiento para las variedades especiales.

Para más información sobre Seed Library, visite [phoenixpubliclibrary.org](http://phoenixpubliclibrary.org)  
o llame al 602-262-4636 (para TTY marque 7-1-1).



**PhoenixPublicLibrary**