



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Solanum lycopersicum



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



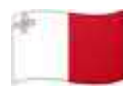
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Домат - бернска роза

Solanum lycopersicum

Късно узряващ вкусен исторически сорт домати от Швейцария

Историческият швейцарски сорт с едри, характерно розови на цвят плодове е един от най-популярните сортове сред любителите на домати заради пълния си аромат и се разпознава лесно по леко синкавия им цвят. Сочните им плодове узряват доста късно и има риск от спукване поради меката им кора. Доматените сосове и домати с супи са популярни, разбира се, но целите части от домати в зеленчукови и месни саксии също са популярни. Пасираните домати са идеална гарнитура за пица. В допълнение, домати са основна част от много тестени гювечи като лазаня. Нарязаните пресни домати заедно с моцарела, малко билки и зехтин правят прочутото Insalata Caprese. Средиземноморските подправки като риган, мащерка, градински чай и босилек са идеални за домати. Сушене и съхранение на домати: Загрейте фурната до 75° по Целзий. Измийте домати и ги нарежете на две по дължина. Измийте, подсушете и нарежете няколко стръка мащерка. Подредете домати върху тавата за печене и ги поръсете с мащерка. Сушат се в гореща фурна с леко отворена врата за 7 до 10 часа, като се обръщат от време на време. Доматите са готови, когато са сухи но все още може да се огъне. Изплакнете чаша с гореща вода. Наредете домати със стръчката розмарин и чесън в чашата. Полейте с олио, докато се покрят домати. Оставете всичко това поне седмица. **Естествено местоположение:** Доматите първоначално идват от Южна и Централна Америка. **Успешно отглеждане:** От средата на март отглеждат домати в светла и топла стая. Разпръснете плоските семена на два сантиметра едно от друго върху влажен кокосов субстрат или органична зеленчукова почва и само леко покрийте семената. Поддържайте растения субстрат влажен, но не мокър, за предпочитане като го навлажнявате със спрей бутилка. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растения субстрат. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 20° и 24° по Целзий. След седмица или две трябва да се появят първите разсад. Отстранете капака и дръжте растенията малко по-хладни на много светлина, без пламтящото обедно слънце. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения може да се пикират (поотделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. От височина десет сантиметра разсадът се нуждае от пръчка за опора. След ледените светли в средата на май растенията могат да бъдат трансплантирани в градинска леа или кофа на разстояние 75 сантиметра на пълно слънце. **Най-доброто местоположение:** Идеално е слънчево място, защитено от дъжд и вятър. **Оптимална грижа:** Доматите се нуждаят от здрави опорни пръчки или домати спирални. Поливайте равномерно, но избягвайте преобладаване. Редовно премахвайте (върщайте) всички аксиларни издънки, които се образуват между ствола и основата на клоните. Тъй като кореновата система първоначално се развива енергично, видимият растеж е бавен през първите няколко седмици. Наротете четири и осем седмици след засаждането с органичен зеленчуков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година. **Доматите са нощни растения.** **Растителните им части са отровни. Не разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Tomat - Bernerose

Solanum lycopersicum

Senmodning velmagende historisk tomat sort fra Schweiz

Den historiske schweiziske sort med store, karakteristisk lyserøde frugter er en af de mest populære sorter blandt tomatelskere på grund af sin fyldige aroma og er let at kende på sin let blålige farve. Deres saftige frugter modner ret sent og risikerer at briste på grund af deres bløde skal. Tomatsaucer og tomat supper er selvfølgelig populære, men hele tomatdele i grøntsags- og kødgryder er også populære. Passerede tomater er en ideel pizzatopping. Derudover er tomater en grundlæggende del af mange pastaretter som lasagne. Skivede friske tomater sammen med mozzarella, nogle krydderurter og olivenolie gør den berømte Insalata Caprese. Middelhavskrydderier som oregano, timian, salvie og basilikum er ideelle til tomater. Tørring og opbevaring af tomater: Forvarm din ovn til 75° Celsius. Vask tomaterne og skær dem i halve på langs. Vask, dør tør og hak et par kviste timian. Anræt tomaterne på bagepladen og drys med timian. Tør i en varm ovn med let åben ovndør i 7 til 10 timer – vend af og til. Tomaterne er færdige, når de er tørre men kan stadig bøjes. Skyl et glas med varmt vand. Læg tomaterne lagvis med rosmarinkviste og hvidløg i glasset. Hæld olie over, indtil tomaterne er dækket. Lad det hele stå i mindst en uge. **Naturlig beliggenhed:** Tomater kommer oprindeligt fra Syd- og Mellemamerika. **Succesfuld dyrkning:** Dyrk dine tomater i et lyst og varmt lokale fra midten af marts. Spred de flade frø med to centimeter fra hinanden på fugtigt kokossustrat eller organisk vegetabilsk jord og dæk kun frøene let. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt, helst ved at fugte det med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på vækstsubstratet. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 20° og 24° Celsius. Efter en uge eller to skal de første frøplanter dukke op. Fjern låget og hold planterne lidt køligere i meget lys uden den bragende middagssol. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan de unge planter prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Fra en højde på ti centimeter har frøplanterne brug for en pin til støtte. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres i et havebed eller en spand i en afstand af 75 centimeter i fuld sol. **Den bedste beliggenhed:** Et solrigt sted beskyttet mod regn og vind er ideelt. **Optimal pleje:** Tomater har brug for stærke støttepinde eller tomat spiraler. Vand jævnt, men undgå vandfyldning. Fjern regelmæssigt (giv tilbage) eventuelle aksillære skud, der dannes mellem stammen og bunden af grenene. Da rodsystemet i starten udvikler sig kraftigt, er synlig vækst langsom i de første par uger. Gød fire og otte uger efter plantning med en økologisk vegetabilsk gødning. **Om vinteren:** Så igen året efter. **Tomater er natskyggeplanter. Deres plantede dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Tomate - Berner Rose

Solanum lycopersicum

Spät reifende leckere historische Tomatensorte aus der Schweiz

Die historische schweizer Sorte mit großen, charakteristisch rosa gefärbten Früchten zählt wegen ihres vollen Aromas zu den beliebtesten Sorten unter Tomatenfreunden und ist gut an ihrer leicht bläulichen Farbe zu erkennen. Ihre saftigen Früchte reifen eher spät und sind aufgrund ihrer weichen Schale etwas platzgefährdet. Beliebtest natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtopfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflauferichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffneten Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarin Zweigen, und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darüber gießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Naturstandort:** Tomaten stammen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. **Anzucht:** Ziehen Sie Ihre Tomaten ab Mitte März in einem hellen und warmen Raum vor. Streuen Sie die flachen Samen im Abstand von zwei Zentimetern auf feuchtes Kokossustrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem Sie es am besten mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 24° Celsius. Nach ein bis zwei Wochen sollten die ersten Sämlinge erscheinen. Entfernen Sie die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei viel Licht ohne pralle Mittagssonne etwas kühler. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelte) werden. Ab einer Höhe von zehn Zentimetern brauchen die Sämlinge einen Stab als Stütze. Nach den Eishelligen Mitte Mai können die Pflanzen im Abstand von 75 Zentimetern an einem vollsonnigen Standort ins Gartenbeet oder in Kübel umgepflanzt werden. **Standort:** Optimal ist ein regen- und windgeschützter sonniger Platz. **Pflege:** Tomaten benötigen kräftige Stützstäbe oder Tomatenspiralen. Gießen Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Entfernen (entgeizen) Sie regelmäßig alle Achseltriebe, die sich zwischen Stamm und Zweigansatz bilden. Da sich zunächst das Wurzelwerk kräftig weiter entwickelt, verläuft das sichtbare Wachstum in den ersten Wochen nur langsam. Düngen Sie vier und acht Wochen nach der Auspflanzung mit einem BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus. **Tomaten sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Tomato - Berner Rose

Solanum lycopersicum

Late ripening delicious traditional tomato variety from Switzerland

This traditional Swiss variety grows huge fruits with a characteristic pinkish colour. Due to its full flavour it is one of the most popular varieties with tomato fans. The plant can easily be recognized by its slightly blue colour. The rather late ripening juicy fruits are a little bit vulnerable to cracks due to the soft skin. Most popular are, of course, tomato sauces and tomato soups, but also the use of big tomato chunks in vegetable and meat stews. Strained tomatoes make an ideal pizza topping. Moreover, tomatoes are the basic ingredient for many pasta casseroles, like Lasagne. Fresh slices of tomato along with Mozzarella cheese and seasoned with herbs and olive oil make the famous "Insalata Caprese". Mediterranean herbs like oregano, thyme, sage and basil are the perfect seasoning for tomatoes. To dry and store tomatoes: Wash and slice the tomatoes, spread them on a baking sheet, season with dried and chopped up sprigs of thyme, and place them in a pre-heated oven with 75° Celsius. Let them dry for about 7 to 10 hours in the hot oven with the door slightly open and flip the slices over now and then. The tomatoes are ready when they are dry, but can still be bent. Rinse out a glass with hot water and place layers of the tomatoes along with twigs of rosemary and some garlic inside. Add (olive) oil until the tomatoes are fully covered. Leave it to stand for at least one week. **Natural location:** Tomatoes originally came from South and Central America. **Successful cultivation:** You may start seed propagation in mid March at a bright and warm place indoors. Spread the flat seeds about 2 cm apart from each other onto moist coconut substrate or organic herb substrate and cover them only slightly with earth. Keep your potting compost moist, but not wet – preferably by using a water sprayer for moistening. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you can avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° and 24° Celsius. The first seedlings should come up after one or two weeks. Now, you can remove the cover and keep the sprouts in a somewhat cooler, but bright place without exposing them to the hot midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first pair of leaves, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and filled with organic vegetable substrate. When they reach a height of approximately 10 cm, you need to support the plants with a small stick. In mid May and after the Ice Saints, the plants can be planted out at a sunny place in the garden with around 75 cm gaps between them, or you move them into tubs. **The best location:** A sunny place that is sheltered from the rain and wind would be ideal for cultivation. **Optimal care:** As the plants grow tall they will need strong supporting struts or tomato stakes. Water the plants evenly, but avoid water-logging. Pluck out the side-shoots between the stem and the base of the branches regularly. Since the rooting of the plants will develop strongly in the beginning, the visible sprouts grow rather slow initially. About 4 weeks and 8 weeks after planting out, you may provide the plant with some organic vegetable fertilizer. **In the winter:** Sow again the following year. **Tomato plants belong to the nightshade family. Except for its ripe fruits all other parts of the plant are poisonous.**



ORGAANILINE – Tomat – Berni roos

Solanum lycopersicum

Hilise valmimisega maitsev ajalooline tomatisort Šveitsist

Suurte, iseloomulikut roosade viljadega ajalooline Šveitsi sort on oma täidlase aroomi tõttu tomatisõprade seas üks populaarsemaid sorte ning kergelt sinaka värvuse järgi äratuntav. Nende mahelased viljad valmivad üsna hilja ja neil on pehme koore tõttu oht lõhkeda. Populaarsed on muidugi tomatikastmed ja tomatipisud, aga populaarsed on ka terved tomatiosad köögivilja- ja lihapottides. Passeeritud tomatid on ideaalne pitsakate. Lisaks on tomatid paljude pastavormiroogade, näiteks lasanje, oliivine osa. Viilutatud värsked tomatid koos mozzarella, mõnede ürtide ja oliivivilga valmistavad kuulsat Insalata Caprese. Tomatiga sobivad ideaalselt Vahemere vürtsid nagu pune, tüümian, salvei ja basililik. Tomatite kuivatamine ja säilitamine: Kuumuta ahi temperatuurini 75 °C. Pese tomatid ja lõika pikuti pooleks. Pese, patsuta kuivaks ja tükelda paar tüümianioksa. Laota tomatid ahjuplaadile ja puista peale tüümiani. Kuivatage kuumas ahjus kergelt avatud ahjuuksega 7–10 tundi – aeg-ajalt keerates. Tomatid on valmis, kui need on kuivanud aga saab siiski painutada. Loputage klaasi kuuma veega. Laota tomatid koos rosmariiniokste ja küüslauguga klaasi kihiti. Vala peale õli, kuni tomatid on kaetud. Jätke see kõik vähemalt nädalaks. **Looduslik asukoht:** Tomatid on algselt pärit Lõuna- ja Keski-Ameerikast. **Edukas kasvatamine:** Alates märtsi keskpaigast kasvatage oma tomateid valgusküllases ja sooja ruumis. Puista lamedad seemned üksteisest kahe sentimeetri kaugusele niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele köögiviljamuldale ja katke seemned vaid kergelt. Hoia kasvusubstraat niiske, kuid mitte märg, eelistatavalt pihustuspudeliga niisutades. Kata kultuuriruumi toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke kasvusubstraadile. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 20–24 °C. Nädala või kahe pärast peaksid ilmuma esimesed seemikud. Eemaldage kate ja hoidke taimi pisut jahedamana rohke valguse käes, ilma lõõskava keskpäevapäikeseta. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi (eraldi) kuni esimese leheni välja jätta torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on auge ja mahe köögiviljamuld. Kümne sentimeetri kõrguselt vajavad istikud toetuseks pulka. Pärast mai keskpaiga jääpühakuid võib taimed lauspäikeses käes istutada aiapienrasses või ämbris 75 sentimeetri kaugusele. **Parim asukoht:** Ideaalne on päikesepaisteline koht, mis on kaitstud vihma ja tuule eest. **Optimaalne hooldus:** Tomatid vajavad tugevaid tugipulki või tomatipiraale. Kastke ühtlaselt, kuid vältige vettimist. Korrapäraselt eemaldage (andke tagasi) kõik kaenlaalused võrsed, mis tekivad tüve ja okste aluste vahele. Kuna juurestik areneb alguses jõuliselt, on nähtav kasv esimestel nädalatel aeglane. Väetage neli ja kaheksa nädalat pärast istutamist orgaanilise köögiviljaväetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti. **Tomatid on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU – Tomaatti – Bernerruusu

Solanum lycopersicum

Myöhään kypsyvä maukas historiallinen tomaattilajike Sveitsistä

Historiallinen sveitsiläinen lajike suurilla, luonteenomaisen vaaleanpunaisilla hedelmillä on täyteläisen arominsa vuoksi yksi suosituimmista lajikkeista tomaattien ystävien keskuudessa, ja se on helppo tunnistaa hieman sinertävästä väristään. Niiden mehukkaat hedelmät kypsyvät melko myöhään ja ovat vaarassa repeytyä niiden pehmeän kuoren vuoksi. Tomaattikastikkeet ja tomaattikeitot ovat tietysti suosittuja, mutta myös kokonaiset tomaatin osat vihannes- ja liharuokissa ovat suosittuja. Passed tomaatit ovat ihanteellinen pizzan täyte. Lisäksi tomaatit ovat olennainen osa monia pastavokaruokia, kuten lasagnea. Viipaloituidu tomatit yhdessä mozzarella, joidenkin yrttien ja oliivijölyn kanssa tekevät kuuluisan Insalata Capresen. Välimeren mausteet, kuten oregano, timjami, salvia ja basilika, sopivat ihanteellisesti tomaattien kanssa. Tomaattien kuivaus ja säilytys: Esilämmitä uuni 75 asteeseen. Pese tomaatit ja leikkaa puoliksi pituussuunnassa. Pese, taputtele kuivaksi ja hienonna muutama oksa timjamia. Asettele tomaatit uunipellille ja ripottele päälle timjamia. Kuivaa kuumassa uunissa uuninlukkun ollessa hieman auki 7-10 tuntia - välillä käännetellen. Tomaatit ovat valmiita, kun ne ovat kuivia mutta voi silti taivuttaa. Huuhtelee lasi kuumalla vedellä. Lado tomaatit rosmariinin oksilla ja valkosisupullilla lasiin. Kaada päälle öljyä, kunnes tomaatit peittyvät. Anna kaiken olla vähintään viikon ajan. **Luonnonlinen sijainti:** Tomaatit tulevat alun perin Etelä- ja Keski-Amerikasta. **Onnistunut viljely:** Kasvata tomaatit valoisassa ja lämpimässä huoneessa maaliskuun puolivälistä alkaen. Levitä litteät siemenet kahden sentin etäisyydelle toisistaan kostealle kookossubstraatile tai luomukasvimaalle ja peitä siemenet vain kevyesti. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä, mieluiten kostuttamalla sitä ruiskupullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin kuluttua kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvualustalle. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–24 °C. Viikon tai kahden kuluttua ensimmäisten taimien pitäisi ilmestyä. Poista kansi ja pidä kasvit hieman viileässä valoisassa ilman paahuttavaa keskipäivän aurinkoa. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on riittävä pohjassa ja luomukasvimaalla. Kymmenen senttimetrin korkeudelta taimet tarvitsevat tikun tueksi. Toukokuun puolivälin jääpühien jälkeen kasvit voidaan istuttaa puutarhapenkkiin tai ämpäriin 75 senttimetrin etäisyydelle täydessä auringossa. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sateelta ja tuulelta suojattu paikka on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Tomaatit tarvitsevat vahvoja tukitikkuja tai tomaattipiraaleja. Kastele tasaisesti, mutta vältä kastumista. Poista (anna takaisin) säännöllisesti kaikki kainaloversot, jotka muodostuvat rungon ja oksien tyveen väliin. Koska juurijärjestelmä kehittyy aluksi voimakkaasti, näkyvä kasvu on hidasta muutaman ensimmäisen viikon aikana. Lannoita neljä ja kahdeksan viikkoa istutuksen jälkeen luomukasvilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna. **Tomaatit ovat yöviirakasveja. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



BIO – Tomato – Rose de Berne

Solanum lycopersicum

Une tomate historique et délicieuse qui mûrit tard et qui vient de la Suisse

La variété historique suisse avec des fruits roses caractéristiques fait partie des tomates les plus aimées par les amateurs de tomates en raison de son arôme complet et est reconnaissable par sa couleur bleutée. Ses fruits succulents mûrissent plutôt tard et sont relativement menacés par l'espace en raison de sa peau tendre. Les sauces tomates et les soupes de tomates sont évidemment aimées, mais des parts de tomate entières dans les potées de légumes et de viande le sont aussi. Les sauces tomate sont un ajout idéal aux pizzas. De plus, les tomates sont un ingrédient fondamental dans beaucoup de plats de pâtes, comme la lasagne. Les tranches de tomates avec du mozzarella, quelques herbes et de l'huile d'olive donnent la célèbre salade caprese. Les épices méditerranéennes, comme l'origan, le thym, la sauge et le basilic sont idéales avec les tomates. Sécher et conserver les tomates : Préchauffez votre four à 75 °C. Lavez les tomates et coupez-les en deux sur la longueur. Lavez, séchez, épongez et hachez quelques branches de thym. Mettez les tomates sur la plaque et saupoudrez avec le thym. Séchez dans le four chaud avec la porte légèrement ouverte pendant 7 à 10 heures - tournez la plaque de temps en temps. Les tomates sont prêtes lorsqu'elles sont sèches mais peuvent encore être pilées. Rincez un verre avec ce l'eau chaude. Mettez les tomates avec des branches de romarin et de l'ail dans le verre. Versez de l'huile jusqu'à ce que les tomates soit couvertes. Laissez le tout reposer pendant au moins une semaine. **Emplacement naturel:** Les tomates proviennent de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale. **Culture réussie:** Mettez vos tomates dans une salle lumineuse et chaude à partir de mi-mars. Parsemez les graines plates à deux centimètres les unes des autres sur du substrat de coco humide ou sur de la terre potagère et recouvrez les graines légèrement. Gardez le substrat humide mais pas mouillé, de préférence en humidifiant avec un vaporisateur. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les jours ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud avec une température entre 20 et 24 °C. Les premiers semis doivent apparaître après une à deux semaines. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit un peu plus froid avec beaucoup de lumière sans les exposer au plein soleil de midi. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (sporadiquement) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous percés dans le fond et de la terre potagère BIO dès que la deuxième paire de feuilles se développe. Les semis ont besoin d'une barre comme support à partir d'une hauteur de 10 cm. Après les saints de glace en mai-mi, les plantes peuvent être replantées, séparées de 75 cm, dans un endroit ensoleillé dans le jardin ou dans des seaux. **Le meilleur emplacement:** Un endroit ensoleillé et protégé de la pluie et du vent est parfait. **Soins optimaux:** Les tomates ont besoin de barres de support ou de tuteurs à tomates puissants. Arrosez régulièrement mais évitez l'eau stagnante. Enlevez (châtrez) tous les bourgeons qui se forment entre le tronc et les branches régulièrement. La croissance visible de la plante est lente pendant les premières semaines car les racines se développent d'abord. Engraissez quatre et huit semaines après la plantation avec un engrais potager BIO. **En hiver:** Resemez l'année suivante. **Les tomates sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ – Ντομάτα – Τριαντάφυλλο Bernese

Solanum lycopersicum

Νόστιμη ιστορική ποικιλία ντομάτας καθυστερημένης ωρίμανσης από την Ελβετία

Η ιστορική ελβετική ποικιλία με μεγάλους καρπούς με χαρακτηριστικά ροζ χρώμα είναι μια από τις πιο δημοφιλείς ποικιλίες στους λάτρεις της τομάτας λόγω του γεμάτου αρώματος της και είναι εύκολο να αναγνωριστεί από το ελαφρώς γαλαζωπό της χρώμα. Οι ζουμεροί καρποί τους ωριμάζουν μάλλον αργά και κινδυνεύουν να σκάσουν λόγω της απαλής φλούδας τους. Οι σάλτσες ντομάτας και οι σούπες ντομάτας είναι φυσικά δημοφιλείς, αλλά και ολόκληρα μέρη ντομάτας σε γλάστρες λαχανικών και κρέατος είναι επίσης δημοφιλή. Οι περασμένες ντομάτες είναι μια ιατρική επικύρωση πίτσας. Επιπλέον, οι ντομάτες αποτελούν θεμελιώδες μέρος πολλών πιάτων καρσολάας με ζυμαρικά όπως τα λαζάνια. Οι φρέσκες ντομάτες σε φρέσκε μαζι με μοτσαρέλα, μερικά μυρωδικά και ελαιόλαδο φτιάχνουν το περίφημο Insalata Caprese. Τα μεσογειακά μπαχαρικά όπως η ρίγανη, το θυμάρι, το φακόμυλο και ο βασιλικός είναι ιδανικά με ντομάτα. Στεγνώσιμα και αποθήκευση ντομάτας: Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 75° Κελσίου. Πλένουμε τις ντομάτες και τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος. Πλένουμε, στεγνώνουμε και ψιλοκόβουμε μερικά κλωνάρια θυμάρι. Τοποθετήστε τις ντομάτες στο ταψί και πασπαλίστε με θυμάρι. Στεγνώστε σε ζεστό φούρνο με την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή για 7 έως 10 ώρες - γυρίζοντας περιστασιακά. Οι ντομάτες γίνονται όταν στεγνώσουν αλλά μπορεί ακόμα να λυγίσουν. Στεγνώστε ένα ποτήρι με ζεστό νερό. Στεγνώστε στο ποτήρι τις ντομάτες με κλωνάρια δέντρολίβανου και σκόρδο. Περιχύνουμε με λάδι μέχρι να καλυφθούν οι ντομάτες. Αφήστε τα όλα για τουλάχιστον μια εβδομάδα. **Φυσική τοποθεσία:** Οι ντομάτες προέρχονται αρχικά από τη Νότια και Κεντρική Αμερική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Καλλιεργήστε τις ντομάτες σας σε ένα φωτεινό και ζεστό δωμάτιο από τα μέσα Μαρτίου. Διασκορπίστε τους επιπλέον σπόρους σε απόσταση δύο εκατοστών μεταξύ τους σε ένα υπόστρωμα καρδύας ή οργανικό φυτικό χώμα και καλύψτε μόνο ελαφρά τους σπόρους. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, κατά προτίμηση υγράνοντάς το με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώσιμα. Θα πρέπει να αφαιρέσει το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 20° και 24° Κελσίου. Μετά από μια εβδομάδα ή δύο, πρέπει να εμφανιστούν τα πρώτα σπορόφυτα. Αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά λίγο πιο δροσερά σε πολύ φως χωρίς τον λαμπρό μεσημεριανό ήλιο. Μόλις αναπτύχθει το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν (εξυμίστα) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Από ύψος δέκα εκατοστών, τα σπορόφυτα χρειάζονται ένα ραβδί για στήριξη. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε κρεβάτι κήπου ή κουβιά σε απόσταση 75 εκατοστών σε πλήρη ήλιο. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ένα ηλιόλουστο μέρος προστατευμένο από τη βροχή και τον άνεμο είναι ιδανικό. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι ντομάτες χρειάζονται ισχυρά ραβδιά στήριξης ή σπείρες ντομάτας. Ποτίστε ομοιόμορφα αλλά αποφεύγετε την υπερχειλίση. Αφαιρέστε τακτικά (δύοτε πίσω) τυχόν μασηγαλιώδη βλαστούς που σχηματίζονται μεταξύ του κορμού και της βάσης των κλαδιών. Δεδομένου ότι το ριζικό σύστημα αναπτύσσεται αρχικά έντονα, η ορατή ανάπτυξη είναι αργή τις πρώτες εβδομάδες. Απλάνετε τέσσερις και οκτώ εβδομάδες μετά τη φύτευση με βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρτε το επόμενο έτος. **Οι ντομάτες είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Trátaí - Berner Rose

Solanum lycopersicum

Spät reifende leckere historische Tomatensorte aus der Schweiz

Die historische schweizer Sorte mit großen, charakteristisch rosa gefärbten Früchten zählt wegen ihres vollen Aromas zu den beliebtesten Sorten unter Tomatenfreunden und ist gut an ihrer leicht bläulichen Farbe zu erkennen. Ihre saftigen Früchte reifen eher spät und sind aufgrund ihrer weichen Schale etwas platzgefährdet. Tá anlainn trátaí agus anraithí trátaí tóir, ar ndóigh, ach tá codanna trátaí iomlána i bpoatái glasraí agus feola tóir freisin. Is barr foirfe pizza iad trátaí pasáilte. Ina theannta sin, tá trátaí mar chuid bhunúsach de go leor miasa casserole pasta cosúil le lasagna. Déanann trátaí úra slisnithe mar aon le mozzarella, roinnt luibheanna agus ola oílige an Insalata Caprese cáiliúil. Tá spíosraí Meánmhara cosúil le oregano, thyme, saoi agus basil oiriúnach le trátaí. Trátaí a thriomú agus a stóráil: Déan an oigheann a réamhthéamh go 75° Celsius. Nigh trátaí agus gearrtha i leath ar fhad. Nigh, pat tirim agus gearr cúpla sprig de thyme. Socraigh na trátaí ar an mbileog bácala agus sprinkle le thyme. Triomaigh in oigheann te le doras an oigheann beagán oscailte ar feadh 7 go 10 uair an chloig - ag casadh ó am go chéile. Déantar na trátaí nuair a bhíonn siad tirim ach is féidir a lúbadh fós. Sruthlaigh gloine le huisce te. Ciseal na trátaí le sprigs Rosemary agus gairleog sa ghloine. Doirt ola thairis go dtí go bhfuil na trátaí clúdaithe. Fág é ar fad ar feadh seachtaine ar a laghad. **Suíomh nádúrtha:** Tomaten stammen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. **Saothrú rathúil:** Ziehen Sie Ihre Tomaten ab Mitte März in einem hellen und warmen Raum vor. Streuen Sie die flachen Samen im Abstand von zwei Zentimetern auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem Sie es am besten mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 24° Celsius. Nach ein bis zwei Wochen sollten die ersten Sämlinge erscheinen. Entfernen Sie die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei viel Licht ohne pralle Mittagssonne etwas kühler. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelte) werden. Ab einer Höhe von zehn Zentimetern brauchen die Sämlinge einen Stab als Stütze. Nach den Eishelligen Mitte Mai können die Pflanzen im Abstand von 75 Zentimetern an einem vollsonnigen Standort ins Gartenbeet oder in Kübel umgepflanzt werden. **An suíomh is fearr:** Tá áit ghrianmhar atá cosanta ó bháisteach agus ó ghaoth oiriúnach. **Cúram is fearr is féidir:** Tá bataí tacaíochta láidre nó biseanna trátaí ag teastáil ó thrátaí. Uisce go cothrom ach seachain uiscebhíth. Bain go rialta (tabhair ar ais) aon shoots axillary a fhoirmiúnn idir an stoc agus bun na mbráinsí. Ós rud é go bhforbraíonn an córas fréimhe go briomhar ar dtús, tá fás infheicthe mall sna chéad chúpla seachtain. Fertilize ceithre agus ocht seachtaine tar éis plandáil le leasachán orgánach glasraí. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn. **Is plandaí scáth oíche iad trátaí. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Tómatar - Bernarós

Solanum lycopersicum

Síðþroska bragðgóð söguleg tómatafbrigði frá Sviss

Sögulega svissneska afbrigði með stórum, einkennandi bleikum litum ávöxtum er ein vinsælasta afbrigðið meðal tómattunnenda vegna fulls ilms og auðvelt er að þekkja það á örlítið bláleittum lit. Safaríkir ávextir þeirra þroskast frekar seint og eiga á hættu að springa vegna mjúkrar húðar. Tómatósúr og tómatúpur eru að sjálfsgöðu vinsælur, en heilir tómattartar í grænmætis- og kjötpottum eru líka vinsælir. Passaðir tómatar eru tilvalið pizzaálegg. Að auki eru tómatar grundvallarhluti í mörgum pastaréttum eins og lasagna. Niðurskornir ferskir tómatar ásamt mozzarella, nokkrum kryddjurtum og ólífuolíu gera hið fræga Insalata Caprese. Miðjarðarhafskrydd eins og oregano, timjan, salvíja og basilíka eru tilvalin með tómtötum. Þurrkun og geymsla tómatana: Forhitið ofninn þinn í 75° á Celsíus. Þvoið tómatana og skerið í tvennt eftir endilöngu. Þvoið, þurkið og saxið nokkra timjangleirnar. Raðið tómtötunum á bókunarplötuna og stráið timjan yfir. Þurkaðu í heitum ofni með ofnhurðina örlítið opna í 7 til 10 klukkustundir - snúðu öðru hverju. Tómatarnir eru tilbúnir þegar þeir eru orðnir þurrir en er samt hægt að beygja. Skolaðu glas með heitu vatni. Settu tómatana með rósmaíngreinum og hvítlauk í glasið. Hellið olíu yfir þar til tómatarnir eru þaktir. Leyfðu þessu öllu í að minnsta kosti viku. **Náttúrulef staðsetning:** Tómatar koma upphaflega frá Suður- og Mið-Ameríku. **Árangursrík ræktun:** Ræktaðu tómatana þína í björtu og heitu herbergi frá miðjum mars. Dreifið sléttu fræjunum með tveggja sentímetra millibili á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og hyljið fræin aðeins. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt, helst með því að væta það með úðaflösku. Hyljið ræktunarlítið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappirinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi undirlagi. Settu ræktunarlítið á léttan og heitan stað með hitastigi á milli 20° og 24° á Celsíus. Eftir viku eða tvær ættu fyrstu plönturnar að birtast. Fjarlægðu hlífina og hafðu plönturnar aðeins kaldari í miklu ljósi án glampandi hádegissólar. Um leið og annað blaðaparið þróað má stínga unga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með holum í botninum og lífrænum jurtamold. Frá tíu sentímetra hæð þurfa plönturnar staf til stuðnings. Eftir ísýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar í garðbeð eða fótu í 75 sentímetra fjarlægð í fullri sól. **Besta staðsetningin:** Sólríkur staður varinn fyrir rigningu og vindir er tilvalinn. **Besta umönnun:** Tómatar þurfa sterka stuðningsþinna eða tómatspírala. Vökvaðu jafnt en forðastu vatnslosun. Fjarlægðu reglulega (gefðu til baka) hvers kyns handarkrika sem myndast á milli stofnsins og botn greinanna. Þar sem rótarkerfið þróað kröftuglega í upphafi er sýnilegur vöxtur hægur fyrstu vikurnar. Frjóna fjórum og átta vikum eftir gróðursetningu með lífrænum grænmætisáburði. **Á veturna:** Sáld aftur árið eftir. **Tómatar eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



BIO - Pomodoro - Rosa di Berna

Solanum lycopersicum

Storica varietà di gustosi pomodori a maturazione tardiva dalla Svizzera

La storica varietà svizzera dai caratteristici frutti grandi e di colore rosa è fra le più popolari tra gli amanti del pomodoro per il suo aroma pieno ed è riconoscibile per il suo colore leggermente blaugastro. I suoi frutti succosi maturano tardi e sono piuttosto delicati a causa della buccia sottile. Naturalmente, le salse di pomodoro e le zuppe di pomodoro sono molto apprezzate, così come i pezzi interi di pomodoro in preparazioni di verdure e carne. La passata di pomodoro è un condimento ideale per la pizza. Inoltre, i pomodori sono un ingrediente fondamentale di molti timballi di pasta, come le lasagne. I pomodori freschi a fette insieme a mozzarella, alcune erbe e olio d'oliva costituiscono la famosa Insalata Caprese. Le erbe mediterranee ideali da abbinare ai pomodori sono origano, timo, salvia e basilico. Per essiccare e conservare i pomodori: Preriscaldare il forno a 75° C. Lavare i pomodori e tagliarli a metà longitudinalmente. Lavare alcuni rametti di timo, asciugarli e spezzettarli. Dividere i pomodori sul piatto e cospargerli con il timo. Far essiccare in un forno caldo con la porta del forno leggermente aperta, da 7 a 10 ore, girando di tanto in tanto. I pomodori sono pronti quando sono secchi, ma possono ancora essere piegati. Risciacquare un contenitore di vetro con acqua bollente. Disporre a strati i pomodori con rametti di rosmarino e aglio nel contenitore di vetro. Versarvi sopra l'olio fino a coprire i pomodori. Lasciar riposare il tutto per almeno una settimana. **Posizione naturale:** I pomodori sono originari del Sud e del Centro America. **Coltivazione riuscita:** Coltivare i pomodori a partire da metà marzo in una stanza calda e luminosa. Cospargere i semi piatti a una distanza di due centimetri l'uno dall'altro, su un substrato di cocco umido o su terra per ortaggi BIO e coprire solo leggermente i semi. Mantenere il substrato di coltura umido, ma non bagnato, inumidendolo con uno spruzzino. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praterete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita della muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 20° e 24° C. Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, da una a due settimane dopo. Togliere la copertura e mantenere le piante al fresco in abbondanza di luce, evitando l'esposizione diretta al sole di mezzogiorno. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradandole) fino alla comparsa della prima foglia in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Da un'altezza di dieci centimetri, le piantine hanno bisogno di un bastone come supporto. Al termine del periodo dei santi di ghiaccio di metà maggio, le piante possono essere trapiantate a una distanza di 75 centimetri in pieno sole, in giardino o in vaso. **La posizione migliore:** È ottimale una collocazione in un punto soleggiato, protetto dalla pioggia e dal vento. **Cura ottimale:** I pomodori hanno bisogno di forti bastoni di supporto o di spirali per pomodori. Innaffiare uniformemente, evitando i ristagni d'acqua. Rimuovere regolarmente tutti i germogli ascellari che si formano tra il tronco e la base del ramo. Poiché inizialmente il sistema di radici continua a svilupparsi in maniera cospicua, la crescita visibile nelle prime settimane è lenta. Fertilizzare con concime per ortaggi BIO dopo quattro e otto settimane dalla semina. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo. **I pomodori sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Rajčica - Bernska ruža

Solanum lycopersicum

Kasno sazrijevaјуća ukusna povijesna sorta rajčice iz Švicarske

Povijesna švicarska sorta s velikim plodovima karakteristične ružičaste boje jedna je od najpopularnijih sorti među ljubiteljima rajčice zbog svoje pune arome, a lako ju je prepoznati po blago plavičastoj boji. Njihovi sočni plodovi dosta kasno sazrijevaju i zbog meke kože postoji opasnost od pucanja. Popularni su, naravno, umaci od rajčice i juhe od rajčice, ali popularni su i cijeli dijelovi rajčice u loncima s povrćem i mesom. Pasirane rajčice idealan su dodatak za pizzu. Osim toga, rajčice su temeljni dio mnogih složenaca s tjesteninom, poput lazanja. Narezane svježe rajčice zajedno s mozzarellom, malo začinskog bilja i maslinovim uljem čine poznatu Insalata Caprese. Mediteranski začini poput origana, majčine dušice, kadulje i bosiljka idealni su uz rajčice. Sušenje i čuvanje rajčica: Zagrijte pećnicu na 75°C. Rajčice operite i prerežite po dužini na pola. Operite, osušite i nasjeckajte nekoliko graničica timijana. Na lim za pečenje posložite rajčice i pospite timijanom. Sušite u vrućoj pećnici s malo otvorenim vratima pećnice 7 do 10 sati - povremeno okrećući. Rajčice su gotove kad su suhe ali se ipak može saviti. Isperite čašu vrućom vodom. U čašu poslažite rajčice s graničicama ružmarina i češnjakom. Preljite uljem dok rajčice ne budu prekrivene. Ostavite sve to najmanje tjedan dana. **Zemlja porijekla:** Rajčice izvorno potječu iz Južne i Srednje Amerike. **Uspješan uzgoj:** Uzgajajte svoje rajčice u svijetloj i toploj prostoriji od sredine ožujka. Posipajte poslane sjemenke na dva centimetra razmaka po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom tlu za povrće i samo lagano prekritje sjemenke. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim, po mogućnosti ga navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekritje prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 20° i 24° Celzija. Nakon tjedan ili dva trebale bi se pojaviti prve sadnice. Uklonite pokrov i držite biljke malo hladnije na dosta svjetla bez žarkog podnevnog sunca. Čim se razvije drugi par listova, mladje biljke se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. S visine od deset centimetara, sadnicama je potreban štap za oslonac. Nakon ledenih sveta sredinom svibnja, biljke se mogu presaditi u vrtnu gredicu ili kantu na razmak od 75 centimetara na punom suncu. **Najbolja lokacija:** Idealno je suncano mjesto zaštićeno od kiše i vjetra. **Optimalna njega:** Za rajčice su potrebni jaki potporni štapići ili spirale rajčice. Zalijevajte ravnomjerno, ali izbjegavajte nakupljanje vode. Redovito uklanjajte (vratite) sve aksilarne izdanke koji se formiraju između debela i baze grana. Budući da se korijenski sustav u početku snažno razvija, vidljivi rast je spor u prvih nekoliko tjedana. Gnojite četiri i osam tjedana nakon sadnje organskim gnojivom za povrće. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati. **Rajčice su biljke noćurka. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKI - Tomāts - Bernes roze

Solanum lycopersicum

Vēlu nogatavošanās garšīga vēsturiska tomātu šķirne no Šveices

Vēsturiskā Šveices šķirne ar lieliem, raksturīgi sārtiem augļiem ir viena no populārākajām šķirnēm tomātu cienītāju vidū, pateicoties tās pilnajam aromātam un viegli atpazīstama pēc nedaudz zilganās krāsas. To sūlgie augļi nogatavojas diezgan vēlu, un to mikstās mizas dēļ tie var pārplīst. Populārs, protams, ir tomātu mērces un tomātu zupas, taču iecienītas ir arī veselas tomātu daļas dārzeņu un gaļas pados. Apepti tomāti ir ideāls picas pildījums. Turklāt tomāti ir daudzu makaronu kastroļu, piemēram, lazanjās, sastāvdaļa. Sagriezti svaigi tomāti kopā ar mocarellu, dažiem garšaugiem un olīveļļu veido slaveno Insalata Caprese. Vidusjūras garšvielas, piemēram, oregano, timiāns, salvija un baziliks, ir ideāli piemērotas tomātiem. Tomātu žāvēšana un uzglabāšana: Uzksarē cepeškrāsnī līdz 75°C. Nomazgājiet tomātus un pārgrieziet gareniski uz pusēm. Nomazgājiet, nosusiniet un sasmalciniet dažus timiāna zariņus. Izkārtējiet tomātus uz cepešpannas un apkaisa ar timiānu. Žāvējiet karstā cepeškrāsnī ar nedaudz atvērtām cepeškrāsnis durvīm 7 līdz 10 stundas – laiku pa laikam apgrīzot. Tomātus pagatavo, kad tie ir izžuviši bet joprojām var saliekt. Noslaukiet glāzi ar karstu ūdeni. Glāzē kārtējiet tomātus ar rozmarīna zariņiem un ķiplokiem. Pārlejiet eļļu, līdz tomāti ir pārklāti. Atstājiet to visu vismaz nedēļu. **Dabiska vieta:** Tomāti sākotnēji nāk no Dienvidamerikas un Centrālamerikas. **Veiksmīga audzēšana:** No marta vidus audzējiet tomātus gaišā un siltā telpā. Izkaisiet plakanās sēklas divu centimetru attālumā viena no otras uz mitras kokosriekstu substrāta vai organiskas augu augsnes un tikai viegli pārklājiet sēklas. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, vēlams, samitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosēdīet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu ņemāt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz augšanas substrāta. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 20° līdz 24°C. Pēc nedēļas vai divām vajadzētu parādīties pirmajiem stādiem. Nonemiet pārsegu un turiet augus nedaudz vēsākus daudz gaismas bez svelmas pusdienas saules. Tiklīdz izveidojas otrais lapu pāris, jaunus augus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. No desmit centimetru augstuma stādiem atbalstam nepieciešams kociņš. Pēc ledus svētiņiem maija vidū augus pilnā saulē var pārstādīt dārza dobē vai spainī 75 centimetru attālumā. **Labākā atrašanās vieta:** Ideāla ir saulaina vieta, kas aizsargāta no lietus un vēja. **Optimāla aprūpe:** Tomātiem ir vajadzīgas spēcīgas atbalsta nūjas vai tomātu spirāles. Laistiet vienmērīgi, bet izvairieties no aizērēšanas. Regulāri ņemiet (atdodiet) visus paduses dzinumus, kas veidojas starp stumbru un zaru pamatni. Tā kā šakņu sistēma sākotnēji attīstās enerģiski, pirmajās nedēļās redzamā augšana ir lēna. Mēslojiet četras un astoņas nedēļas pēc stādīšanas ar organisko dārzeņu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz. **Tomāti ir naktsveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGISKAS - Pomidoras – Berno rožē

Solanum lycopersicum

Vēlai nokstanti skani istorinē pomidoru veislē iš Šveicarijos

Istorinē šveicariška veislē su didelais, būdingos rausvos spalvos vaisiais yra viena populiariausių pomidorų mėgėjų veislių dėl savo pilno aromato ir lengvai atpažįstama iš šiek tiek melsvos spalvos. Jų sultingi vaisiai sunoksta gana vėlai ir dėl švelnios odelės gali sprogti. Žinoma, populiarius pomidorų padažai ir pomidorų sriubos, tačiau populiarios ir visos pomidorų dalys daržovių ir mėsos puoduose. Perduoti pomidorai yra idealus picos užpilas. Be to, pomidorai yra pagrindinė daugelio makaronų troškinių, tokių kaip lazanija, dalis. Supjaustyti švieži pomidorai kartu su mocarela, kai kuriomis žolelėmis ir alvyuogių aliejumi kuria garsųjį Insalata Caprese. Viduržemio jūros prieskoniai, tokie kaip raudonėlis, čiobreliai, šalavijas ir bazilikas, idealiai tinka prie pomidorų. Pomidorų džiovinimas ir laikymas: Įkaitinkite orkaitę iki 75°C. Pomidorus nuplaukite ir perpjaukite išilgai pusiau. Nuplaukite, nusauskinkite ir susmulkinkite kelias čiobrelio šakeles. Pomidorus išdėliokite ant kepimo skardos ir pabarstykite čiobreliais. Džiovinkite karštoje orkaitėje šiek tiek pravertomis orkaitės durelėmis 7–10 valandų – retkarčiais apversdami. Pomidorai išdžiūsta, kai išdžiūsta bet vis tiek galima sulenkti. Nuplaukite stiklinę karštu vandeniu. Stiklinėje iškllokite pomidorus su rozmarino šakelėmis ir česnakų. Supilkite aliejų, kol pomidorai pasidengs. Viską palikite bent savaitei. **Natūrali vieta:** Pomidorai kilę iš Pietų ir Centrinės Amerikos. **Sėkmingas auginimas:** Nuo kovo vidurio pomidorus auginkite šviesiame ir šiltame kambaryje. Išbarstykite plokščias sėklas dviejų centimetrų atstumu viena nuo kitos ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškos daržovių žemės ir tik lengvai uždenkite sėklas. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, geriausia sudrėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant augančio substrato. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 20° iki 24°C. Po savaitės ar dviejų turėtų pasirodyti pirmieji daigai. Nuimkite dangtelį ir laikykite augalus šiek tiek vėsiaus esant daug šviesos be skaisčios vidurdienio saulės. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir ekologišką daržovių žemę. Nuo dešimties centimetrų aukščio daigams reikia pagaliuko atramai. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į sodo lysvę ar kibirą 75 centimetrų atstumu saulėje. **Geriausia vieta:** Idealiai tinka saulėta vieta, apsaugota nuo lietaus ir vėjo. **Optimali priežiūra:** Pomidorams reikia stiprių atraminių lazdelių arba pomidorų spiralių. Laistykite tolygiai, bet venkite užmirkimo. Reguliariai pašalinkite (gražinkite) visus pažastinius ūglius, kurie susidaro tarp kamieno ir šakų pagrindo. Kadangi šaknų sistema iš pradžių vystosi energingai, per pirmąsias savaites augimas lėtas. Praėjus keturioms ir aštuonioms savaitėms po pasodinimo, trešikie organinėms daržovių trąšoms. **Žiema:** Kitais metais sėkite dar kartą. **Pomidorai yra nakvių augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIČI - Tadam - Bernese Rose

Solanum lycopersicum

Varjetā ta 'tadam storiku fit-togħma ta' maturazzjoni tard mill-lsviszera

Il-varjetā Svizzera storika bi frott kbir, karatteristiku ta' kulur roża hija wahda mill-varjetajiet l-aktar popolari fost dawk li jhobbu t-tadam minhabba l-aroma shiha taghha u hija faċli biex tingharaf mill-kulur kemxjen blu taghha. Il-frott mmerraq taghhom jimmatura pjuttost tard u huwa friskju li jinfagaq minhabba l-gilda ratba taghhom. Zlazi tat-tadam u sopop tat-tadam huma popolari, ovvjament, izda partijiet tat-tadam shaħ fil-qnsari tal-haxix u tal-haħum huma wkoll popolari. It-tadam mgħodhi huwa topping ideali għall-pizza. Barra minn hekk, it-tadam huwa parti fundamentali minn hafna platti tal-casserole tal-għagin bħal lasagna. Tadam frisk imqatta' flimkien ma' mozzarella, xi hxejgħ aromatiċi u żejt taż-żebbuġa jagħmlu l-famuża Insalata Caprese. Hwawar Mediterranji bħal oregano, saghtar, salvja u habaq huma ideali mat-tadam. Tnixxif u hażna tat-tadam: Saħħan minn qabel il-forn tiegħek għal 75° Celsius. Aħsel it-tadam u aqta' bin-nofs fit-tul. Aħsel, nixxef u aqta' f'fit friegħi tas-saghtar. Irrańga t-tadam fuq il-folja tal-hami u ferrex bis-saghtar. Nixxef f'forn shun bil-bieba tal-forn kemmxjen miftuħa għal 7 sa 10 sigħat - dawwar kultant. It-tadam isir meta jkun niexef izda xorta jistgħu jiġu mġhawwegħ. Lahlaħ tazza b'ilma shun. Saffi t-tadam bil-friegħ tal-klın u t-tewm fil-ħġieġ. Ferra żejt fuq sakemm it-tadam ikun mġħotti. Halliħ kollu għal mill-inqas ġimġha. **Post naturali:** It-tadam oriġinarjament ġej mill-Amerika t'Isfel u Centrali. **Kultivazzjoni b'success:** Kabbar it-tadam tiegħek f'kamra qawwiya u shuna minn nofs Marzu. Ferrex iż-żrieragħ ċatti żewġ centimetri l'boġħod minn xulxin fuq sottostrat niedja tal-ġeww jew hamrija veġetali organika u tkopri biss iż-żrieragħ hafif. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja izda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jipproteġi l-hamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq is-sottostrat li qed jikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post hafif u shun b'temperatura bejn 20° u 24° Celsius. Wara ġimġha jew tnejn, għandhom jidhru l-ewwel nebbieta. Neħħi l-għatu u żomm il-pjanti fit cooler f'hafna dawl mingħajr ix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta' waraq, il-pjanti żġħar jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel maturaq fi qsari żġħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qieġħ u hamrija veġetali organika. Minn għoli ta' għaxar centimetri, in-nebbieta jeħtieġu stikka għall-appoġġ. Wara l-qaddisin tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trapijantati f'sodda tal-ġnien jew barmil f'distanza ta' centimetru 75 f'xemx shiha. **L-aħjar post:** Post xemxi protett mix-xita u r-riħ huwa ideali. **Kura ottimali:** It-tadam jeħtieġ b'saten ta' appoġġ qawwi jew spirali tat-tadam. Ilma b'mod uniformi izda evita li tġħadti l-ilma. Neħħi regolament (tagħti lura) kwalunkwe rimjiet axillari li jiffurmwaw bejn iż-zokk u l-baži tal-fergħat. Peress li s-sistema ta' l-għeruq inizjalment tiżviluppa b'mod vigoruż, it-tkabir viżibbli huwa bil-mod fl-ewwel fit ġimġhat. Fertilizza erba' u tmien ġimġhat wara t-thawwil b'fertilizzant veġetali organiku. **Fix-xitwa:** Erġa' hanżira s-sena ta' wara. **It-tadam huwa pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Tomaat - Berner Roos

Solanum lycopersicum

Heerlijke, laatrijpe, historische tomatensoort uit Zwitserland

De historische Zwitserse variëteit met grote, karakteristieke roze gekleurde vruchten is een van de meest populaire variëteiten onder tomatenliefhebbers vanwege zijn volle aroma en is gemakkelijk te herkennen aan zijn lichte blauwachtige kleur. Hun sappige vruchten rijpen vrij laat en barsten een beetje door hun zachte schil. Tomatensauzen en tomatensoepen zijn natuurlijk populair, maar ook hele stukjes tomaat in groente- en vleespotten. Doorageslagen tomaten zijn een ideale topping voor pizza. Tomaten zijn ook een essentieel onderdeel van veel ovenschotels voor pasta's, zoals lasagne. Verse tomaten in plakjes samen met mozzarella, wat kruiden en oliefolie maken de beroemde Insalata Caprese. Mediterraan kruiden zoals oregano, tijm, salie en basilicum zijn ideaal bij tomaten. Tomaten drogen en bewaren: Verwarm de oven voor op 75° Celsius. Was de tomaten en halveer ze in de lengte. Was enkele takjes tijm, dep ze droog en hak ze fijn. Verdeel de tomaten over de schaal en besprenkel met tijm. Droog 7 tot 10 uur in een hete oven met de ovendeur een beetje open - af en toe draaien. De tomaten zijn klaar als ze droog zijn, maar kan nog steeds worden gebogen. Spoel een glas met heet water. Laag tomaten met takjes rozemarijn en knoflook in het glas. Giet er olie overheen tot de tomaten bedekt zijn. Laat het hele ding minstens een week doorgaan. **Natuurlijke locatie:** Tomaten komen oorspronkelijk uit Zuid- en Midden-Amerika. **Succesvolle teelt:** Kweek je tomaten vanaf half maart in een lichte en warme kamer. Strooi de platte zaden op een afstand van twee centimeter op vochtig kokossubstraat of biologische groentegrond en bedek de zaden slechts licht. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het te bevochtigen met een spuitfles. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op het kweeksubstraat. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 20° en 24° Celsius. De eerste zaailingen zouden na een week of twee moeten verschijnen. Verwijder de hoest en houd de planten wat koeler bij veel licht zonder de brandende middagzon. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond. Vanaf een hoogte van tien centimeter hebben de zaailingen een stok nodig als ondersteuning. Na de ijsheiligen half mei kunnen de planten worden overgeplant in het tuinbed of in potten op een afstand van 75 centimeter in de volle zon. **De beste locatie:** Een zonnige plek beschermde tegen regen en wind is ideaal. **Optimale verzorging:** Tomaten hebben sterke steunstaven of tomatenspiralen nodig. Geef gelijkmatig water, maar vermijd wateroverlast. Verwijder regelmatig alle axillaire scheuten die zich vormen tussen de stam en de takbasis. Omdat de wortels zich aanvankelijk krachtig ontwikkelen, is de zichtbare groei de eerste weken traag. Bemest met een organische plantaardige meststof vier en acht weken na het planten. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien. **Tomaten zijn nachtschade. Je plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



ØKOLOGISK - Tomat - Bernerose

Solanum lycopersicum

Senmodning velsmakende historisk tomat-sort fra Sveits

Den historiske sveitsiske varianten med store, karakteristisk rosa-fargede frukter er en av de mest populære variantene blant tomatelskere på grunn av sin fulle aroma og er lett å kjenne igjen på sin litt blåaktige farge. De saftige fruktene deres modnes ganske sent og risikerer å sprekke på grunn av den myke huden. Tomatsauser og tomat-supper er selvfølgelig populære, men hele tomatdeler i grønnsaks- og kjøttgryter er også populært. Passerte tomater er en ideell pizzapålegg. I tillegg er tomater en grunnleggende del av mange pastagryetter som lasagne. Skivede ferske tomater sammen med mozzarella, litt urter og olivenolje gjør den berømte Insalata Caprese. Middelhavskrydder som oregano, timian, salvie og basilikum er ideelle med tomater. Tørring og oppbevaring av tomater: Forvarm ovnen til 75 grader Celsius. Vask tomatene og del dem i to på langs. Vask, tørk og hakk noen kvister timian. Plasser tomatene på stekeplaten og dryss over timian. Tørk i en varm ovn med ovnsdøren lett åpen i 7 til 10 timer – snu av og til. Tomatene er ferdige når de er tørre men kan fortsatt bøyes. Skyll et glass med varmt vann. Legg tomatene lagvis med rosmarinkvister og hvitløk i glasset. Hell olje over til tomatene er dekket. La det hele stå i minst en uke. **Naturlig beliggenhet:** Tomater kommer opprinnelig fra Sør- og Mellom-Amerika. **Vellykket dyrking:** Dyrk tomatene dine i et lyst og varmt rom fra midten av mars. Spred de flate frøene med to centimeter fra hverandre på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk vegetabilsk jord og dekk kun frøene lett. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått, helst ved å fukte det med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer mugg fra å dannes på vekstsubstratet. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 20° og 24° Celsius. Etter en uke eller to skal de første frøplantene dukke opp. Fjern lokket og hold plantene litt kjøligere i mye lys uten den brennende middagssolen. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan de unge plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm pottar med hull i bunnen og organisk grønnsaksjord. Fra en høyde på ti centimeter trenger frøplantene en pinne for støtte. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres inn i et hagebed eller bømme i en avstand på 75 centimeter i full sol. **Den beste beliggenheten:** Et solrikt sted beskyttet mot regn og vind er ideelt. **Optimal omsorg:** Tomater trenger sterke støttepinner eller tomatspiraler. Vann jevnt, men unngå vannlogging. Fjern (gi tilbake) regelmessig eventuelle aksillære skudd som dannes mellom stammen og grenene. Siden rotsystemet i utgangspunktet utvikler seg kraftig, er synlig vekst sakte de første ukene. Gjødsele fire og åtte uker etter planting med en organisk vegetabilsk gjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter. **Tomater er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Pomidor - Róża Berneńska

Solanum lycopersicum

Pyszna, późno dojrzewająca, historyczna odmiana pomidora ze Szwajcarii

Ta tradycyjna szwajcarska odmiana uprawia ogromne owoce o charakterystycznym różowawym kolorze. Ze względu na swój pełny smak jest jedną z najpopularniejszych odmian wśród fanów pomidorów. Roślinę można łatwo rozpoznać po lekko niebieskim kolorze. Soczyste owoce dojrzewające dość późno są nieco podatne na pęknięcia ze względu na miękką skórkę. Najpopularniejsze są oczywiście sosy pomidorowe i zupy pomidorowe, ale także stosowanie dużych kawałków pomidorów w gulaszach warzywnych i mięsnych. Odcedzone pomidory są idealną polewą do pizzy. Ponadto pomidory są podstawowym składnikiem wielu zapiekank z makaronem, takich jak lasagna. Ze świeżych plasterów pomidora oraz sera Mozzarella doprawiona ziołami i oliwą z oliwek składa się słynna „Insalata Caprese”. Śródziemnomorskie zioła, takie jak oregano, tymianek, szalwia i bazylia są doskonałą przyprawą do pomidorów. Suszenie i przechowywanie pomidorów: Umyj i pokrój pomidory, rozłóż je na blasze do pieczenia, dopraw suszonymi i posiekanymi gałkami tymianku i umieść w piekarniku nagrzanym do 75 ° Celsjusza. Pozostaw je do wyschnięcia na około 7 do 10 godzin w gorącym piekarniku z lekko otwartymi drzwiczkami i od czasu do czasu odwracaj kromki. Pomidory są gotowe, gdy wyschną, ale można je jeszcze zgiąć. Wypłucz szklankę gorącą wodą i umieść w niej warstwę pomidorów, gałki rozmarynu i czosnek. Dodawaj oliwę (z oliwek), aż pomidory będą całkowicie pokryte. Pozostaw to na co najmniej tydzień. **Naturalne położenie:** Pomidory pierwotnie pochodziły z Ameryki Południowej i Środkowej. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć rozmnażanie nasion w połowie marca w jasnym i ciepłym miejscu wewnątrz. Rozłóż płaskie nasiona w odległości około 2 cm od siebie na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym i tylko lekko przykryj ziemią. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób możesz uniknąć tworzenia się pleśni na komposcie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 20 ° do 24 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się po jednym lub dwóch tygodniach. Teraz możesz zdjąć osłonę i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym miejscu, ale jasne miejsce bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszej pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Gdy osiągną wysokość około 10 cm, należy je podeprzeć małym patyczkiem. W połowie maja i po Łódowych Świątach rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek, musisz podeprzeć rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Łódowych Świątach rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek, musisz podeprzeć rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Łódowych Świątach rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. **Najlepsza lokalizacja:** Słoneczne miejsce osłonięte przed deszczem i wiatrem byłoby idealne do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Gdy rośliny rosną wysoko, będą potrzebować mocnych podpór lub słupków pomidorowych. Podlewaj rośliny równomiernie, ale unikaj gromadzenia się wody. Regularnie wyrwij pędy boczne między łodygą a podstawą gałęzi. Ponieważ ukorzenienie roślin na początku będzie się silnie rozwijać, widoczne będzie początkowo rosną raczej wolno. Około 4 tygodni i 8 tygodni po posadzeniu możesz dostarczyć roślinie organiczny nawóz roślinny. **W zimę:** Wysiej ponownie w następnym roku. **Pomidory należą do rodziny psiankowatych. Z wyjątkiem dojrzałych owoców, wszystkie inne części rośliny są trujące.**



ORGÂNICO - Tomate - Rosa Bernese

Solanum lycopersicum

Saborosa variedade histórica de tomate de amadurecimento tardio da Suíça

A histórica variedade suíça com frutos grandes e caracteristicamente rosados é uma das variedades mais populares entre os amantes do tomate devido ao seu aroma intenso e é fácil de reconhecer pela sua cor ligeiramente azulada. Seus frutos suculentos amadurecem bastante tarde e correm o risco de estourar devido à sua casca macia. Molhos de tomate e sopas de tomate são populares, é claro, mas partes inteiras de tomate em potes de vegetais e carne também são populares. Tomates passados são uma cobertura de pizza ideal. Além disso, os tomates são parte fundamental de muitas caçarolas de massa, como a lasanha. Tomates frescos fatiados junto com mussarela, algumas ervas e azeite fazem a famosa Insalata Caprese. Especiarias mediterrâneas como orégano, tomilho, sálvia e manjericao são ideais com tomates. Secagem e armazenamento de tomates: Pré-aqueça o forno a 75° Celsius. Lave os tomates e corte ao meio no sentido do comprimento. Lave, seque e pique alguns ramos de tomilho. Disponha os tomates na assadeira e polvilhe com tomilho. Seque em forno quente com a porta do forno ligeiramente aberta por 7 a 10 horas - virando ocasionalmente. Os tomates estão prontos quando estiverem secos mas ainda pode ser dobrado. Lave um copo com água quente. Coloque os tomates com raminhos de alecrim e alho no copo. Despeje o óleo até cobrir os tomates. Deixe tudo por pelo menos uma semana. **Localização natural:** Os tomates vêm originalmente da América do Sul e Central. **Cultivo bem sucedido:** Cultive seus tomates em uma sala iluminada e quente a partir de meados de março. Espalhe as sementes planas com dois centímetros de distância em substrato de coco úmido ou solo vegetal orgânico e cubra apenas levemente as sementes. Mantenha o substrato em crescimento úmido, mas não molhado, de preferência umedecendo-o com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 20° e 24° Celsius. Depois de uma ou duas semanas, as primeiras mudas devem aparecer. Retire a tampa e mantenha as plantas um pouco mais frescas com muita luz sem o sol escaldante do meio-dia. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as plantas jovens podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. A partir de dez centímetros de altura, as mudas precisam de um pau para se apoiar. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um canteiro ou balde a uma distância de 75 centímetros a pleno sol. **A melhor localização:** Um lugar ensolarado protegido da chuva e do vento é o ideal. **Cuidado ideal:** Os tomates precisam de palitos de suporte fortes ou espirais de tomate. Regue uniformemente, mas evite o alagamento. Remova regularmente (devolva) quaisquer brotos axilares que se formem entre o tronco e a base dos galhos. Como o sistema radicular inicialmente se desenvolve vigorosamente, o crescimento visível é lento nas primeiras semanas. Fertilize quatro e oito semanas após o plantio com um fertilizante vegetal orgânico. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte. **Os tomates são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Roşie - Trandafir Bernez

Solanum lycopersicum

Soi delicios de tomate istorice, cu coacere târzie, din Elveţia

Soiul istoric elveţian cu fructe mari, caracteristice de culoare roz, este unul dintre cele mai populare soiuri în rândul iubitorilor de roşii, datorită aromei sale complete şi poate fi uşor recunoscut prin culoarea uşor albastruie. Fructele lor suculente se coc destul de târziu şi sunt puţin predispuse la izbucnire datorită pielii lor moi. Sosurile de roşii şi supele de roşii sunt desigur populare, dar şi bucaţi întregi de roşii în ghivece cu legume şi carne. Roşiile trecute sunt un topping ideal pentru pizza. Roşiile sunt, de asemenea, o parte esenţială a multor feluri de mâncare din casele de paste, cum ar fi lasagna. Roşiile proaspete în felii împreună cu mozzarella, câteva ierburii şi ulei de măsline fac faimoasa Insalata Caprese. Condimentele mediteraneene precum oregano, cimbru, salvie şi busuioc sunt ideale pentru roşii. Uscarea şi depozitarea roşiilor: Preîncălziţi cuptorul la 75 ° Celsius. Spălaţi roşiile şi tăiaţi-le pe jumătate în lung. Se spală câteva crenguţe de cimbru, se usucă şi se toacă. Răspândiţi roşiile pe tava de copt şi presăraţi cimbru. Se usucă într-un cuptor fierbinte timp de 7 până la 10 ore cu uşa cuptorului uşor deschisă - rotindu-se din când în când. Roşiile sunt gata când sunt uscate, dar poate fi totuşi îndoit. Clătiţi un pahar cu apă fierbinte. Puneţi roşiile cu crenguţe de rozmarin şi usturoi în pahar. Se toarnă ulei peste ele până când roşiile sunt acoperite. Lasă totul să treacă cel puţin o săptămână. **Locaţie naturală:** Roşiile provin iniţial din America de Sud şi Centrală. **Cultivare de succes:** Cultivaţi roşiile într-o cameră luminoasă şi caldă de la mijlocul lunii martie. Imprăstiaţi seminţele plate la o distanţă de doi centimetri pe substrat umed de nucă de cocos sau sol vegetal organic şi acoperiţi seminţele doar uşor. Păstraţi mediul de creştere umed, dar nu umed, umezindu-l din nou cu o sticlă de pulverizare. Acoperiţi vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care aţi prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtaţi filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea muşcegailui pe substratul în creştere. Aşezaţi recipientul pentru seminţe într-un loc usor şi cald, cu o temperatură cuprinsă între 20 ° şi 24 ° Celsius. Primele răsaduri ar trebui să apară după o săptămână sau două. Îndepărtaţi capacul şi păstraţi plantele puţin mai răcoroase în lumină multă, fără soarele aprins al amiezii. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele tinere pot fi smulţute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund şi sol vegetal organic. De la o înălţime de zece centimetri, răsadurile au nevoie de un băţ ca suport. După sfârşitul de gheaţă de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantaţi în patul de grădină sau în ghivece la o distanţă de 75 de centimetri în plin soare. **Cea mai bună localitate:** Un loc înşorit protejat de ploaie şi vânt este ideal. **Îngrijire optimă:** Roşiile au nevoie de tije de sprijin puternice sau spirale de roşii. Udaţi uniform, dar evitaţi înmuirea. Îndepărtaţi periodic (degresaţi) toate lăstarii axilare care se formează între trunchi şi baza ramurii. Deoarece rădăcinile se dezvoltă viguros la început, creşterea vizibilă este lentă în primele câteva săptămâni. Fertilizaţi cu un îngrăşământ vegetal organic la patru şi opt săptămâni după plantare. **În iarnă:** Re-semănaţi în anul următor. **Roşiile sunt nopţi. Părţile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Tomat - Berneros

Solanum lycopersicum

Läcker, senmognad, historisk tomat sort från Schweiz

Den historiska schweiziska sorten med stora, karakteristiska rosa färgade frukter är en av de mest populära sorterna bland tomatälskare på grund av sin fulla arom och är lätt att känna igen på sin lite blåaktiga färg. Deras saftiga frukter mognar ganska sent och är lite benägna att spricka på grund av sin mjuka hud. Tomatsäser och tomatsoppor är naturligtvis populära, men också hela tomatbitar i grönsaks- och köttkrukor. Passerade tomater är en perfekt toppning för pizza. Tomater är också en viktig del av många pastarätter som lasagne. Färska tomater i skivor tillsammans med mozzarella, några örter och olivolja gör den berömda Insalata Caprese. Medelhavskryddor som oregano, timjan, salvia och basilika är perfekta med tomater. Torka och lagra tomater: Värm ugnen till 75 ° C. Tvätta tomater och skär i halva längden. Tvätta några timjekvister, torka och hugga. Sprid tomaterna på bakplåten och strö över timjan. Torka i en varm ugn i 7 till 10 timmar med ugnsluckan något öppen - vrid då och då. Tomaterna är klara när de är torra, men kan fortfarande böjas. Skölj ett glas med varmt vatten. Lagg tomaterna med rosmarinkvister och vitlök i glaset. Håll olja över det tills tomaterna är täckta. Låt det hela gå igenom i minst en vecka. **Naturligt läge:** Tomater kommer ursprungligen från Syd- och Centralamerika. **Framgångsrik odling:** Odlad dina tomater i ett ljus och varmt rum från mitten av mars. Sprid de platta frön på två centimeter avstånd på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk vegetabilisk jord och täck fröna bara lätt. Håll odlingsmediet fuktigt men inte vått genom att återfukta det med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på det växande substratet. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 20 ° och 24 ° Celsius. De första plantorna ska visas efter en vecka eller två. Ta bort locket och håll växterna lite svalare i mycket ljus utan att flamma middagssolen. Så fort det andra bladparet har utvecklats kan de unga plantorna stäckas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Från en höjd av tio centimeter behöver plantorna en pinne som stöd. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras i trädgårdsbädden eller i krukor på ett avstånd av 75 centimeter i full sol. **Den bästa platsen:** En solig plats skyddad från regn och vind är perfekt. **Optimal vård:** Tomater behöver starka stödstänger eller tomatspiraler. Vattna jämnt, men undvik vattentätning. Avlägsna (skumma) regelbundet alla axillära skott som bildas mellan stammen och grenbasen. Eftersom rötterna utvecklas kraftigt först är den synliga tillväxten långsam under de första veckorna. Gödsla med ett organiskt vegetabiliskt gödselmedel fyra och åtta veckor efter plantering. **På vintern:** Så igen året efter. **Tomater är nattsuggor. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Paradajka - Bernská ruža

Solanum lycopersicum

Neskorozreievajúca chuťná historická odroda paradajok zo Švajčiarska

Historická švajčiarska odroda s veľkými, charakteristicky ružovo sfarbenými plodmi patrí pre svoju plnú vôňu k najobľúbenejším odrodám medzi milovníkmi paradajok a ľahko ju spoznáte podľa mierne modratej farby. Ich šťavnaté plody dozrievajú pomerne neskoro a pre jemnú šupku im hrozí prasknutie. Obľúbené sú samozrejme paradajkové omáčky a paradajkové polievky, ale obľúbené sú aj celé časti paradajok v zeleninových a mäsovej nádobách. Pasované paradajky sú ideálnou polevou na pizzu. Okrem toho sú paradajky základnou súčasťou mnohých zapiekanych cestovín, ako sú lasagne. Nakrájané čerstvé paradajky spolu s mozzarellou, trochu bylinkami a olivovým olejom tvoria slávne Insalata Caprese. Stredomorské korenie ako oregano, tymián, šalvia a bazalka sú ideálne s paradajkami. Sušenie a skladovanie paradajok: Predhrejte rúru na 75 ° C. Paradajky umyjeme a pozdĺžne prekrájame na polovice. Umyte, osušte a nasekajte niekoľko vetvičiek tymiánu. Paradajky poukladáme na plech a posypeme tymiánom. Sušíme v horúcej rúre s mierne pootvorenými dvierkami 7 až 10 hodín – občas otočíme. Paradajky sú hotové, keď sú suché ale stále sa dá ohnúť. Opláchnite pohár horúcou vodou. Do pohára navrstvíme paradajky s vetvičkami rozmarínu a cesnakom. Polievame olejom, kým nie sú paradajky zakryté. Nechajte to všetko aspoň týždeň. **Prirodzená poloha:** Paradajky pôvodne pochádzajú z Južnej a Strednej Ameriky. **Úspešná kultivácia:** Od polovice marca pestujte paradajky vo svetlej a teplej miestnosti. Ploché semená rozsypte dva centimetre od seba na vlhký kokosový substrát alebo organickú zeleninovú pôdu a semená len zľahka prikryte. Pestovateľský substrát udržiavajte vlhký, ale nie mokrý, najlepšie navlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Zabráni sa tak tvorbe plesní na pestovateľskom substráte. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 20° a 24° Celzia. Po týždni alebo dvoch by sa mali objaviť prvé sadenice. Odstráňte kryt a udržiavajte rastliny trochu chladnejšie na veľkom svetle bez páliaceho poľudňajšieho slnka. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zemínou. Od výšky desiatich centimetrov potrebujú sadenice palicu na oporu. Po ťažkých svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť do záhradného záhona alebo vedra vo vzdialenosti 75 centimetrov na plné slnko. **Najlepšie umiestnenie:** Ideálne je slnečné miesto chránené pred dažďom a vetrom. **Optimálna starostlivosť:** Paradajky potrebujú silné podporné tyčinky alebo paradajkové špirály. Zalievajte rovnomerne, ale zabráňte podmáčaní. Pravidelne odstraňujte (vračajte) všetky pazušné výhonky, ktoré sa tvoria medzi kmeňom a základňou konárov. Keďže koreňový systém sa spočiatku intenzívne vyvíja, viditeľný rast je v prvých týždňoch pomalý. Hnojte štyri a osem týždňov po výsadbe organickým hnojivom na zeleninu. **V zime:** Ďalší rok zasejte. **Paradajky sú rastliny nočného kvetu. Ich časti rastlín sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Paradižnik - Bernska vrtnica

Solanum lycopersicum

Pozno zoreča okusna zgodovinska sorta paradižnika iz Švice

Zgodovinska švicarska sorta s veľkými, značnými rožnatými plodmi je zaradi svoje polne arome ena najbolj priljubljenih sort med ljubitelji paradižnika, prepoznamo pa jo po rahlo modrikastej barvi. Njihovi sočni plodovi dozrijo precej pozno in so zaradi mehke lupine v nevarnosti, da počijo. Priljubljen je seveda paradižnikove omake in paradižnikove juhe, priljubljeni pa so tudi čeli deli paradižnika v zelenjavnih in mesnih lončih. Pasirani paradižnik je idealen preliv za pico. Poleg tega je paradižnik temeljni del mnogih testeninjskih enolončnic, kot je lasanja. Narezan sveži paradižnik skupaj s mocarelo, nekaj zelišči in oljčnim oljem tvori znamenito Insalata Caprese. K paradižniku se idealno podajo sredozemske začimbe, kot so origano, timijan, žajbelj in bazilika. Sušenje in shranjevanje paradižnikov: Pečico segrejte na 75°C. Paradižnik operemo in po dolgem prerežemo na pol. Nekaj vejic timijana operemo, osušimo in nasekljamo. Paradižnike razporedimo po pekaču in jih potresemo s timijanom. Sušite v vroči pečici z rahlo odprtimi vrati pečice 7 do 10 ur – občasno obrnite. Paradižniki so gotovi, ko so suhi vendar se lahko še upogne. Kozarec sperite z vročo vodo. V kozarec naložite paradižnik z vejicami rozmarina in česnom. Prelijemo z oljem, da so paradižniki prekriti. Pustite vse skupaj vsaj en teden. **Naravni habitat:** Paradižnik izvira iz Južne in Srednje Amerike. **Navodila za gojenje:** Od sredine marca gojite paradižnik v svetlem in toplem prostoru. Ploščata semena raztresite dva centimetra narazen na vlažen kokosov substrat ali organsko rastlinsko zemljo in semena le rahlo prekrijte. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, a ne moker, najboljše tako, da ga navlažite z razpršilom. Posodo s kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 20° in 24° Celzija. Po tednu ali dveh naj bi se pojavile prve sadike. Odstranite pokrov in pustite rastline nekoliko hladnejše na veliko svetlobe brez žgočega opoldanskega sonca. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko mlade rastline pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Od višine deseti centimetrov potrebujejo sadike za oporo palico. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo v gredico ali vedro na razdaljo 75 centimetrov na polnem soncu. **Najboljša lokacija:** Ideálno je sončno mesto, zaščiteno pred dežjem in vetrom. **Optimálna nega:** Paradižnik potrebuje močne oporne palice ali paradižnikove spirale. Enakomerno zalievajte, vendar se izogibajte zalivanju. Redno odstraňujte (vračajte) vse pazušné pogánky, ki nastanejo med deblom in dnom vej. Ker se koreninski systém na začátku močno rozvíja, je vidná rast v prvih nekaj tedňoch pomalá. Gnojíte štyri a osem tedňoch po sajení z organickým rastlinským hnojivom. **V zimskom čase:** Naslednje leto ponovno sejmo. **Paradižnik je nočná rastlina. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Tomate - Rosa de Berna

Solanum lycopersicum

Sabrosa variedad histórica de tomate de Suiza de maduración tardía

La histórica variedad suiza con grandes frutas de color rosa es una de las más populares entre los amantes del tomate por su aroma intenso y se reconoce fácilmente por su color ligeramente azulado. Sus jugosas frutas maduran bastante tarde. Por supuesto, las salsas de tomate y las sopas de tomate son las más populares, pero también lo son los trozos enteros de tomate en ollas de verduras y carne. Los tomates triturados son un ingrediente ideal para la pizza. Además, los tomates son un componente básico de muchos guisos de pasta como la lasaña. Los tomates frescos en rodajas junto con el queso mozzarella, algunas hierbas y aceite de oliva, hacen la famosa Insalata Caprese. Las especias mediterráneas como el orégano, el tomillo, la salvia y la albahaca son ideales para condimentar los tomates. Secar y almacenar los tomates: Precaliente el horno a 75°C. Lavar y cortar los tomates por la mitad, a lo largo. Lavar, secar y cortar algunas ramas de tomillo. Colocar los tomates en la bandeja para hornear y espolvorearlos con tomillo. Secar en el horno caliente de 7 a 10 horas con la puerta del horno ligeramente abierta - girar de vez en cuando. Los tomates están listos cuando están secos y aun se puedan doblar. Enjuague una fuente de cristal con agua caliente y coloque los tomates en capas con ramitas de romero y ajo. Vierta aceite sobre los tomates hasta que estos estén cubiertos. Dejar reposar durante al menos una semana. **Ubicación natural:** Los tomates son originarios de América del Sur y Central. **Cultivo exitoso:** Precultive sus tomates a partir de mediados de marzo en una habitación luminosa y cálida. Rocie las semillas planas a una distancia de dos centímetros entre sí sobre sustrato de coco húmedo o tierra vegetal orgánica y cubra las semillas sólo ligeramente. Mantenga el medio de cultivo húmedo, pero no mojado, humedeciéndolo con un frasco rociador. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato de crecimiento. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con una temperatura entre 20° y 24° Celsius. Después de una o dos semanas deben aparecer las primeras plántulas. Retire la película de plástico transparente y mantenga las plántulas algo más frescas a plena luz sin que les de el sol del mediodía. Tan pronto como el segundo par de hojas se desarrolla, las plantas jóvenes pueden ser trasplantadas hasta la primera hoja en pequeñas macetas de 10 cm con agujeros y tierra para verdura orgánica. Desde una altura de diez centímetros, las plántulas necesitan un bastón para sostenerlas. Después de mediados de mayo, las plantas pueden ser trasplantadas en cancheros o tinas (?) a una distancia de 75 centímetros en un lugar completamente soleado. **La mejor ubicación:** Un lugar soleado protegido de la lluvia y el viento es ideal. **Cuidado óptimo:** Los tomates necesitan barras de soporte fuertes o espirales para el cultivo de tomate. Riegue uniformemente, pero evite el encharcamiento. Elimine regularmente todos los brotes axilares que se forman entre el tronco y la base de la rama. A medida que el sistema radicular (?) continúa desarrollándose vigorosamente, el crecimiento visible es lento durante las primeras semanas. Fertilice cuatro y ocho semanas después de la siembra con un fertilizante orgánico para vegetales. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente. **Los tomates son plantas solanáceas. Las partes de su planta son venenosas. Pero, por supuesto, no la fruta madura!**



BIO - Rajče - Bernská růže

Solanum lycopersicum

Pozdně dozrávající chutná historická odrůda rajčat ze Švýcarska

Historická švýcarská odrůda s velkými, charakteristicky narůžovělými plody patří pro své plné aroma k nejoblíbenějším odrůdám mezi milovníky rajčat a snadno se pozná podle lehce namodralé barvy. Jejich šťavnaté plody dozrávají poměrně pozdě a kvůli měkké slupce hrozí prasknutí. Oblíbené jsou samozřejmě rajčatové omáčky a rajčatové polévky, oblíbené jsou ale i celé části rajčat v zeleninových a masových hrncích. Pášená rajčata jsou ideální polevou na pizzu. Kromě toho jsou rajčata základní součástí mnoha těstovinových kastrolů, jako jsou lasagne. Nakrájená čerstvá rajčata spolu s mozzarellou, trochou bylinek a olivovým olejem tvoří slavné Insalata Caprese. K rajčatům se ideálně hodí středomořské koření jako oregano, tymián, šalvěj a bazalka. Sušení a skladování rajčat: Předejte troubu na 75° Celsia. Rajčata omyjeme a podélně rozpůlíme. Omyjte, osušte a nasekejte několik snítek tymiánu. Rajčata rozložíme na plech a posypeme tymiánem. Sušte v rozpálené troubě s mírně otevřenými dvířky trouby 7 až 10 hodin – občas otočte. Rajčata jsou hotová, když jsou suchá ale dá se ještě ohnout. Opláchněte sklenici horkou vodou. Do sklenice navrstvěte rajčata se snítkami rozmarýnu a česnekem. Podlévejte olejem, dokud nejsou rajčata zakrytá. Vše nechte alespoň týden püsobit. **Přirozená poloha:** Rajčata původně pocházejí z Jižní a Střední Ameriky. **Úspěšné pěstování:** Pěstujte rajčata od poloviny března ve světlé a teplé místnosti. Plochá semena rozetřete dva centimetry od sebe na vlhký kokosový substrát nebo organickou zeleninovou půdu a semena jen lehce zakryjte. Pěstební substrát udržujte vlhký, ale ne mokrý, nejlépe navlhčením rozprašovačem. Kulturační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na pěstebním substrátu. Kulturační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 20° a 24° Celsia. Po týdnu až dvou by se měly objevit první sazenice. Odstraňte kryt a udržujte rostliny trochu chladnější na hodně světlé bez žhnoucího poledního slunce. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze mladé rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zemínou. Od výšky deseti centimetrů potřebují sazenice na oporu tyčku. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit do zahradního záhonu nebo kbelíku ve vzdálenosti 75 centimetrů na plné slunce. **Nelepší umístění:** Ideální je slunné místo chráněné před deštěm a větrem. **Optimální péče:** Rajčata potřebují silné podpůrné tyčky nebo rajčatové spirály. Zalévejte rovnoměrně, ale vyhněte se přemokření. Pravidelně odstraňujte (vracejte) všechny pažní výhony, které se tvoří mezi kmenem a báží větví. Protože se kořenový systém zpočátku vyvíjí bujně, viditelný růst je v prvních týdnech pomalý. Hnojte čtyři a osm týdnů po výsadbě organickým hnojivem na zeleninu. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu. **Rajčata jsou rostliny ilék. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



ORGANİK - Domates - Bernese Rose

Solanum lycopersicum

İsviçre'den geç olgunlaşan lezzetli tarihi domates çeşidi

Büyük, karakteristik olarak pembe renkli meyveleri olan tarihi İsviçre çeşidi, dolgun aroması nedeniyle domates severler arasında en popüler çeşitlerden biridir ve hafif mavimsi rengi ile kolayca tanınır. Sulu meyveleri oldukça geç olgunlaşır ve yumuşak kabukları nedeniyle patlama riski taşır. Beliebt sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtopfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffnetem Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarinzweigen, und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darübergießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Doğal konum:** Domatesler aslen Güney ve Orta Amerika'dan gelir. **Başarılı yetiştirme:** Mart ortasından itibaren domateslerini aydınlık ve sıcak bir odada büyütün. Yassı tohumları, nemli hindistancevizi substratı veya organik sebze toprağı üzerine iki santimetre arayla dağıtın ve tohumları hafifçe örtün. Büyüyen substratı tercihen bir sprej şişesiyle nemlendirerek nemli tutun, ancak ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen alt tabaka üzerinde küf oluşmasını önler. Kültür kabını 20° ila 24° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. Bir veya iki hafta sonra ilk fideler görünmelidir. Örtüyü çıkarın ve yanan öğlen güneşi olmadan bol ışıktaki bitkileri biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, genç bitkiler (ayrı ayrı) dipte delikler ve organik sebze toprağı olan 10 cm'lik küçük saksılara ilk yaprağa kadar dikilebilir. On santimetre yükseklikten, fidelerin destek için bir cubuğa ihtiyacı vardır. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra, bitkiler tam güneşte 75 santimetre mesafede bir bahçe yatağına veya kovaya ekilebilir. **En iyi konum:** Yağmur ve rüzgardan korunan güneşli bir yer idealdir. **Optimum bakım:** Domateslerin güçlü destek çubuklarına veya domates spirallerine ihtiyacı vardır. Eşit şekilde sulayın, ancak su birikmesinden kaçın. Gövde ile dalların tabanı arasında oluşan koltuk altı sürgünlerini düzenli olarak çıkarın (geri verin). Kök sistemi başlangıçta güçlü bir şekilde geliştikten, ilk birkaç haftada görünür büyüme yavaşlar. Organik sebze gübresi ile ekimden dört ve sekiz hafta sonra gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin. **Domatesler itüzümü bitkileridir. Bitki kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



BIO - Paradicsom - Berni rózsza

Solanum lycopersicum

Későn érő, ízletes történelmi paradicsomfajta Svájcól

A történelmi svájci fajta nagy, jellegzetesen rózsaszínű gyümölcsökkel telt aromája miatt az egyik legnépszerűbb fajta a paradicsomkedvelők körében, és enyhén kékes színéről könnyen felismerhető. Lédús terméseik meglehetősen későn érnek, és puha héjuk miatt kirepedhetnek. **Természeti elhelyezkedés:** A paradicsom eredetileg Dél- és Közép-Amerikából származik. **Sikeres termesztés:** Március közepétől nevelje paradicsomát világos és meleg szobában. Szórja szét a lapos magokat egymástól két centiméter távolságra nedves kókuszdió-aljzatra vagy bionővényi talajra, és csak enyhén takarja be a magokat. A termesztési aljzatot tartsa nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg szórófejes palackal nedvesítse meg. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a termesztő aljzaton. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20°C és 24°C között van. Egy-két hét múlva meg kell jelenniük az első palántáknak. Távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket egy kicsit hűvösebben sok fényben, a tűző déli napsütés nélkül. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szúrhatjuk ki. Tíz centiméter magasságtól kezdve a palántáknak botra van szükségük a tartáshoz. A május közepi jégszentek után a növényeket teljes napfényben 75 centiméteres távolságra kerti ágyásba vagy vödörbe lehet átültetni. **A legjobb hely:** Az esőtől és szélétől védett napos hely ideális. **Optimális gondozás:** A paradicsomnak erős támasztórudakra vagy paradicsomspirálókra van szüksége. Egyenletesen öntözzük, de kerüljük a bevezesedést. Rendszeresen távolítsuk el (adjuk vissza) a törzs és az ágak töve között kialakuló hónaljhatásokat. Mivel a gyökérendszert kezdetben erőteljesen fejldik, a látható növekedés az első hetekben lassú. Az ültetés után négy és nyolc héttel műtrágyázzon szerves növényi műtrágyával. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - トマト - バーナー・ローズ

Solanum lycopersicum

スイスの伝統的な絶品完熟トマト

この伝統的なスイスの品種は、特徴的なピンク色で大きな実をつけます。そのコクのある風味は、トマトファンに最も人気のある品種の一つです。植物はわずかに青い色をしており、簡単に見分けがつきます。熟成したジューシーな実の皮は柔らかく、傷がつきやすいです。

もちろんトマトソースとトマトスープが人気ですが、大きめに切ったトマトを入れた野菜と肉のシチューも美味しいです。裏ごししたトマトはピザのトッピングに理想的です。さらにトマトはラザニアなどの多くのパスタ料理に欠かせません。有名な「カプレーゼ」は新鮮なトマトのスライスとモッツアレラチーズ、そしてハーブとオリーブオイルで味付けしたものです。オレガノ、タイム、セージ、バジルなどの地中海ハーブはトマトの味付けに最適です。乾燥保存するには：洗ったトマトをスライスしてペーキングシートの上に並べ、乾燥タイムを刻んだもので味付けし、75°Cで予熱したオープンへ入れます。オープンのドアを少し開いた状態で7〜10時間乾燥させ、時々スライスしたトマトを裏返します。まだ少し柔らかさがあるかもしれませんが、乾燥したら準備完了です。沸騰したお湯でガラス容器をすすぎ、トマトと一緒にローズマリーの小枝といくつかのニンニクを入れます。トマトに完全にかぶるまでオリーブオイルを注ぎます。少なくとも1週間はそのまま放置します。

自然な場所: トマトは南そして中央アメリカが原産です。

栽培成功:

3月の中旬から室内の明るく暖かい場所で種の栽培を開始できます。平らな種を湿ったココファイバーまたはハーブ用オーガニック用土の上に約2cm間隔で広げ、ほんの少しだけ土で覆います。土壌は濡らすのではなく湿った状態にたもちます（例：スプレーボトルなどを使用します）。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明なフィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2〜3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C〜24°Cの明るく暖かい場所に種を植えたコンテナを保管します。通常は約1〜2週間後に発芽します。発芽したら、苗を日中の強い陽射しを避けた明るく涼しい場所で保管します。第二の対の葉が形成されたら、野菜用オーガニック用土を入れた10cmの大きさの底に水はけ用の穴のある鉢に植え替えます。苗が約10cmの大きさになったら小さな支柱が必要です。5月中旬そして寒の戻りが過ぎたら、屋外の日当たりの良い場所に75cm間隔で植えるか、または鉢に植替えができます。

最高のロケーション:

最適なケア:

苗が成長するにつれ頑丈な支柱が必要です。水は均等に与え、やり過ぎには注意が必要です。茎と枝の付け根の間の側枝を定期的に間引きします。最初は強く根を発達させるので、地上部分の苗はゆっくりと成長します。植付けから約4週間後と8週間後には、野菜用オーガニック肥料を少々与えてもよいでしょう。

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

トマトはナス科の植物に属します。熟した果実を除いて、他の部分はすべて有毒です。

SKU: 18202 / BIO - Tomate - Berner Rose