



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



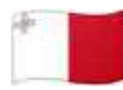
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - волско сърце

Solanum lycopersicum

Идеалният домати за хляб с големи плодове с тегло до 500 грама

Това е сърцевидният гигант сред доматите с тегло на плодовете до 500 гр. Поради ниското си съдържание на сок и отлични вкусови качества са идеални за салати на хляб и сандвичи. Ochsenherz е силно растящ ранен домати, който узрява от розово до червено, но определено има нужда от защита от дъжд. Вкусът на дебелото, месесто месо е интензивен и сложен и е истинско удоволствие за любителите на доматите. Доматените сосове и доматените супи са популярни, разбира се, но целите части от домати в зеленчукови и месни салати също са популярни. Пасираните домати са идеална гарнитура за пица. В допълнение, доматите 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 доматите и ги нарежете на две по дължина. Измийте, подсушете и нарежете няколко стръка мащерка. Подредете доматите 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 доматите със стръччета розмарин и чесън в чашата. Полейте с олио, докато се покриват доматите. Оставете всичко това поне седмица. **Естествено местоположение:** Доматите първоначално идват от Южна и Централна Америка. **Успешно отглеждане:** От средата на март отглеждат доматите си 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 растящия 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 растящия 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 капак 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 касии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. От височина десет сантиметра разсадът се нуждае от пръчка за опора. След ледените стегии 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 доматени спирали. Поливайте равномерно, но избягвайте преовлажняване. Редовно премахвайте (вършцайте) 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. Наторете четири и осем седмици след засаждането с органичен зеленчуков тор. **През зимата:** Бunden отново на следващата година. **Доматите са нощни растения. Растителните им части са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Tomat - oksehjerte

Solanum lycopersicum

Den ideelle brødtomat med store frugter, der vejer op til 500 gram

Dette er den hjerteformede kæmpe blandt tomater med frugter, der vejer op til 500 g. På grund af deres lave juiceindhold og fremragende smag er de ideelle til toppings på brød og sandwich. Ochsenherz er en stærkt voksende tidlig tomat, der modnes fra lyserød til rød, men den har bestemt brug for beskyttelse mod regnen. Smagen af det tykke, kødfulde kød er intens og kompleks og en rigtig godbid for tomatelskere. Tomatsaucer og tomatosupper er selvfølgelig populære, men hele tomatdele i grøntsags- og kødgrøder 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, dup tør og hak et par kviste timian. Anret 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 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 pind 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 tomatospiraler. 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 langs om 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 plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Tomate - Ochsenherz

Solanum lycopersicum

Die ideale Brottomate mit großen und bis zu 500 Gramm schweren Früchten

Dies ist der herzförmige Riese unter den Tomaten, mit bis zu 500 Gramm schweren Früchten, die sich aufgrund ihres geringen Saftanteils und ihres ausgezeichneten Geschmacks ideal zum Belegen von Broten und Sandwiches eignen. Ochsenherz ist eine starkwachsende, rosa nach rot abreifende frühe Stabtomate, die allerdings unbedingt einen Regenschutz benötigt. Der Geschmack des dicken, fleischigen Fruchtfleisches ist intensiv und komplex und für Tomatenliebhaber eine echte Bereicherung. Beliebte sind natürlich Tomatensößen 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 Glas 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 (vereinzelt) werden. Ab einer Höhe von zehn Zentimetern brauchen die Sämlinge einen Stab als Stütze. Nach den Eisheligen 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 Aussaat 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 - Oxheart

Solanum lycopersicum

The best tomato for bread with huge, heavy fruits up to 500 g

This would be the heart-shaped giant of the tomato family with up to 500 g heavy fruits. It is less juicy and, therefore, ideal for topping slices of bread or preparing sandwiches. The Oxheart is a strong-growing, pink to red ripening stake tomato plant, but it really needs a rain-sheltered place for cultivation. The taste of the thick and fleshy fruit pulp is intensive and complex and much appreciated by tomato lovers. 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 - härja süda

Solanum lycopersicum

Ideaalne leivatomat suurte, kuni 500 grammi kaaluvate viljadega

See on tomatite seas südamekujuline hiiglane, mille viljad kaaluvad kuni 500 grammi. Madala mahlasisalduse ja suurepärase maitse tõttu sobivad need ideaalselt leiva ja võileiva lisandiks. Ochsenherz on tugevakasvuline varajane tomat, mis valmib roostast kuni punaseni, kuid vajab kindlasti kaitset vihma eest. Paksu lihaka viljalihha maitse on intensiivne ja kompleksne ning tõeline maiuspala tomatisõpradele. Populaarsed on muidugi tomatikastmed ja tomatisupid, aga populaarsed on ka terved tomatiosad köögivilja- ja lihapottides. Passeeritud tomatid on ideaalne pitsakate. Lisaks on tomatid palju pastavormiroogade, näiteks lasanje, oluline osa. Viilutatud värskeid tomatid koos mozzarella, mõnede ürtide ja oliiviõliga valmistavad kuulsal Insalata Caprese. Tomatiga sobivad ideaalselt Vahemere võrtsid nagu pune, tüümian, salvei ja basilik. Tomatite kuivatamine ja säilitamine: Kuumuta ahi temperatuurini 75 °C. Pese tomatid ja lõika pikuti pooleks. Pese, patsuta kuivaks ja tükelda paar tüümianioksa. Lauta 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 kuumaga veega. Lauta 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 Kesk-Ameerikast. **Edukas kasvatamine:** Alates märtsi keskpaigast kasvatage oma tomateid valgusküllases ja soojas 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 pihustuspuudeliga 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 torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljamuld. Kümne sentimeetri kõrgusel vajavad istikud toetusteks pulka. Pärast mai keskpaiga jääpühakuid võib taimed lauspääkese käes istutada alapeenarisse või ämbrisse 75 sentimeetri kaugusele. **Parim asukoht:** Ideaalne on päikesepaisteline koht, mis on kaistatud vihma ja tuule eest. **Optimaalne hooldus:** Tomatid vajavad tugevaid tugipulki või tomatispiraale. Kastke ühtlaselt, kuid vältige vettimist. Korrapäraselt eemaldage (andke tagasi) kõik kaenlaalused võrsed, mis tekivad tüve ja okste aluse vahele. Kuna juurestik areneb algses 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 - härän sydän

Solanum lycopersicum

Ihanteellinen leipätomaatti suurilla hedelmillä, jotka painavat jopa 500 grammaa

Tämä on tomaattien sydämenmuotoinen jättiläinen, jonka hedelmät painavat jopa 500 grammaa, alhaisen mehupitoisuuden ja erinomaisen maun ansiosta ne sopivat ihanteellisesti leivän ja voileipien täytteeksi. Ochsenherz on vahvakasvuline varhainen tomaatti, joka kypsyy vaaleanpunaisesta punaiseen, mutta tarvitsee ehdottomasti suojaa sateelta. Paksun, mehevän hedelmälhän maku on intensiivinen ja monimutkainen ja todellinen herkku tomaatin ystäville. Beliebit sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtopfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabegleit. 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 geöffneter 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. **Luonnollinen sijainti:** Tomaattit tulevat alun perin Etelä- ja Keski-Amerikasta. **Onnistunut viljely:** 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 (vereinzelt) 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. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sateelta ja tuulelta suojattu paikka on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Tomaattit tarvitsevat vahvoja tukitukkuja tai tomaattispiraaleja. 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 luumukasvilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna. **Tomaatit ovat yöviirakasveja. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



BIO - Tomate - Coeur de boeuf

Solanum lycopersicum

La tomate idéale avec des gros fruits qui peuvent peser jusqu'à 500 g

C'est le géant cardioïde des tomates avec des fruits pesant jusqu'à 500 grammes, qui sont idéaux pour les pains et les sandwichs en raison de leur faible quantité de jus et leur goût remarquable. La tomate cœur de boeuf est une tomate précoce à croissance forte et qui passe du rose au rouge pendant le mûrissement, mais elle a besoin d'une protection de la pluie. Le goût de la pulpe charnue est intense et complexe et est un vrai enrichissement pour les amateurs de tomates. 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 tomates 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 de 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 soient 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 terrain est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terrain. 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, 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 (châtrer) 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 - καρδιά βοδιού

Solanum lycopersicum

Το ιδανικό ψωμί ντομάτα με μεγάλα φρούτα βάρους έως 500 γραμμάρια

Αυτός είναι ο γίγαντας σε σχήμα καρδιάς ανάμεσα στις ντομάτες, με φρούτα που ζυγίζουν έως και 500 γραμμάρια. Λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας σε χυμό και της εξαιρετικής γεύσης, είναι ιδανικά για γαρνituρές σε ψωμί και σάντουιτς. Το Ochsenherz είναι μια πρώιμη ντομάτα ισχυρής ανάπτυξης που ωριμάζει από ροζ έως κόκκινο, αλλά αίγουρα χρειάζεται προστασία από τη βροχή. Η γεύση της παχύρρευστης, σαρκώδους σάρκας είναι έντονη και πολύπλοκη και αποτελεί πραγματική απόλαυση για τους λάτρεις της ντομάτας. 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 ιδανική επικάλυψη πίτσας. Επιπλέον, οι ντομάτες αποτελούν θεμελιώδες μέρος πολλών πιάτων κατασρόφας με ζυμαρικά όπως τα λαζάνια. Οι φρέσκες ντομάτες σε φέτες μαζί με μοτσαρέλα, μερικά μυρωδικά και ελαιόλαδο φτιάχνουν το περίφημο Insalata Caprese. Τα μεσογειακά μαγειρικά όπως η ρίγανη, το θυμάρι, το φασκόμηλο και ο βασιλικός είναι ιδανικά με ντομάτα. Στέγνωμα και αποθήκευση ντομάτας: Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 75 °C. Πλένουμε τις ντομάτες και τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος. Πλένουμε, στεγνώνουμε και ψυλκόβουμε 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. Ξεπλύνετε ένα ποτήρι με ζεστό νερό. Στεγνώστε στο ποτήρι τις ντομάτες με κλωνάρια δεντρολίβανου 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:** Καλλιέργηστε τις ντομάτες σας σε ένα φωτεινό και ζεστό δωμάτιο από τα μέσα Μαρτίου. Διασκορπίστε τους επίπεδους σπόρους σε απόσταση δύο εκατοστών μεταξύ τους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας 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 στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρεθεί το αλουμινοχάρτι 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 αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν (ξηχωριστά) 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 αγιούς του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε κρεβάτι κήπου ή κοψιά 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 αποφύγετε την υπερχειλίση. Αφαιρέστε τακτικά (δώστε πίσω) τυχόν μασαλιασούς 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. Λιπάνετε τέσσερις και οκτώ εβδομάδες μετά τη φύτευση με βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξαναποτρίστε το επόμενο έτος. **Οι ντομάτες είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - trátaí - croí damh

Solanum lycopersicum

An t-arán idéalach trátaí le torthaí móra méachan suas le 500 gram

Is é seo an fathach croí-chruithach i measc trátaí, le torthaí suas le gram 500. Mar gheall ar a n-ábhar sú íseal agus blas den scoth, tá siad oiriúnach le haghaidh barráin ar arán agus ceapairí. Is trátaí luath fás láidir é Ochsenherz a ripens bándearg go dearg, ach is cinnte go bhfuil gá le cosaint ón mbáisteach. Tá blas an fheoil tiubh, tiubh dian agus casta agus fíor-chóireáil do lovers trátaí. Tá anlainn trátaí agus anraithí trátaí tóir, ar ndóigh, ach tá codanna trátaí iomlána i bpotaí 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. Triomáigh 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. Struailgh 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:** Is ó Mheiriceá Theas agus ó Mheiriceá Láir a thagann trátaí ar dtús. **Saothrú rathúil:** Fás do thrátaí i seomra geal agus te ó lár mhí an Mhárta. Scaip na siolta cothrom dhá cheintiméadar óna chéile ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir glasraí orgánacha agus gan ach na siolta a chlúdach go héadrom. Coinnigh an tsuubstráit atá ag fás tais ach ní flúch, b'fhearr é a thaise le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an tsuubstráit atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 20° agus 24° Celsius. Tar éis seachtaine nó dhó, ba chóir go mbeadh na chéad siológa le feiceáil. Bain an clúdach agus coinneigh na plandaí beagán níos fuairé i go leor solais gan an ghrian meán lae. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí óga a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotá beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Ó airde deich ceintiméadar, tá bata ag teastáil ó na siológa le haghaidh tacaíochta. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú isteach i leaba gairdín nó buicéad ar fad 75 ceintiméadar faoi ghrian iomlán. **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 uiscebhuí. Bain go rialta (tabhair ar ais) aon shoots axillary a fhoirmiú idir an stoc agus bun na mbraínsí. 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 - uxahjarta

Solanum lycopersicum

Tilvalinn brauðtómatar með stórum ávöxtum sem vega allt að 500 grömm

Petta er hjartalaga risinn meðal tómatu, með ávæxti allt að 500 grömm að byngd. Vegna lágs safainnihalds og frábærs bragðs eru þeir tilvalnir sem álegg á brauð og samlokur. Ochsenherz er sterkvaxinn snemmaþinn tómatur sem þroskast bleikur til rauður, en hann þarf örugglega vernd gegn rigningunni. Bragðið af þykku, holdugu holdinu er ákaf og fíóklið og algjört æði fyrir tómatunennur. Tómatósúr og tómatúsúpur eru að sjálfstöðu vinsælir, en heilir tómatpartar í grænmetis- og kjötpottum eru líka vinsælir. Passaðir tómatar eru tilvaldið pizzáálegg. 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. Miðjarðarhafsrydd eins og oregano, timjan, salvía og basilíka eru tilvalin með tómtum. Þurrkun og geymsla tómatu: Forhitið ofninn þinn í 75° á Celsius. Þvoið tómatana og skerið í tvennt eftir endilöngu. Þvoið, þurkið og saxið nokkra timjangreinar. Raðið tómtönum á bökunarplötuna og stráðið timjan yfir. Þurrkaðu i heitum ofni með ofnhurðina örliðið 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 rósamaringreinum og hvítlauk í glasið. Hellið olíu yfir þar til tómatarnir eru þaktir. Leyfðu þessu öllu í að minnsta kosti viku. **Náttúruleg staðsetning:** Tómatar koma upphaflega frá Suður- og Mið-Ameríku. **Árangursrík ræktun:** 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 (vereinzelt) 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. **Besta staðsetningin:** Sólrík staður varinn fyrir rigningu og vindir er tilvalinn. **Besta umönnun:** Tómatar þurfa sterka stuðningspinna eða tómatspírala. Vökvaðu jafnt en forðastu vatnslosun. Fjarlægðu reglulega (gefðu til baka) hvers kyns handarkrika sem myndast á milli stofnsins og botn greinarna. Þar sem rótarkerfið þróað kröftulega í upphafi er sýnilegur vöxtur hægur fyrstu vikurnar. Frjývga fjórum og átta vikum eftir gróðursetningu með lífrænum grænmetisáburði. **Á veturna:** Sáíð aftur árið eftir. **Tómatar eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eittraði. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



BIO - Pomodoro - Cuor di bue

Solanum lycopersicum

Il pomodoro ideale per il pane, con frutti grandi e fino a 500 grammi di peso

Questo è il gigante a forma di cuore tra i pomodori, con frutti che arrivano a pesare fino a 500 grammi, ideale per sandwich e da accompagnare con il pane, grazie al basso contenuto di succo e al gusto eccellente. Il Cuore di bue è un pomodoro a maturazione precoce, da rosa a rosso, resistente, ma ha sicuramente bisogno di una copertura per la pioggia. Il gusto della polpa spessa e carnosa è intenso e complesso, nonché una vera ricchezza per gli amanti del pomodoro. 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 praticare 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 copiosa, 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 - volovsko srce

Solanum lycopersicum

Idealna rajčica za kruh s velikim plodovima težine do 500 grama

Ovo je srcoliki div među rajčicama s plodovima do 500 grama, a zbog niskog udjela soka i izvrsnog okusa idealne su za preljave kruha i sendviča. Ochsenherz je rana rajčica snažnog rasta koja dozrijeva u ružičastoj do crvenoj boji, ali joj svakako treba zaštita od kiše. Okus debelog, mesnatog mesa je intenzivan i kompleksan i prava poslastica za ljubitelje rajčice. 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 grančica 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. Ispirite čašu vrućom vodom. U čašu poslažite rajčice s grančicama ružmarina i češnjakom. Preljajte uljem do 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 plonsate 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, mlade 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 svetica sredinom svibnja, biljke se mogu presaditi u vrtnu gredicu ili kantu na razmak od 75 centimetara na punom suncu. **Najbolja lokacija:** Idealno je sunčano 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!**



BIOLOĢISKI - tomāts - vērša sirds

Solanum lycopersicum

Ideāls maizes tomāts ar lieliem augļiem, kas sver līdz 500 gramiem

Šis ir sirds formas milzis starp tomātiem, kuru augļi sver līdz 500 gramiem, zemā sulas saturā un lieliskās garšas dēļ tie ir ideāli piemēroti maizes un sviestmaizīšu piedevām. Ochsenherz ir spēcīgi augošs garš tomāts, kas nogatavojas no rozā līdz sarkanam, taču tam noteikti ir nepieciešama aizsardzība no lietus. Biezā, gaļīgā mīkstuma garša ir intensīva un sarežģīta, un tas ir īsts kārums tomātu cienītājiem. Populārs, protams, ir tomātu mērces un tomātu zupas, taču iecienītas ir arī veselas tomātu daļas dārzeņu un gaļas pados. Acepti tomāti ir ideāls picas pildījums. Turklāt tomāti ir daudz makaronu kastrolju, piemēram, lazanjas, sastāvdaļa. Sagriezti svaigi tomāti kopā ar mocarellu, dažiem garšaugiem un olīveļļu veido slaveno Insalata Caprese. Vidusjūras garšvielas, piemēram, oregano, timiāns, salviņa un baziliks, ir ideāli piemērotas tomātiem. Tomātu žāvēšana un uzglabāšana: Uzksrē cepeškrāsnī līdz 75°C. Nomazgājiet tomātus un pārgriezt gareniski uz pusēm. Nomazgājiet, nosusiniet un sasmalciniet dažus timiāna zariņus. Izkārojiet tomātus uz cepešpannas un apkaisa ar timiānu. Žāvējiet karstā cepeškrāsnī ar nedaudz atvērtām cepeškrāsn durvīm 7 līdz 10 stundas – laiņu pa laikam apgriežot. Tomātus pagatavo, kad tie ir izžuviņi bet joprojām var saliekt. Noskalo glāzi ar karstu ūdeni. Glāzē kārtojiet 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 20° līdz 24°C. Pēc nedēļas vai divām vajadzētu parādīties pirmajiem stadiem. Nopiemiet pārsegu un turiet augus nedaudz vēsākos daudz gaismas bez svelmas pusdienas saules. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, jaunus augus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podoos ar caurumiem apkāšā un organisko augu augsni. No desmit centimetru augstuma stadiem atbilstam nepieciešams kociņš. Pēc ledus svētajiem 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. Lai istiet vienmērīgi, bet izvalīrieties no aizsērēšanas. Regulāri nopiemiet (atdodiet) visus paduses dzinumus, kas veidojas starp stumburu un zaru pamatni. Tā kā sakņu 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 naktssveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOĢISKAS - pomidoru – jaučio širdis

Solanum lycopersicum

Idealus duonos pomidoras su dideliais vaisiais, sveriančiais iki 500 gramų

Tai širdies formas milzīns tarp pomidoru, kurių vaisiai sveria iki 500 gramų. Dėl mažo sulčių kiekio ir puikaus skonio jie puikiai tinka duonos ir sumuštinių užpildams. Ochsenherz yra stipriai augantis ankstyvas pomidoras, kuris sunoksta nuo rausvos iki raudonos spalvos, tačiau ji būtinai reikia apsaugoti nuo lietaus. Storo, mėsingo minkštumo skonis yra intensyvus ir sudėtingas ir tikras skanėstas pomidorų mėgėjams. Žinoma, populiarūs pomidorų padažai ir pomidorų sriubos, tačiau populiarūs ir visos pomidorų dalys daržovių ir mėsos puoduose. Perduoti pomidorai yra idealus picos užpildas. Be to, pomidorai yra pagrindinė daugelio makaronų troškinių, tokių kaip lazanija, dalis. Supjaustyti švieži pomidorai kartu su mocarella, kai kuriomis žolelėmis ir alyvuogių aliejumi sukuria garsų 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 čiobrelės šakeles. Pomidorus išdėliokite ant kepimo skardos ir pabarstykite čiobreliais. Džiovinkite karštoje orkaitėje šiek tiek praverdus orkaitės durelėmis 7–10 valandų – retkarčiais apversdami. Pomidorai iškepa, kai išdžiūsta bet vis tiek galima sulenkti. Nuplaukite stiklinę karštu vandeniu. Stiklinėje išsklokite pomidorus su rozmarino šakelėmis ir česnakų. Supilkite aliejų, kol pomidorai pasidengs. Viską palikite bent savaitę. **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 šlapį, 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 vėsiu esant daug šviesos bei šiek tiek vidurinėio saulės. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo į mažus 10 cm vazonėlius su sklytėmis dugne ir ekologišką daržovių žemę. Nuo dešimties centimetrų aukščio daigams reikia pagaliuko atramai. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į sodą lyse 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 (grąžinkite) visus pažastinius ūglius, kurie susidaro tarp kamieno ir šakų pagrindo. Kadangi šaknų sistema iš pradžių vystosi energingai, per pirmąsias savaites matomas augimas lėtas. Praėjus keturioms ir aštuonioms savaitėms po pasodinimo, tręškite organinėmis daržovių trąšomis. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą. **Pomidorai yra nakvišų augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIČI - tadam - qalb tal-barri

Solanum lycopersicum

It-tadam tal-ħobż ideali bi frott kbir li jiżnu sa 500 gramma

Dan huwa l-ggant f'forma ta' qalb fost it-tadam, bi frott li jiżnu sa gramma 500. Minħabba l-kontenut baxx ta' mēraq u t-toghma eċċellenti tagħhom, huma ideali għal toppings fuq ħobż u sandwiches. Ochsenherz huwa tadam bikri li jkber b'saħħtu li jimmatura minn roża għal aħmar, iżda żgur jeħtieġ protezzjoni mix-xita. It-toghma tal-laħam oħxon u mlaħħam hija intensa u kumplessa u trattament reali għal min iħobb it-tadam. Żlazi tat-tadam u sopot tat-tadam huma popolari, ovvjament, iżda partijiet tat-tadam sħaħ fil-qasri tal-naxix u tal-laħam huma wkoll popolari. It-tadam mgħoddi huwa topping ideali għall-pizza. Barra minn hekk, it-tadam huwa parti fundamentali minn ħafna platti tal-casserole tal-għagin bħal lasagna. Tadam frisk imqatta' flimkien ma' mozzarella, xi ħxejjer aromatizzati u żejt taż-żebuga jagħmlu l-famuża Insalata Caprese. Hwawar Mediterranji bħal oregano, sagħtar, salviġja u ħabaq huma ideali mat-tadam. Tnixxif u ħafna 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'tit friegħi tas-sagħtar. Irraŋġa t-tadam fuq il-folja tal-hami u ferrex bis-sagħtar. Nixxef f'forn shun bil-bieba tal-forn kemmxejn miftuħa għal 7 sa 10 sigħat - dawwar kultant. It-tadam isir meta jkun niexef iżda xorta jistgħu jiġu mgħawweġ. Laħlaħ tazza b'ilma shun. Saffi t-tadam bil-friegħ tal-klin u t-tewm fil-ħgieġ. Ferra żejt fuq sakemm it-tadam ikun mgħotti. Halliħ kollu għal mill-inqas gimgħa. **Post naturali:** It-tadam oriġinarjament ġej mill-Amerika t'Isfel u Centrali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Kabbar it-tadam tiegħek f'kamra qawwiġja u shuna minn nofs Marzu. Ferrex iż-żrieragħ ċatti żewġ centimetri 'l bogħod minn xulxin fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika u tkopri bis iż-żrieragħ ħafif. Zomm is-sottostrat li qed jkber niedja iżda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixxun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovd i b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq is-sottostrat li qed jkber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u shun b'temperatura bejn 20° u 24° Celsius. Wara gimgħa jew tnejn, għandhom jidhru l-ewwel nebbieta. Neħħi l-għatu u zomm il-pjanti fit cooler f'ħafna dawl mingħajr ix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta' weraq, il-pjanti zgħar jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qasri zġħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija 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 trappantati f'sodda tal-ġnien jew barmil f'distanza ta' centimetru 75 f'xemx sħiħa. **L-aħjar post:** Post xemxi protett mix-xita u r-riħ huwa ideali. **Kura ottimali:** It-tadam jeħtieġ bsaten ta' appoġġ qawwi jew spirali tat-tadam. Ilma b'mod uniformi iżda evita li tghaddi l-ilma. Neħħi regolarmet (tagħti lura) kwalunkwe rimjiet axillari li jiffurmuw bejn iż-zokk u l-baži tal-fergħat. Peress li s-sistema ta' l-għeruq inizzjalment tiżviluppa b'mod vigoruż, it-tkabbir viżibbli huwa bil-mod fl-ewwel fit gimgħat. Fertilizza erba' u tmien gimgħat wara t-thawwil b'fertilizzant veġetali organiku. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara. **It-tadam huwa pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Tomaat - Ossenhart

Solanum lycopersicum

De ideale broodtomaat met grote vruchten tot 500 gram

Dit is de hartvormige reus onder de tomaten, Met vruchten met een gewicht tot 500 gram, ideaal voor het bijvullen van brood en sandwiches vanwege hun lage sapgehalte en uitstekende smaak. Oxheart is een snelgroeiende, vroege ringstomaat die roze tot rood rijpt, maar die absoluut bescherming tegen regen nodig heeft. De smaak van het dikke, vleezige vruchtvlees is intens en complex en een echte aanwinst voor tomatenliefhebbers. Tomatensauzen en tomatensoepen zijn natuurlijk populair, maar ook hele stukjes tomaat in groente- en vleespotten. Doorgeslagen 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 olijfolie maken de beroemde Insalata Caprese. Mediterrane 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 uitgetrekt 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 ijssheiligen 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 beschermd 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 - oksehjerte

Solanum lycopersicum

Den ideelle brødtomaten med store frukter som veier opptil 500 gram

Dette er den hjerteformede kjempen blant tomater, med frukt som veier opptil 500 g. På grunn av lavt juiceinnhold og utmerket smak er de ideelle for pålegg på brød og smørbrød. Ochsenherz er en sterkvoksende tidlig tomat som modnes rosa til rød, men den trenger definitivt beskyttelse mot regnet. Smaken av det tykke, kjøttfulle kjøttet er intens og kompleks og en skikkelig godbit for tomatelskere. Tomatsauser og tomatsupper er selvfølgelig populære, men hele tomatdeler i grønnsaks- og kjøttgryter er også populære. Passerte tomater er en ideell pizzapålegg. I tillegg er tomater en grunnleggende del av mange pastagryteretter 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 tomaten og del dem i to på langs. Vask, tørk og hakk noen kvister timian. Plasser tomaterne 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 tomaterne lagvis med rosmarinkvister og hvitløk i glasset. Hell olje over til tomaterne er dekket. La det hele stå i minst en uke. **Naturlig beliggenhet:** Tomater kommer opprinnelig fra Sør- og Mellom-Amerika. **Vellykket dyrking:** Dyrk tomaterne 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 potter 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 bømte 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 bunnen av 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 gjødsele. **Om vinteren:** Så igjen året etter. **Tomater er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Pomidor - Serce Wołowe

Solanum lycopersicum

Idéalny pomidor chlebowy o dużych owocach o wadze do 500 gramów

Byłby to gigant w kształcie serca z rodziny pomidorów, mający do 500 g ciężkich owoców. Jest mniej soczysta, dzięki czemu idealnie nadaje się do polewania kromek chleba lub przygotowywania kanapek. Oxheart to silnie rosnąca odmiana pomidora o różowym lub czerwonym dojrzewaniu, ale naprawdę potrzebuje do uprawy miejsca osłoniętego od deszczu. Smak gęstego i mięsistego miąższu owoców jest intensywny i złożony oraz bardzo ceniony przez miłośników pomidorów. Najpopularniejsze są oczywiście sosy pomidorowe iupy pomidorowe, ale także stosowanie dużych kawałków pomidorów w gulaszach warzywnych i mięsnych. Odcieczone pomidory są idealną podstawą do pizzy. Ponadto pomidory są podstawowym składnikiem wielu zapiekank z makaronem, takich jak lasagna. Ze świeżych plasterków 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 gałązkami 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 warstwy pomidorów, gałązki rozmarynu i czosnek. Dodaj 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 ziolowym 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 kompozycji doniczkowej. 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 Lądowych Świętch rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenieść je do doniczek. Musisz podeprzeć rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Lądowych Świętch rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenieść 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 pędy 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 - coração de boi

Solanum lycopersicum

O pão de tomate ideal com frutos grandes até 500 gramas

Este é o gigante em forma de coração entre os tomates, com frutos de até 500 gramas, que por seu baixo teor de suco e excelente sabor, são ideais para coberturas de pães e sanduíches. Ochsenherz é um tomate precoce de crescimento forte que amadurece de rosa a vermelho, mas definitivamente precisa de proteção contra a chuva. O sabor da carne espessa e carnuda é intenso e complexo e um verdadeiro deleite para os amantes do tomate. 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 estarão 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 - Inimă De Bou

Solanum lycopersicum

Roşia ideală pentru pâine, cu fructe mari, cântărind până la 500 de grame

Acesta este gigantul în formă de inimă dintre roşii, Cu fructe cu o greutate de până la 500 de grame, care sunt ideale pentru toppingurile de pâine şi sandvişuri datorită conţinutului redus de suc şi al gustului excelent. Oxheart este o roşie rapidă, cu creştere rapidă, care coace roz până la roşu, dar care are absolut nevoie de protecţie împotriva ploii. Gustul pulpei groase şi cărnoase este intens şi complex şi este un real atu pentru iubitorii de roşii. Sosurile de roşii şi supele de roşii sunt desigur populare, dar şi bucăţi 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 caserole de paste, cum ar fi lasagna. Roşiile proaspete în felii împreună cu mozzarella, câteva ierbururi 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 crengute 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 crengute de rozmarin şi usturoi în pahar. Se toarnă ulei peste el 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. Împrăstiaţi 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 prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtaţi filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea muşgaiului pe substratul în creştere. Aşezaţi recipientul pentru seminţe într-un loc uşor 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 tineri pot fi smulgate (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 sfîinţi de gheaţă de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate în patul de grădină sau în ghivece la o distanţă de 75 de centimetri în plin soare. **Cea mai bună locaţie:** Un loc însorit 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 înmuierea. 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 - Oxehjärta

Solanum lycopersicum

Den perfekta brödtomaten med stora frukter som väger upp till 500 gram

Detta är den hjärtformade jätten bland tomater, Med frukt som väger upp till 500 gram, vilket är perfekt för att fylla på bröd och smörgåsar på grund av deras låga juiceinnehåll och utmärkt smak. Oxheart är en snabbt växande, tidig stavtomat som mognar rosa till rött, men som absolut behöver regnskydd. Smaken av den tjocka, köttiga massan är intensiv och komplex och en riktig tillgång för tomatälskare. Tomatsåser och tomatosporer är naturligtvis populära, men också hela tomatbitar i grönsaks- och köttkrukor. Passerade tomater är en perfekt topping 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 timmekvister, 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 gaset. 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:** Odlar dina tomater i ett ljus och varmt rum från mitten av mars. Sprid de platta frön på två centimeter avstånd på fuktigt kokosnöts substrat 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 bladdparet har utvecklats kan de unga plantorna stickas 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 - paradajkovo - volské srdce

Solanum lycopersicum

Ideálna chlebová paradajka s veľkými plodmi s hmotnosťou do 500 gramov

Ide o srdcovitého obra medzi paradajkami s ovocím do hmotnosti 500 g. Pre nízky obsah šťavy a výbornú chuť sú ideálne na polevy na chlieb a chlebičky. Ochsenherz je silne rastúca skorá paradajka, ktorá dozrieva do ružova až červena, no určite potrebuje ochranu pred dažďom. Chuť hustej dužiny je intenzívna a komplexná a je skutočným zážitkom pre milovníkov paradajok. Obľúbené sú samozrejme paradajkové omáčky a paradajkové polievky, ale obľúbené sú aj celé časti paradajok v zeleninových a mäsových nádobách. Pasované paradajky sú ideálnou polevou na pizzu. Okrem toho sú paradajky základnou súčasťou mnohých zapekaných cestovín, ako sú lasagne. Nakrájané čerstvé paradajky spolu s mozzarellou, trochu byliniek a olivovým olejom tvoria slávne Insalata Caprese. Stredomorské korenie ako oregano, tymian, 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 tymianom. Sušime 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 navrstvime 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 odstrániť 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 páliivého poludňajšieho slnka. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetnárňoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zemínou. Od výšky desiatich centimetrov potrebujú sadenice palicu na oporu. Po ľadových 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 podmačaniu. Pravidelne odstraňujte (vracajte) 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 - paradiżnik - volovsko srce

Solanum lycopersicum

Idealen kruhov paradiżnik z velikimi plodovi do 500 gramov

To je srčasti velikan med paradižniki s plodovi, težkimi do 500 gramov, zaradi nizke vsebnosti soka in odličnega okusa pa so idealni za prelive kruha in sendvičev. Ochsenherz je močno rastóč z godnjni paradižnik, ki dozorí rožnato do rdeče, vendar ga je vsekarot treba zaščititi pred dežjem. Okus debelega, mesnatga mesa je intenziven in kompleksen ter prava poslastica za ljubitelje paradižnika. Prihljubljeni so 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 testeninskih enolončnic, kot je lasanja. Narezan sveži paradižnik skupaj z mocarelo, nekaj zeljčiči 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 naložimo 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, najbolje tako, da ga navlažite z razpršilom. Posodo z 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 organisko zemljo za zelenjavo. Od višine desetih 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:** Idealno je sončno mesto, zaščiten pred dežjem in vetrom. **Optimalna nega:** Paradižnik potrebuje močne oporne palice ali paradižnikove spirale. Enakomerno zalivajte, vendar se izogibajte zalivanju. Redno odstranjujte (vracajte) vse pazdušne poganjke, ki nastanejo med deblom in dnom vej. Ker se koreninski sistem na začetku močno razvija, je vidna rast v prvih nekaj tednih počasna. Gnojite štyri in osem tednov po sajenju z organskim rastlinskim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo. **Paradižnik je nočna rastlina. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Tomate - Corazón de buey

Solanum lycopersicum

El tomate ideal para el pan con frutas grandes de hasta 500 gramos de peso

Es el gigante en forma de corazón entre los tomates, con frutas de hasta 500 gramos, ideal para cubrir panes y sándwiches por su bajo contenido de zumo y excelente sabor. Está variedad es un tomate de maduración temprana, de color rosa a rojo, de fuerte crecimiento, que sin embargo necesita una protección absoluta contra la lluvia. El sabor de la pulpa gruesa y carnosa de la fruta es intenso y complejo y un verdadero enriquecimiento para los amantes del tomate. 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:** Preclutivos sus tomates a partir de mediados de marzo en una habitación luminosa y cálida. Rocíe 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 canteros 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 - volské srdce

Solanum lycopersicum

Ideální chlebové rajče s velkými plody o hmotnosti až 500 gramů

Jedná se o srdcovitého obra mezi rajčaty s plody o hmotnosti až 500 g. Díky nízkému obsahu šťávy a výborné chuti jsou ideální jako polevy na chleba a chlebičky. Ochsenherz je silně rostoucí rané rajče, které dozrává do růžova až červená, ale rozhodně potřebuje ochranu před deštěm. Chuť hustá, masitě dužniny je intenzivní a komplexní a opravdová lahůdka pro milovníky rajčat. 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: Předehřejte 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 rozmarýny a česneku. Podlévejte olejem, dokud nejsou rajčata zakrytá. Vše nechte alespoň týden působit. **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. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstranit na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na pěstebním substrátu. Kultivační 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 světle 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 kbeliku ve vzdálenosti 75 centimetrů na plné slunce. **Nejlepší umístění:** Ideální je slunné místo chráněné před deštěm a větrem. **Optimální péče:** Rajčata potřebují silné podpůrné tyčky nebo rajčatové spirálky. Zalévejte rovnoměrně, ale vyhněte se přemokření. Pravidelně odstraňujte (vracejte) všechny paží výhony, které se tvoří mezi kmenem a bázi 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 lilek. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



ORGANİK - domates - öküz kalbi

Solanum lycopersicum

500 gram ağırlığa kadar büyüyen meyveleri olan ideal ekmeklik domates

500 grama kadar meyve ağırlığına sahip domateslerin kalp şeklindeki devi, düşük meyve suyu içeriği ve mükemmel tadı nedeniyle ekmek ve sandvičlerin üzerine koymak için idealdır. Ochsenherz, pembeden kırmızıya olgunlaşan, güçlü büyüyen erkenci bir domatestir, ancak kesinlikle yağmurdan korunmaya ihtiyacı vardır. Kalın, etli etin tadı yoğun ve karmaşıktır ve domates sevenler için gerçek bir zevktir. Domates sosları ve domates çorbaları popülerdir elbette ama sebze ve et kaplarındaki bütün domates parçaları da popülerdir. Paslı domatesler ideal bir pizza malzemesidir. Ayrıca domates, lazanya gibi birçok güveç makarna yemeğinin temel bir parçasıdır. Dilimlenmiş taze domates, mozzarella, bazı otlar ve zeytinyağı ile birlikte ünlü Insalata Caprese'yi yapar. Kekik, kekik, adaçayı ve fesleğen gibi Akdeniz baharatları domatesle idealdır. Domateslerin kurutulması ve saklanması: Fırını önceden 75°C'ye ısıtın. Domatesleri yıkayın ve uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Yıkayın, kurulaştırın ve birkaç dal kekik doğrayın. Fırın tepsisine domatesleri dizin ve üzerine kekik serpin. Fırın kapağı hafifçe açıkken sıcak bir fırında 7 ila 10 saat ara sıra çevirerek kurutun. Domatesler kuruyunca pişmiş demektir, ama yine de bükülebilir. Bir bardağı sıcak suyla çalkalayın. Bardağa domatesleri biberiye dalları ve sarımsakla birlikte dizin. Üzerine domateslerin üzerini geçecek kadar sıvı yağ gezdirin. Hepsini en az bir hafta bırakın. **Doğal konum:** Domatesler aslen Güney ve Orta Amerika'dan gelir. **Başarılı yetiştirme:** Mart ortasından itibaren domateslerinizi aydınlık ve sıcak bir odada büyütün. Yassı tohumları, nemli hindistan cevizi 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 saksılarda ilk yaprağa kadar dikilebilir. On santimetre yükseklikten, fidelerin destek için bir çubuğa 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 idealdır. **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 büyümeye 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 - ökörszív

Solanum lycopersicum

Ideális kenyérparadicsom nagy, akár 500 grammos gyümölcsökkel

A paradicsomok között ez a szív alakú óriás, 500 grammos gyümölcsökkel, alacsony létartalmuk és kiváló ízük miatt ideális kenyér és szendvics feltételre. Az Ochsenherz egy erős növekedésű korai paradicsom, amely rózsaszíntől pirosig érik, de mindenképpen védeni kell az esőtől. A vastag, húsos hús íze intenzív és összetett, igazi csemege a paradicsom szerelmeseinek. **Természetes 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 bionövényi talajra, és csak enyhén takarja be a magokat. A termesztési aljzatot tartsa nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg szórófejes palackkal 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 hőveszélyben sok fényben, a tűző déli naposítás nélkül. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szűrhetjük ki. Tíz centiméter magasságtól kezdve a palántáknak botra van szükségük a tartáshoz. A május közepi jégszettek 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 paradicsomspirálokra van szüksége. Egyenletesen öntözzük, de kerüljük a bevezesedést. Rendszeresen távolítsuk el (adjuk vissza) a törzs és az ágak töve között kialakuló hónaljhajításokat. Mivel a gyökérrendszer kezdetben erőteljesen fejlődik, 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 - オックスハート

Solanum lycopersicum

重さ500gのパンと相性ピッタリのトマト

重さ最大500gの実をつけるハート型のトマトの品種です。それほどジューシーではないので、パンやサンドイッチに最適です。オックスハートはよく成長するピンクから赤色のトマトで、栽培する場合は必ず雨を避ける必要があります。濃厚で肉厚の果肉は凝縮された風味がありトマト好きにはたまりません。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: 18208 / BIO - Tomate - Ochsenherz