SKU: 18211 BIO - Tomate - Yellow Submarine



About © : Contact SAFLAX -

Tips

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

Solanum lycopersicum

Български	BG	2		Malti	MT	5
Dansk	DK	2		Nederlands	NL	5
Deutsch	DE	2		Norsk	NO	6
English	UK	2		Polski	PL	6
Eesti	EE	3		Português	PT	6
Suomalainen	FI	3		Românesc	RO	6
Français	FR	3		Svenska	SE	7
Ελληνική	GR	3		Slovensky	SK	7
Gaeilge	IE	4		Slovenski	SI	7
íslenskur	IS	4		Español	ES	7
Italiano	IT	4		Česky	CZ	8
Hrvatski	HR	4		Türkçe	TR	8
Latviešu	LV	5		Magyar	HU	8
Lietuvių kalba	LT	5		日本語	JP	9

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



БИО - Домат - Жълта подводница

Solanum lycopersicum

Вкусна малка подложка с крушовидни плодове

Бързорастящият жълт коктейлен домат дава много малки плодове в големи гроздове. Вкусните, леко крушовидни, заострени плодове тежат средно около 20 гр. Little Yellow Submarine е картофенолистен сорт и може да се отглежда на открито или в хладилни помещения. Доматените сосове и доматените супи са популярни, разбира се, но целите части от домати в зеленчукови и месни саксии също са популярни. Пасираните домати са идеална гарнитура за пица. В допълнение, 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 стръкчета розмарин и чесън в чашата. Полейте с олио, докато се покрият доматите. Оставете всичко това поне седмица. **Естествено местоположение**: Доматите първоначално идват от Южна и Централна Америка. **Успешно отглеждане:** От средата на март отглеждайте 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 капака и дръжте растенията малко по-хладни на много светлина, без пламтящото обедно слънце. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения може да се пикират (поотделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. От височина десет сантиметра разсадът се нуждае от пръчка за опора. След ледените светии в средата на май растенията могат да бъдат трансплантирани в градинска леха 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 (връщайте) 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:** Засейте отново на следващата година. **Доматите са нощни растения. Растителните им части са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Tomat - Gul ubåd

Solanum lycopersicum

Velsmagende lille sub med pæreformede frugter

Den hurtigt voksende gule cocktailtomat producerer mange små frugter i store klaser. De velsmagende, let pæreformede, spidse frugter vejer i gennemsnit omkring 20 g. Little Yellow Submarine er en kartoffelbladssort og kan dyrkes udendørs eller i et kølehus. Tomatsaucer og tomatsupper er selvfølgelig populære, men hele tomatdele i grøntsags- og kødgryder er også populære. Passerede tomater er en ideel pizzatopping. Derudover er tomater en grundlæggende del af mange pastaretter som lasagne. Skivede friske tomater sammen med mozzarella, nogle krydderurter og olivenolie gør den berømte Insalata Caprese. Middelhavskrydderier som oregano, timian, salvie og basilikum er ideelle til tomater. Tørring og opbevaring af tomater: Forvarm din ovn til 75° Celsius. Vask tomaterne og skær dem i halve på langs. Vask, 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 midten af marts. Spred de flade frø med to centimeter fra hinanden på fugtigt kokossubstrat 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 tomatspiraler. Vand jævnt, men undgå vandfyldning. Fjern regelmæssigt (giv tilbage) eventuelle aksillære skud, der dannes mellem stammen og bunden af grenene. Da rodsystemet i starten udvikler sig kraftigt, er synlig vækst langsom i de første par uger. Gød fire og otte uger efter plantning med en økologisk vegetabilsk gødning. **Om vinteren:** Så igen året efter. **Tomater er natskyggeplanter. Deres plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Tomate - Yellow Submarine

Solanum lycopersicum

Leckeres kleines U-Boot mit birnenförmigen Früchten

Die wuchsfreudige gelbe Cocktailtomate produziert viele kleine Früchte in großen Trauben. Die leckeren, leicht birnenförmigen, spitzen Früchte wiegen durchschnittlich etwa 20 Gramm. Das kleine gelbe U-Boot ist eine kartoffelblättrige Sorte und kann im Freien oder in einem Kühlhaus angebaut werden. Beliebt sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtöpfen. 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 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. **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 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 Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen im Abstand von 75 Zentimetern an einem vollsonnigen Standort ins Gartenbeet oder in Kübel umgepflanzt werden. **Standort:** Optimal ist ein regen- und windgeschützter sonniger Platz. **Pflege:** Tomaten benötigen kräftige Stützstäbe oder Tomatenspiralen. Gießen Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Entfernen (entgeizen) Sie regelmäßig alle Achseltriebe, die sich zwischen Stamm und Zweigansatz bilden. Da sich zunächst das Wurzelwerk kräftig weiter entwickelt, verläuft das sichtbare Wachstum in den ersten Wochen nur langsam. Düngen Sie vier und acht Wochen nach der Auspflanzung mit einem BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus. **Tomaten sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Tomato - Yellow Submarine

Solanum lycopersicum

Tasty little submarine with pear-shaped fruits

This vigorously growing, yellow cocktail tomato produces many small fruits in large clusters. The tasty and slightly pear-shaped, pointed fruits weigh usually around 20 g. The small Yellow Submarine is a potato leaf-like variety that can be cultivated outdoors or in a cold greenhouse. 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 Lasagna. 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.**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



ORGAANILINE – Tomat – Kollane allveelaev

Solanum lycopersicum

Maitsev väike pirnikujuliste puuviljadega sub

Kiiresti kasvav kollane kokteilitomat annab suurtes kobarates palju väikeseid vilju. Maitsvad, kergelt pirnikujulised teravatipulised viljad kaaluvad keskmiselt umbes 20 grammi Little Yellow Submarine on kartulileheline sort, mida saab kasvatada avamaal või külmhoones. Beliebt sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtöpfen. 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 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. **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 ükskteisest kahe sentimeetri kaugusele niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele köögiviljamuldale ja katke seemned vaid kergelt. Hoia kasvusubstraat niiske, kuid mitte märg, eelistatavalt pihustuspudeliga niisutades. Kata kultuurianum 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 kõrguselt vajavad istikud toestuseks pulka. Pärast mai keskpaiga jääpühakuid võib taimed lauspäikese käes istutada aiapeenrasse või ämbrisse 75 sentimeetri kaugusele. **Parim asukoht:** Ideaalne on päikesepaisteline koht, mis on kaitstud 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 alguses jõuliselt, on nähtav kasv esimestel nädalatel aeglane. Väetage neli ja kaheksa nädalat pärast istutamist orgaanilise köögiviljaväetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti. **Tomatid on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU - Tomaatti - Keltainen sukellusvene

Solanum lycopersicum

Maukas pieni subku päärynän muotoisilla hedelmillä

Nopeasti kasvava keltainen cocktail-tomaatti tuottaa monia pieniä hedelmiä suurissa rypäissä. Herkulliset, hieman päärynän muotoiset teräväkärkiset hedelmät painavat keskimäärin noin 20 grammaa Little Yellow Submarine on perunalehtinen lajike, jota voidaan kasvattaa ulkona tai kylmävarastossa. Tomaattikastikkeet ja tomaattikeitot ovat tietysti suosittuja, mutta myös kokonaiset tomaatin osat vihannes- ja liharuukuissa ovat suosittuja. Passed tomaatit ovat ihanteellinen pizzan täyte. Lisäksi tomaatit ovat olennainen osa monia pastavuokaruokia, kuten lasagnea. Viipaloidut tuoreet tomaatit yhdessä mozzarellan, joidenkin yrttien ja oliiviöljyn kanssa tekevät kuuluisan Insalata Capresen. Välimeren mausteet, kuten oregano, timjami, salvia ja basilika, sopivat ihanteellisesti tomaattien kanssa. Tomaattien kuivaus ja säilytys: Esilämmitä uuni 75 asteeseen. Pese tomaatit ja leikkaa puoliksi pituussuunnassa. Pese, taputtele kuivaksi ja hienonna muutama oksa timjamia. Asettele tomaatit uunipellille ja ripottele päälle timjamia. Kuivaa kuumassa uunissa uuninluukun ollessa hieman auki 7-10 tuntia - välillä käännellen. Tomaatit ovat valmiita, kun ne ovat kuivia mutta voi silti taivuttaa. Huuhtele lasi kuumalla vedellä. Lado tomaatit rosmariinin oksilla ja valkosipulilla lasiin. Kaada päälle öljyä, kunnes tomaatit peittyvät. Anna kaiken olla vähintään viikon ajan. **Luonnollinen sijainti**: Tomaatit tulevat alun perin Etelä- ja Keski-Amerikasta. **Onnistunut viljely:** Kasvata tomaatit valoisassa ja lämpimässä huoneessa maaliskuun puolivälistä alkaen. Levitä litteät siemenet kahden sentin etäisyydelle toisistaan kostealle kookossubstraatille tai luomukasvimaalle ja peitä siemenet vain kevyesti. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä, mieluiten kostuttamalla sitä ruiskupullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvualustalle. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–24 °C. Viikon tai kahden kuluttua ensimmäisten taimien pitäisi ilmestyä. Poista kansi ja pidä kasvit hieman viileänä valoisassa ilman paahtavaa keskipäivän aurinkoa. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaa. Kymmenen senttimetrin korkeudelta taimet tarvitsevat tikun tueksi. Toukokuun puolivälin jääpyhien jälkeen kasvit voidaan istuttaa puutarhapenkkiin tai ämpäriin 75 senttimetrin etäisyydelle täydessä auringossa. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sateelta ja tuulelta suojattu paikka on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Tomaatit tarvitsevat vahvoja tukitikkuja tai 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 luomukasvilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna. **Tomaatit ovat yöviirakasveja. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



BIO - Tomate - Yellow submarine

Solanum lycopersicum

Un petit sous-marin délicieux avec des fruits piriformes

La tomate cerise jaune vive produit beaucoup de petits fruits dans de grosses grappes. Les fruits délicieux, légèrement piriformes et pointus pèsent environ 20 grammes en moyenne. Le petit sous-marin jaune est une variété qui peut être cultivée en pleine terre ou dans une chambre froide. Les sauces tomates et les soupes de tomates sont évidemment aimées, mais des parts de tomate entières dans les potées de légumes et de viande le sont aussi. Les sauces tomate sont un ajout idéal aux pizzas. De plus, les tomates sont un ingrédient fondamental dans beaucoup de plats de pâtes, comme la lasagne. Les tranches de tomates avec du mozzarella, quelques herbes et de l'huile d'olive donnent la célèbre salade caprese. Les épices méditerranéennes, comme l'origan, le thym, la sauge et le basilic sont idéales avec les tomates. Sécher et conserver les tomates : Préchauffez votre four à 75 °C. Lavez les tomates et coupez-les en deux sur la longueur. Lavez, séchez, épongez et hachez quelques branches de thym. Mettrez les tomates sur la plaque et saupoudrer avec le thym. Séchez dans le four chaud avec la porte légèrement ouverte pendant 7 à 10 heures - tournez la plaque de temps en temps. Les tomates sont prêtes lorsqu'elles sont sèches mais peuvent encore être pilées. Rincez un verre avec ce l'eau chaude. Mettez les tomates avec des branches de romarin et de l'ail dans le verre. Versez de l'huile jusqu'à ce que les tomates soit couvertes. Laissez le tout reposer pendant au moins une semaine. **Emplacement naturel**: Les tomates proviennent de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale. **Culture réussie:** Mettez vos tomates dans une salle lumineuse et chaude à partir de mi-mars. Parsemez les graines plates à deux centimètres les unes des autres sur du substrat de coco humide ou sur de la terre potagère et recouvrez les graines légèrement. Gardez le substrat humide mais pas mouillé, de préférence en humidifiant avec un vaporisateur. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud avec une température entre 20 et 24 °C. Les premiers semis doivent apparaître après une à deux semaines. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit un peu plus froid avec beaucoup de lumière sans les exposer au plein soleil de midi. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (sporadiquement) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous percés dans le fond et de la terre potagère BIO dès que la deuxième paire de feuilles se développe. Les semis ont besoin d'une barre comme support à partir d'une hauteur de 10 cm. Après les saints de glace en mi-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 (châtrez) tous les bourgeons qui se forment entre le tronc et les branches régulièrement. La croissance visible de la plante est lente pendant les premières semaines car les racines se développent d'abord. Engraissez quatre et huit semaines après la plantation avec un engrais potager BIO. **En hiver:** Resemez l'année suivante. **Les tomates sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Ντομάτα - Κίτρινο Υποβρύχιο

Solanum lycopersicum

Γευστικό μικρό υποβρύχιο με φρούτα σε σχήμα αχλαδιού

Η ταχέως αναπτυσσόμενη κίτρινη ντομάτα κοκτέιλ παράγει πολλούς μικρούς καρπούς σε μεγάλες ομάδες. Τα νόστιμα, ελαφρώς αχλαδόμορφα, μυτερά φρούτα ζυγίζουν κατά μέσο όρο περίπου 20 γραμμάρια.Το Little Yellow Submarine είναι μια ποικιλία με φύλλα πατάτας και μπορεί να καλλιεργηθεί σε εξωτερικούς χώρους ή σε ψυκτικό χώρο. 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 κατσαρόλας με ζυμαρικά όπως τα λαζάνια. Οι φρέσκες ντομάτες σε φέτες μαζί με μοτσαρέλα, μερικά μυρωδικά και ελαιόλαδο φτιάχνουν το περίφημο Insalata Caprese. Τα μεσογειακά μπαχαρικά όπως η ρίγανη, το θυμάρι, το φασκόμηλο και ο βασιλικός είναι ιδανικά με ντομάτα. Στέγνωμα και αποθήκευση ντομάτας: Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 75° Κελσίου. Πλένουμε τις ντομάτες και τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος. Πλένουμε, στεγνώνουμε και ψιλοκόβουμε μερικά κλωναράκια 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 λυγίσει. Ξεπλύνετε ένα ποτήρι με ζεστό νερό. Στρώνουμε στο ποτήρι τις ντομάτες με κλωναράκια 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:** Καλλιεργήστε 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 αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 20° και 24° Κελσίου. Μετά από μια εβδομάδα ή δύο, πρέπει να εμφανιστούν τα πρώτα σπορόφυτα. Αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά λίγο πιο δροσερά σε πολύ φως χωρίς τον λαμπερό μεσημεριανό ήλιο. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν (ξεχωριστά) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Από ύψος δέκα εκατοστών, τα σπορόφυτα χρειάζονται ένα ραβδί για στήριξη. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε κρεβάτι κήπου ή κουβά 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 υπερχείλιση. Αφαιρέστε τακτικά (δώστε πίσω) τυχόν μασχαλιαίους 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:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος. **Οι ντομάτες είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



ORGÁNACHA - Trátaí - Fomhuireán Buí

Solanum lycopersicum

Fo beag blasta le torthaí piorra-chruthach

Táirgeann an trátaí cocktail buí atá ag fás go tapa go leor torthaí beaga i mbraislí móra. Meáigh na torthaí blasta, beagán piorra-chruthach, pointeáilte thart ar 20 gram ar an meán. Is éagsúlacht le duilleoga prátaí é Little Yellow Submarine agus is féidir é a fhás lasmuigh nó i siopa fuar. 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 ológe 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 bácála agus sprinkle le thyme. Triomaigh in oigheann te le doras an oigheann beagán oscailte ar feadh 7 go 10 uair an chloig - ag casadh ó am go chéile. Déantar na trátaí nuair a bhíonn siad tirim ach is féidir a lúbadh fós. Sruthlaigh gloine le huisce te. Ciseal na trátaí le sprigs Rosemary agus gairleog sa ghloine. Doirt ola thairis go dtí go bhfuil na trátaí clúdaithe. Fág é ar fad ar feadh seachtaine ar a laghad. **Suíomh nádúrtha**: 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 síolta cothrom dhá cheintiméadar óna chéile ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir glasraí orgánacha agus gan ach na síolta a chlúdach go héadrom. Coinnigh an tsubstráit atá ag fás tais ach ní fliuch, 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 tsubstráit 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 síológa le feiceáil. Bain an clúdach agus coinnigh na plandaí beagán níos fuaire 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 bpotaí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Ó airde deich ceintiméadar, tá bata ag teastáil ó na síológa 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 bíseanna trátaí ag teastáil ó thrátaí. Uisce go cothrom ach seachain uiscebhuí. Bain go rialta (tabhair ar ais) aon shoots axillary a fhoirmíonn idir an stoc agus bun na mbrainsí. Ós rud é go bhforbraíonn an córas fréimhe go bríomhar 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 - Gulur kafbátur

Solanum lycopersicum

Bragðgóður lítill undir með perulaga ávöxtum

Hraðvaxandi guli kokteiltómaturinn framleiðir marga litla ávexti í stórum klösum. Bragðmiklir, örlítið perulaga, oddhvassir ávextir vega að meðaltali um 20 grömm.. Little Yellow Submarine er kartöflulaufafbrigði og má rækta utandyra eða í frystihúsi. Tómatsósur og tómatsúpur eru að sjálfsögðu vinsælar, en heilir tómatpartar í grænmetis- og kjötpottum eru líka vinsælir. Passaðir tómatar eru tilvalið pizzaálegg. Að auki eru tómatar grundvallarhluti í mörgum pastaréttum eins og lasagna. Niðurskornir ferskir tómatar ásamt mozzarella, nokkrum kryddjurtum og ólífuolíu gera hið fræga Insalata Caprese. Miðjarðarhafskrydd eins og oregano, timjan, salvía og basilíka eru tilvalin með tómötum. Þurrkun og geymsla tómata: Forhitið ofninn þinn í 75° á Celsíus. Þvoið tómatana og skerið í tvennt eftir endilöngu. Þvoið, þurrkið og saxið nokkra timjangreinar. Raðið tómötunum á bökunarplötuna og stráið timjan yfir. Þurrkaðu í heitum ofni með ofnhurðina örlítið opna í 7 til 10 klukkustundir - snúðu öðru hverju. Tómatarnir eru tilbúnir þegar þeir eru orðnir þurrir en er samt hægt að beygja. Skolaðu glas með heitu vatni. Settu tómatana með rósmaríngreinum 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:** Ræktaðu tómatana þína í björtu og heitu herbergi frá miðjum mars. Dreifið sléttu frævunum með tveggja sentímetra millibili á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og hyljið fræin aðeins. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt, helst með því að væta það með úðaflösku. Hyljið ræktunarílátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi undirlagi. Settu ræktunarílátið á léttan og heitan stað með hitastig á milli 20° og 24° á Celsíus. Eftir viku eða tvær ættu fyrstu plönturnar að birtast. Fjarlægðu hlífina og hafðu plönturnar aðeins kaldari í miklu ljósi án glampandi hádegissólar. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga unga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með holum í botninn og lífrænum jurtamold. Frá tíu sentímetra hæð þurfa plönturnar staf til stuðnings. Eftir ísdýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar í garðbeð eða fötu í 75 sentímetra fjarlægð í fullri sól. **Besta staðsetningin:** Sólríkur staður varinn fyrir rigningu og vindi 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 greinanna. Þar sem rótarkerfið þróast kröftuglega í upphafi er sýnilegur vöxtur hægur fyrstu vikurnar. Frjóvga fjórum og átta vikum eftir gróðursetningu með lífrænum grænmetisáburði. **Á veturna:** Sáið aftur árið eftir. **Tómatar eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eitraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



BIO - Pomodoro - Yellow Submarine

Solanum lycopersicum

Delizioso piccolo sottomarino con frutti a forma di pera

Il vigoroso pomodoro giallo da cocktail produce molti piccoli frutti su grossi grappoli. I deliziosi frutti a punta leggermente a forma di pera pesano in media circa 20 grammi. Il piccolo sottomarino giallo è una varietà a foglia di patata e può essere coltivato all'aperto o in un magazzino frigorifero. 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 praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita della muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 20° e 24° C. Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, da una a due settimane dopo. Togliere la copertura e mantenere le piante al fresco in abbondanza di luce, evitando l'esposizione diretta al sole di mezzogiorno. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradandole) fino alla comparsa della prima foglia in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Da un'altezza di dieci centimetri, le piantine hanno bisogno di un bastone come supporto. Al termine del periodo dei santi di ghiaccio di metà maggio, le piante possono essere trapiantate a una distanza di 75 centimetri in pieno sole, in giardino o in vaso. **La posizione migliore:** È ottimale una collocazione in un punto soleggiato, protetto dalla pioggia e dal vento. **Cura ottimale:** I pomodori hanno bisogno di forti bastoni di supporto o di spirali per pomodori. Innaffiare uniformemente, evitando i ristagni d'acqua. Rimuovere regolarmente tutti i germogli ascellari che si formano tra il tronco e la base del ramo. Poiché inizialmente il sistema di radici continua a svilupparsi in maniera cospicua, la crescita visibile nelle prime settimane è lenta. Fertilizzare con concime per ortaggi BIO dopo quattro e otto settimane dalla semina. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo. **I pomodori sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Rajčica - Žuta podmornica

Solanum lycopersicum

Ukusna mala podloga s plodovima u obliku kruške

Brzorastuća žuta koktel rajčica daje mnogo malih plodova u velikim grozdovima. Ukusni, blago kruškoliki, šiljasti plodovi prosječne su težine oko 20 g. Little Yellow Submarine je lisna sorta krumpira i može se uzgajati na otvorenom ili u hladnjači. 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 poslužite rajčice i pospite timijanom. Sušite u vrućoj pećnici s malo otvorenim vratima pećnice 7 do 10 sati - povremeno okrećući. Rajčice su gotove kad su suhe ali se ipak može saviti. Isperite čašu vrućom vodom. U čašu poslažite rajčice s grančicama ružmarina i češnjakom. Prelijte uljem dok rajčice ne budu prekrivene. Ostavite sve to najmanje tjedan dana. **Zemlja porijekla**: Rajčice izvorno potječu iz Južne i Srednje Amerike. **Uspješan uzgoj:** Uzgajajte svoje rajčice u svijetloj i toploj prostoriji od sredine ožujka. Posipajte plosnate sjemenke na dva centimetra razmaka po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom tlu za povrće i samo lagano prekrijte sjemenke. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim, po mogućnosti ga navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekrijte 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 svetaca 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 debla 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!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



BIOLOĢISKĀ - Tomāts - Dzeltenā zemūdene

Solanum lycopersicum

Garšīgs mazs subs ar bumbierveida augļiem

Ātri augošais dzeltenais kokteiļtomāts ražo daudz mazu augļu lielās kopās. Garšīgie, nedaudz bumbierveida, smailie augļi sver vidēji ap 20 gramu.Little Yellow Submarine ir kartupeļu lapu šķirne, ko var audzēt ārā vai saldētavā. Populāras, protams, ir tomātu mērces un tomātu zupas, taču iecienītas ir arī veselas tomātu daļas dārzeņu un gaļas podos. Apcepti tomāti ir ideāls picas pildījums. Turklāt tomāti ir daudzu makaronu kastroļu, piemēram, lazanjas, sastāvdaļa. Sagriezti svaigi tomāti kopā ar mocarellu, dažiem garšaugiem un olīveļļu veido slaveno Insalata Caprese. Vidusjūras garšvielas, piemēram, oregano, timiāns, salvija un baziliks, ir ideāli piemērotas tomātiem. Tomātu žāvēšana un uzglabāšana: Uzkarsē cepeškrāsni līdz 75°C. Nomazgājiet tomātus un pārgrieziet gareniski uz pusēm. Nomazgājiet, nosusiniet un sasmalciniet dažus timiāna zariņus. Izkārtojiet tomātus uz cepešpannas un apkaisa ar timiānu. Žāvējiet karstā cepeškrāsnī ar nedaudz atvērtām cepeškrāsns durvīm 7 līdz 10 stundas – laiku pa laikam apgriežot. Tomātus pagatavo, kad tie ir izžuvuši 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 otras uz mitras kokosriekstu substrāta vai organiskas augu augsnes un tikai viegli pārklājiet sēklas. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, vēlams, samitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz augšanas substrāta. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 20° līdz 24°C. Pēc nedēļas vai divām vajadzētu parādīties pirmajiem stādiem. Noņemiet pārsegu un turiet augus nedaudz vēsākus daudz gaismas bez svelmas pusdienas saules. Tiklīdz izveidojas otrais lapu pāris, jaunos augus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsnē. No desmit centimetru augstuma stādiem atbalstam 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. Laistiet vienmērīgi, bet izvairieties no aizsērēšanas. Regulāri noņemiet (atdodiet) visus paduses dzinumus, kas veidojas starp stumbru 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!**



EKOLOGIŠKAS – Pomidoras – Geltonas povandeninis laivas

Solanum lycopersicum

Skanus mažas subproduktas su kriaušės formos vaisiais

Greitai augantis geltonas kokteilinis pomidoras užaugina daug mažų vaisių didelėse kekėse. Skanūs, šiek tiek kriaušės formos, smailūs vaisiai vidutiniškai sveria apie 20 gramų.Little Yellow Submarine yra bulvių lapų veislė, kurią galima auginti lauke arba šaldytuve. Žinoma, populiarūs pomidorų padažai ir pomidorų sriubos, tačiau populiarios ir visos pomidorų dalys daržovių ir mėsos puoduose. Perduoti pomidorai yra idealus picos užpilas. Be to, pomidorai yra pagrindinė daugelio makaronų troškinių, tokių kaip lazanija, dalis. Supjaustyti švieži pomidorai kartu su mocarela, kai kuriomis žolelėmis ir alyvuogių aliejumi sukuria garsųjį Insalata Caprese. Viduržemio jūros prieskoniai, tokie kaip raudonėlis, čiobreliai, šalavijas ir bazilikas, idealiai tinka prie pomidorų. Pomidorų džiovinimas ir laikymas: Įkaitinkite orkaitę iki 75°C. Pomidorus nuplaukite ir perpjaukite išilgai pusiau. Nuplaukite, nusausinkite ir susmulkinkite kelias čiobrelio šakeles. Pomidorus išdėliokite ant kepimo skardos ir pabarstykite čiobreliais. Džiovinkite karštoje orkaitėje šiek tiek pravertomis orkaitės durelėmis 7–10 valandų – retkarčiais apversdami. Pomidorai iškepa, kai išdžiūsta bet vis tiek galima sulenkti. Nuplaukite stiklinę karštu vandeniu. Stiklinėje išklokite pomidorus su rozmarino šakelėmis ir česnaku. Supilkite aliejų, kol pomidorai pasidengs. Viską palikite bent savaitei. **Natūrali vieta**: Pomidorai kilę iš Pietų ir Centrinės Amerikos. **Sėkmingas auginimas:** Nuo kovo vidurio pomidorus auginkite šviesiame ir šiltame kambaryje. Išbarstykite plokščias sėklas dviejų centimetrų atstumu viena nuo kitos ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškos daržovių žemės ir tik lengvai uždenkite sėklas. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapią, 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 vėsiau esant daug šviesos be skaisčios vidurdienio saulės. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir ekologišką daržovių žemę. Nuo dešimties centimetrų aukščio daigams reikia pagaliuko atramai. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į sodo lysvę ar kibirą 75 centimetrų atstumu saulėje. **Geriausia vieta:** Idealiai tinka saulėta vieta, apsaugota nuo lietaus ir vėjo. **Optimali priežiūra:** Pomidorams reikia stiprių atraminių lazdelių arba pomidorų spiralių. Laistykite tolygiai, bet venkite užmirkimo. Reguliariai pašalinkite (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. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą. **Pomidorai yra nakvišų augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIĊI - Tadam - Isfar Sottomarin

Solanum lycopersicum

Sub ftit fit-togħma bi frott forma ta 'lanġas

It-tadam cocktail isfar li qed jikber malajr jipproduċi ħafna frott żgħir fi gruppi kbar. Il-frott fit-togħma, ftit forma ta 'lanġas, bil-ponta jiżen medja ta' madwar grammi 20. Little Yellow Submarine hija varjetà bil-weraq tal-patata u tista 'titkabbar barra jew f'maħżen tal-friża. Zlazi tat-tadam u sopop tat-tadam huma popolari, ovvjament, iżda partijiet tat-tadam sħaħ fil-qsari tal-ħaxix 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-għaġin bħal lasagna. Tadam frisk imqatta' flimkien ma' mozzarella, xi ħxejjex aromatiċi u żejt taż-żebbuġa jagħmlu l-famuża Insalata Caprese. Ħwawar Mediterranji bħal oregano, sagħtar, salvja u ħabaq huma ideali mat-tadam. Tnixxif u ħażna tat-tadam: Saħħan minn qabel il-forn tiegħek għal 75° Celsius. Aħsel it-tadam u aqta' bin-nofs fit-tul. Aħsel, nixxef u aqta' ftit friegħi tas-sagħtar. Irranġa t-tadam fuq il-folja tal-ħami u ferrex bis-sagħtar. Nixxef f'forn sħun 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 sħun. Saffi t-tadam bil-friegħ tal-klin u t-tewm fil-ħġieġ. Ferra żejt fuq sakemm it-tadam ikun mgħotti. Ħallih kollu għal mill-inqas ġimgħa. **Post naturali**: It-tadam oriġinarjament ġej mill-Amerika t'Isfel u Ċentrali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Kabbar it-tadam tiegħek f'kamra qawwija u sħuna minn nofs Marzu. Ferrex iż-żrieragħ ċatti żewġ ċentimetri 'l bogħod minn xulxin fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika u tkopri biss iż-żrieragħ ħafif. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja iżda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi 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 jikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u sħun b'temperatura bejn 20° u 24° Celsius. Wara ġimgħa jew tnejn, għandhom jidhru l-ewwel nebbieta. Neħħi l-għatu u żomm il-pjanti ftit cooler f'ħafna dawl mingħajr ix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti żgħar jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel werqa fi qsari żgħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija veġetali organika. Minn għoli ta 'għaxar ċentimetri, in-nebbieta jeħtieġu stikka għall-appoġġ. Wara l-qaddisin tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trapjantati f'sodda tal-ġnien jew barmil f'distanza ta 'ċentimetru 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 tgħaddi l-ilma. Neħħi regolarment (tagħti lura) kwalunkwe rimjiet axillari li jiffurmaw bejn iz-zokk u l-baži tal-fergħat. Peress li s-sistema ta 'l-għeruq inizjalment tiżviluppa b'mod vigoruż, it-tkabbir viżibbli huwa bil-mod fl-ewwel ftit ġimgħat. Fertilizza erba 'u tmien ġimgħat wara t-tħawwil b'fertilizzant veġetali organiku. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara. **It-tadam huwa pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenuži. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Tomaat - Gele Onderzeeër

Solanum lycopersicum

Heerlijke kleine onderzeeër met peervormige vruchten

De groeikrachtige gele cocktailtomaat geeft veel kleine vruchten in grote trossen. De heerlijke, ietwat peervormige, puntige vruchten wegen gemiddeld zo'n 20 gram. De kleine gele onderzeeër is een aardappelbladvariëteit en kan buiten of in een koelcel worden gekweekt. 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 hoes en houd de planten wat koeler bij veel licht zonder de brandende middagzon. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond. Vanaf een hoogte van tien centimeter hebben de zaailingen een stok nodig als ondersteuning. Na de ijsheiligen half mei kunnen de planten worden overgeplant in het tuinbed of in potten op een afstand van 75 centimeter in de volle zon. **De beste locatie:** Een zonnige plek 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!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



ØKOLOGISK - Tomat - Gul ubåt

Solanum lycopersicum

Smakfull liten sub med pæreformede frukter

Den raskt voksende gule cocktailtomaten produserer mange små frukter i store klaser. De smakfulle, lett pæreformede, spisse fruktene veier i snitt ca 20 g. Little Yellow Submarine er en potetbladsort og kan dyrkes utendørs eller i fryselager. Tomatsauser og tomatsupper er selvfølgelig populære, men hele tomatdeler i grønnsaks- og kjøttgryter er også populært. Passerte tomater er en ideell pizzapålegg. I tillegg er tomater en grunnleggende del av mange 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. Tørking og oppbevaring av tomater: Forvarm ovnen til 75 grader Celsius. Vask tomatene og del dem i to på langs. Vask, tørk og hakk noen kvister timian. Plasser tomatene på stekeplaten og dryss over timian. Tørk i en varm ovn med ovnsdøren lett åpen i 7 til 10 timer – snu av og til. Tomatene er ferdige når de er tørre men kan fortsatt bøyes. Skyll et glass med varmt vann. Legg tomatene lagvis med rosmarinkvister og hvitløk i glasset. Hell olje over til tomatene er dekket. La det hele stå i minst en uke. **Naturlig beliggenhet**: Tomater kommer opprinnelig fra Sør- og Mellom-Amerika. **Vellykket dyrking:** Dyrk tomatene dine i et lyst og varmt rom fra midten av mars. Spred de flate frøene med to centimeter fra hverandre på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk vegetabilsk jord og dekk kun frøene lett. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått, helst ved å fukte det med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer mugg fra å dannes på vekstsubstratet. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 20° og 24° Celsius. Etter en uke eller to skal de første frøplantene dukke opp. Fjern lokket og hold plantene litt kjøligere i mye lys uten den brennende middagssolen. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan de unge plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm 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 bøtte 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. Gjødsle fire og åtte uker etter planting med en organisk vegetabilsk gjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter. **Tomater er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Pomidor - Żółta

Solanum lycopersicum

Pyszna mała łódź podwodna z owocami w kształcie gruszki

Ten energicznie rosnący, żółty pomidor koktajlowy wydaje wiele małych owoców w dużych gronach. Smaczne, lekko gruszkowate, spiczaste owoce ważą zwykle około 20 g. Mała Yellow Submarine to odmiana przypominająca liście ziemniaka, którą można uprawiać na zewnątrz lub w zimnej szklarni. Najpopularniejsze są oczywiście sosy pomidorowe i zupy pomidorowe, ale także stosowanie dużych kawałków pomidorów w gulaszach warzywnych i mięsnych. Odcedzone pomidory są idealną polewą do pizzy. Ponadto pomidory są podstawowym składnikiem wielu zapiekanek z makaronem, takich jak lasagna. Ze świeżych plastrów pomidora oraz sera Mozzarella doprawiona ziołami i oliwą z oliwek składa się słynna „Insalata Caprese". Śródziemnomorskie zioła, takie jak oregano, tymianek, szałwia 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. Dodawaj oliwę (z oliwek), aż pomidory będą całkowicie pokryte. Pozostaw to na co najmniej tydzień. **Naturalne położenie**: Pomidory pierwotnie pochodziły z Ameryki Południowej i Środkowej. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć rozmnażanie nasion w połowie marca w jasnym i ciepłym miejscu wewnątrz. Rozłóż płaskie nasiona w odległości około 2 cm od siebie na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym i tylko lekko przykryj ziemią. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób możesz uniknąć tworzenia się pleśni na kompostcie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 20 ° do 24 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się po jednym lub dwóch tygodniach. Teraz możesz zdjąć osłonę i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym miejscu, ale jasne miejsce bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszej pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Gdy osiągną wysokość około 10 cm, należy je podeprzeć małym patyczkiem. W połowie maja i po Lodowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. musisz podeprzeć rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Lodowych Świętach rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. musisz podeprzeć rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Lodowych Świętach rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. **Najlepsza lokalizacja:** Słoneczne miejsce osłonięte przed deszczem i wiatrem byłoby idealne do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Gdy rośliny rosną wysoko, będą potrzebować mocnych podpór lub słupków pomidorowych. Podlewaj rośliny równomiernie, ale unikaj gromadzenia się wody. Regularnie wyrywaj 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 - Submarino Amarelo

Solanum lycopersicum

Saboroso pequeno sub com frutas em forma de pêra

O tomate coquetel amarelo de crescimento rápido produz muitos frutos pequenos em grandes cachos. Os saborosos frutos pontiagudos, ligeiramente periformes, pesam em média cerca de 20 gramas.Little Yellow Submarine é uma variedade de folhas de batata e pode ser cultivada ao ar livre ou em câmara frigorífica. 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 manjericão são ideais com tomates. Secagem e armazenamento de tomates: Pré-aqueça o forno a 75° Celsius. Lave os tomates e corte ao meio no sentido do comprimento. Lave, seque e pique alguns ramos de tomilho. Disponha os tomates na assadeira e polvilhe com tomilho. Seque em forno quente com a porta do forno ligeiramente aberta por 7 a 10 horas - virando ocasionalmente. Os tomates estão prontos quando estiverem secos mas ainda pode ser dobrado. Lave um copo com água quente. Coloque os tomates com raminhos de alecrim e alho no copo. Despeje o óleo até cobrir os tomates. Deixe tudo por pelo menos uma semana. **Localização natural**: Os tomates vêm originalmente da América do Sul e Central. **Cultivo bem sucedido:** Cultive seus tomates em uma sala iluminada e quente a partir de meados de março. Espalhe as sementes planas com dois centímetros de distância em substrato de coco úmido ou solo vegetal orgânico e cubra apenas levemente as sementes. Mantenha o substrato em crescimento úmido, mas não molhado, de preferência umedecendo-o com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 20° e 24° Celsius. Depois de uma ou duas semanas, as primeiras mudas devem aparecer. Retire a tampa e mantenha as plantas um pouco mais frescas com muita luz sem o sol escaldante do meio-dia. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as plantas jovens podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. A partir de dez centímetros de altura, as mudas precisam de um pau para se apoiar. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um canteiro ou balde a uma distância de 75 centímetros a pleno sol. **A melhor localização:** Um lugar ensolarado protegido da chuva e do vento é o ideal. **Cuidado ideal:** Os tomates precisam de palitos de suporte fortes ou espirais de tomate. Regue uniformemente, mas evite o alagamento. Remova regularmente (devolva) quaisquer brotos axilares que se formem entre o tronco e a base dos galhos. Como o sistema radicular inicialmente se desenvolve vigorosamente, o crescimento visível é lento nas primeiras semanas. Fertilize quatro e oito semanas após o plantio com um fertilizante vegetal orgânico. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte. **Os tomates são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Tomate - Submarin Galben

Solanum lycopersicum

Micul submarin delicios cu fructe în formă de pară

Roșia galbenă puternică de cocktail produce multe fructe mici, în grupuri mari. Fructele delicioase, ușor în formă de pară, ascuțite cântăresc în medie în jur de 20 de grame. Micul submarin galben este o varietate de frunze de cartof și poate fi cultivat în aer liber sau într-un depozit frigorific. Sosurile de roșii și supele de roșii sunt desigur populare, dar și bucăți întregi de roșii în ghivece cu legume și carne. Roșiile trecute sunt un topping ideal pentru pizza. Roșiile sunt, de asemenea, o parte esențială a multor feluri de mâncare din caserole de paste, cum ar fi lasagna. Roșiile proaspete în felii împreună cu mozzarella, câteva ierburi și ulei de măsline fac faimoasa Insalata Caprese. Condimentele mediteraneene precum oregano, cimbru, salvie și busuioc sunt ideale pentru roșii. Uscarea și depozitarea roșiilor: Preîncălziți cuptorul la 75 ° Celsius. Spălați roșiile și tăiați-le pe jumătate în lung. Se spală câteva crenguțe de cimbru, se usucă și se toacă. Răspândiți roșiile pe tava de copt și presărați cimbru. Se usucă într-un cuptor fierbinte timp de 7 până la 10 ore cu ușa cuptorului ușor deschisă - rotindu-se din când în când. Roșiile sunt gata când sunt uscate, dar poate fi totuși îndoit. Clătiți un pahar cu apă fierbinte. Puneți roșiile cu crenguțe de rozmarin și usturoi în pahar. Se toarnă ulei peste el până când roșiile sunt acoperite. Lasă totul să treacă cel puțin o săptămână. **Locație naturală**: Roșiile provin inițial din America de Sud și Centrală. **Cultivare de succes:** Cultivați roșiile într-o cameră luminoasă și caldă de la mijlocul lunii martie. Împrăștiați semințele plate la o distanță de doi centimetri pe substrat umed de nucă de cocos sau sol vegetal organic și acoperiți semințele doar ușor. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, umezindu-l din nou cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mucegaiului pe substratul în creștere. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, cu o temperatură cuprinsă între 20 ° și 24 ° Celsius. Primele răsaduri ar trebui să apară după o săptămână sau două. Îndepărtați capacul și păstrați plantele puțin mai răcoroase în lumină multă, fără soarele aprins al amiezii. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele tinere pot fi smulgute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. De la o înălțime de zece centimetri, răsadurile au nevoie de un băț ca suport. După sfinții de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate în patul de grădină sau în ghivece la o distanță de 75 de centimetri în plin soare. **Cea mai bună locație:** Un loc însorit protejat de ploaie și vânt este ideal. **Îngrijire optimă:** Roșiile au nevoie de tije de sprijin puternice sau spirale de roșii. Udați uniform, dar evitați înmuierea. Îndepărtați periodic (degresați) toate lăstarii axilari care se formează între trunchi și baza ramurii. Deoarece rădăcinile se dezvoltă viguros la început, creșterea vizibilă este lentă în primele câteva săptămâni. Fertilizați cu un îngrășământ vegetal organic la patru și opt săptămâni după plantare. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor. **Roșiile sunt nopți. Părțile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Ekologiskt - Tomat - Gul Ubåt

Solanum lycopersicum

Läcker liten ubåt med päronformade frukter

Den kraftfulla gula cocktailtomaten producerar många små frukter i stora kluster. De läckra, lite päronformade, spetsiga frukterna väger i genomsnitt cirka 20 gram. Den lilla gula ubåten är en potatisbladssort och kan odlas utomhus eller i ett fryshus. Tomatsåser och tomatsoppor är naturligtvis populära, men också hela tomatbitar i grönsaks- och köttkrukor. Passerade tomater är en perfekt toppning för pizza. Tomater är också en viktig del av många pastarätter som lasagne. Färska tomater i skivor tillsammans med mozzarella, några örter och olivolja gör den berömda Insalata Caprese. Medelhavskryddor som oregano, timjan, salvia och basilika är perfekta med tomater. Torka och lagra tomater: Värm ugnen till 75 ° C. Tvätta tomater och skär i halva längden. Tvätta några timjekvister, torka och hugga. Sprid tomaterna på bakplåten och strö över timjan. Torka i en varm ugn i 7 till 10 timmar med ugnsluckan något öppen - vrid då och då. Tomaterna är klara när de är torra, men kan fortfarande böjas. Skölj ett glas med varmt vatten. Lägg tomaterna med rosmarinkvister och vitlök i glaset. Häll 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:** Odla dina tomater i ett ljust och varmt rum från mitten av mars. Sprid de platta frön på två centimeter avstånd på fuktigt kokosnötsubstrat eller organisk vegetabilisk jord och täck fröna bara lätt. Håll odlingsmediet fuktigt men inte vått genom att återfukta det med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på det växande substratet. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 20 ° och 24 ° Celsius. De första plantorna ska visas efter en vecka eller två. Ta bort locket och håll växterna lite svalare i mycket ljus utan att flamma middagssolen. Så fort det andra bladparet har utvecklats kan de unga plantorna 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 nattskuggor. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Paradajka - Žltá ponorka

Solanum lycopersicum

Chutná malá subinka s hruškovitým ovocím

Rýchlo rastúca žltá koktailová paradajka produkuje veľa malých plodov vo veľkých strapcoch. Chutné, mierne hruškovité, špicaté plody vážia v priemere okolo 20 gramov Little Yellow Submarine je zemiakovo-listová odroda, ktorú možno pestovať vonku alebo v chladiarni. 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, trochou 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 prekrojíme na polovice. Umyte, osušte a nasekajte niekoľko vetvičiek tymiánu. Paradajky poukladáme na plech a posypeme tymianom. Sušíme v horúcej rúre s mierne pootvorenými dvierkami 7 až 10 hodín – občas otočíme. Paradajky sú hotové, keď sú suché ale stále sa dá ohnúť. Opláchnite pohár horúcou vodou. Do pohára navrstvíme paradajky s vetvičkami rozmarínu a cesnakom. Polievame olejom, kým nie sú paradajky zakryté. Nechajte to všetko aspoň týždeň. **Prirodzená poloha**: Paradajky pôvodne pochádzajú z Južnej a Strednej Ameriky. **Úspešná kultivácia:** Od polovice marca pestujte paradajky vo svetlej a teplej miestnosti. Ploché semená rozsypte dva centimetre od seba na vlhký kokosový substrát alebo organickú zeleninovú pôdu a semená len zľahka prikryte. Pestovateľský substrát udržiavajte vlhký, ale nie mokrý, najlepšie navlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Zabráni sa tak tvorbe plesní na pestovateľskom substráte. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 20° a 24° Celzia. Po týždni alebo dvoch by sa mali objaviť prvé sadenice. Odstráňte kryt a udržujte rastliny trochu chladnejšie na veľkom svetle bez pálivého poludňajšieho slnka. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Od výšky desiatich centimetrov potrebujú sadenice palicu na oporu. Po ľadových svätcoch 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 podmáčaniu. 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 - Paradižnik - Rumena podmornica

Solanum lycopersicum

Okusna podloga s hruškastimi plodovi

Hitro rastoči rumeni koktajl paradižnik daje veliko majhnih plodov v velikih grozdih. Okusni, rahlo hruškasti, koničasti plodovi v povprečju tehtajo okoli 20 gramov Little Yellow Submarine je krompirjevolistna sorta in jo lahko gojimo na prostem ali v hladilnici. Priljubljene so seveda paradižnikove omake in paradižnikove juhe, priljubljeni pa so tudi celi deli paradižnika v zelenjavnih in mesnih loncih. Pasirani paradižnik je idealen preliv za pico. Poleg tega je paradižnik temeljni del mnogih testeninskih enolončnic, kot je lazanja. Narezan sveži paradižnik skupaj z mocarelo, nekaj zelišči in oljčnim oljem tvori znamenito Insalata Caprese. K paradižniku se idealno podajo sredozemske začimbe, kot so origano, timijan, žajbelj in bazilika. Sušenje in shranjevanje paradižnikov: Pečico segrejte na 75°C. Paradižnik operemo in po dolgem prerežemo na pol. Nekaj vejic timijana operemo, osušimo in nasekljamo. Paradižnike razporedimo po pekaču in jih potresemo s timijanom. Sušite v vroči pečici z rahlo odprtimi vrati pečice 7 do 10 ur – občasno obrnite. Paradižniki so gotovi, ko so suhi vendar se lahko še upogne. Kozarec sperite z vročo vodo. V kozarec naložimo paradižnik z vejicami rožmarina 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 organsko 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, zaščiteno pred dežjem in vetrom. **Optimalna nega:** Paradižnik potrebuje močne oporne palice ali paradižnikove spirale. Enakomerno zalivajte, vendar se izogibajte zalivanju. Redno odstranjujte (vračajte) 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 štiri 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 - Submarino Amarillo

Solanum lycopersicum

Delicioso pequeño submarino con frutas en forma de pera

El tomate amarillo para cóctel con su crecimiento alegre produce muchas frutas pequeñas en uvas grandes. Los deliciosos frutos, ligeramente en forma de pera y puntiagudos, pesan en promedio unos 20 gramos. El pequeño submarino amarillo es una variedad de hoja de papa y puede cultivarse al aire libre o en una cámara frigorífica. 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 espolvoréelos 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 pueden doblar. Enjuague una fuente de cristal con agua caliente y coloque los tomates en capas con ramitas de romero y ajo. Vierta aceite sobre los tomates hasta que estos estén cubiertos. Dejar reposar durante al menos una semana. **Ubicación natural**: Los tomates son originarios de América del Sur y Central. **Cultivo exitoso:** Precultive sus tomates a partir de mediados de marzo en una habitación luminosa y cálida. 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!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



BIO - Rajče - Žlutá ponorka

Solanum lycopersicum

Chutná malá subinka s hruškovitým ovocem

Rychle rostoucí žluté koktejlové rajče produkuje mnoho malých plodů ve velkých trsech. Chutné, mírně hruškovité, špičaté plody váží v průměru asi 20 g. Little Yellow Submarine je bramborolistá odrůda, kterou lze pěstovat venku nebo v chladírně. Oblíbené jsou samozřejmě rajčatové omáčky a rajčatové polévky, oblíbené jsou ale i celé části rajčat v zeleninových a masových hrncích. Pasená 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 rozmarýnu a česnekem. 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 odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní 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 zeminou. Od výšky deseti centimetrů potřebují sazenice na oporu tyčku. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit do zahradního záhonu nebo kbelíku ve vzdálenosti 75 centimetrů na plné slunce. **Nejlepší umístění:** Ideální je slunné místo chráněné před deštěm a větrem. **Optimální péče:** Rajčata potřebují silné podpůrné tyčinky nebo rajčatové spirálky. Zalévejte rovnoměrně, ale vyhněte se přemokření. Pravidelně odstraňujte (vracejte) všechny pažní výhony, které se tvoří mezi kmenem a bází 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 - Sarı Denizaltı

Solanum lycopersicum

Armut biçimli meyveler ile lezzetli küçük denizaltı

Hızlı büyüyen sarı kokteyl domates, büyük salkımlarda çok sayıda küçük meyve üretir. Lezzetli, hafif armut biçimli, sivri uçlu meyveleri ortalama yaklaşık 20 gram ağırlığındadır.Little Yellow Submarine patates yapraklı bir çeşittir ve açık havada veya soğuk hava deposunda yetiştirilebilir. 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 idealdir. Domateslerin kurutulması ve saklanması: Fırınınızı önceden 75°C'ye ısıtın. Domatesleri yıkayın ve uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Yıkayın, kurulayın 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 hindistancevizi substratı veya organik sebze toprağı üzerine iki santimetre arayla dağıtın ve tohumları hafifçe örtün. Büyüyen substratı tercihen bir sprey 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 ışıkta 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 idealdir. **Optimum bakım:** Domateslerin güçlü destek çubuklarına veya domates spirallerine ihtiyacı vardır. Eşit şekilde sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Gövde ile dalların tabanı arasında oluşan koltuk altı sürgünlerini düzenli olarak çıkarın (geri verin). Kök sistemi başlangıçta güçlü bir şekilde geliştiğinden, ilk birkaç haftada görünür büyüme yavaştır. 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 - Sárga tengeralattjáró

Solanum lycopersicum

Ízletes kis alj körte alakú gyümölcsökkel

A gyorsan növekvő sárga koktélparadicsom sok kis gyümölcsöt terem nagy fürtökben. Az ízletes, enyhén körte alakú, hegyes termések átlagosan körülbelül 20 grammot nyomnak.A Little Yellow Submarine egy burgonyalevelű fajta, szabadban vagy hűtőházban is termeszthető. **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 ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a termesztő aljzaton. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20°C és 24°C között van. Egy-két hét múlva meg kell jelenniük az első palántáknak. Távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket egy kicsit hűvösebben sok fényben, a tűző déli napsütés nélkül. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szúrhatjuk ki. Tíz centiméter magasságtól kezdve a palántáknak botra van szükségük a tartáshoz. A május közepi jégszentek után a növényeket teljes napfényben 75 centiméteres távolságra kerti ágyásba vagy vödörbe lehet átültetni. **A legjobb hely:** Az esőtől és széltől védett napos hely ideális. **Optimális gondozás:** A paradicsomnak erős támasztórudakra vagy paradicsomspirálokra van szüksége. Egyenletesen öntözzük, de kerüljük a bevizesedést. Rendszeresen távolítsuk el (adjuk vissza) a törzs és az ágak töve között kialakuló hónaljhajtásokat. 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.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

オーガニック　-　トマト　-　イエローサブマリン

Solanum lycopersicum

洋ナシ形の実の美味しく小さな果実

勢いよく成長する黄色のカクテルトマトは密集して小さな実をつけます。洋ナシのような形の美味しい実の重さは通常20gです。
イエローサブマリンは、じゃがいもの様な葉を持ち屋外または温室で栽培できます。
もちろんトマトソースとトマトスープが人気ですが、大きめに切ったトマトを入れた野菜と肉のシチューも美味しいです。裏ごししたトマトはピザのトッピングに理想的です。さらにトマトはラザニアなどの多くのパスタ料理に欠かせません。有名な「カプレーゼ」は新鮮なトマトのスライスとモッツァレラチーズ、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ベ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し、75℃で予熱したオーブンへ入れます。オーブ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℃～24℃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10㎝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10㎝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75㎝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: 18211 / BIO - Tomate - Yellow Submarine

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved