

لقطات نباتية - Pflanzenportraits

مشروع Viiecraft

Ursprünge und Verbreitung

Knoblauch stammt wahrscheinlich aus den Steppen Zentralasien. Er war schon in der indischen Medizin und im alten Ägypten bekannt. Von dort fand er seinen Weg nach Westen und Norden und wurde auch bei den Griechen, Römern, Galliern und Germanen als Speise-, Gewürz- und Heilpflanze gebraucht.

Heute wird Knoblauch weltweit in warmen und gemäßigten Gegenden angebaut und zum überwiegenden Teil als Gewürz- und Gemüsepflanze genutzt.

Vom Samen zur Pflanze

Knoblauch gehört zur Familie der Lilien. Die Blätter sind blau-grün und flach. Gepflanzt wird meist eine Zehe aus einer reifen Knoblauchknolle, die dann wieder eine Knolle mit mehreren Zehen bildet. Im Sommer treibt aus dieser ein Blütenstengel, der Brutknöllchen trägt.

Steckt man Brutknöllchen in die Erde, braucht es zwei Jahre, bis wieder eine Knolle mit mehreren Zehen entsteht. Im ersten Jahr machen diese Brutzwiebeln nur eine ungeteilte, mehr oder weniger dicke Knolle, die aber auch verwendet werden kann (bekannt als „chinesischer Knoblauch“).

Der Knoblauch gilt als mehrjährig, da die Zehen im nächsten Jahr weiterwachsen. Die Mutterzehen teilen sich und bilden Knollen mit Tochterzehen – den Knoblauch wie wir ihn meist kennen.



يرجع أصل الثوم في الغالب إلى سهوب آسيا الوسطى. الهندي وفي مصر القديمة و من هناك كان قد وصل إلى الغرب والشمال وكان يستخدم أيضا من قبل الإغريق، الرومان، الغاليين و الجرمان كغذاء والتوابل و كنباتات طبية. واليوم يزرع الثوم في جميع أنحاء العالم في المناطق الدافئة والمعتدلة ويستخدم

ينتمي إلى العائلة الزنبقية.

()

لفصوص عديدة. في فصل الصيف، تندفع الساق الزهرية التي تحمل العقيدات

إذا غرست هذه العقيدات في التربة، فإنها تأخذ عامين حتى تتطور إلى ثوم عديد الفصوص. في العام الأول ستشكل العقيدات فص ثوم واحد ثخين و غير مقسم ، و الذي يمكن تناوله أيضا (يعرف بالثوم الصيني).

لتالية.

الفصوص الأم تنقسم إلى رؤوس حاضنة عديدة حاملة فصوص الثوم و هذا الثوم بشكله المعتاد .

Es gibt mehrere Sorten, die sich in Form und Größe der Zehen und in der Farbe der umhüllten pergamentartigen Haut (von weiß über braun zu rot-violett) unterscheiden. Eine Knolle hat je nach Sorte 6 - 15 Zehen.

Aussaat – Wachstum - Ernte

Knoblauch liebt eher trockene und sonnige Plätze und wächst auch in Kisten am Balkon oder im Topf am Fensterbrett. Der junge Knoblauch ist frosthalt.

Einzelne Knoblauchzehen werden im Herbst oder frühen Frühjahr an frostfreien Tagen im Abstand von ca. 5-10 cm etwa 2-3 cm tief in die Erde gesetzt. Bereits nach ca. 8-12 Wochen entwickelt die Pflanze Laub, das als vitaminreiches Gewürz oder zum Salat gegessen werden kann. Dieses Blattgrün entwickelt sich auch wenn einzelne austreibende Zehen einfach in einer Wasserschale ans Fenster gestellt werden. Diese können schon in wenigen Wochen geerntet werden.

In der Erde zeigen die Stängel und das Blattgrün wenn sie gelb werden und vertrocknen dass die Knollen geerntet werden können.

Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5-8 Monate. Die Knoblauchknollen sollten erst an der Sonne getrocknet und danach dunkel, kühl und luftig gelagert werden.

Partnerschaften / Mischkultur

Knoblauch verträgt sich mit:

Gurke, Erdbeere, Himbeeren, Karotten, Paradeiser (Tomate), Obstbäume, Rosen

Knoblauch mag nicht in der Nähe sein von:

Erbsen, Bohnen, Kohl, Zwiebel, Lauch



هناك العديد من الأصناف التي تختلف في الشكل و حجم الفصوص و القشرة الخارجية (من الأبيض و البني إلى الأحمر الأرجواني).
الثوم قد يحوي من 6 15

يفضل الثوم الأماكن الجافة والمشمسة نوعا ما ، وينمو أيضا في صناديق على الثوم اليباع مقاوم للصقيع .

تغرس الفصوص الفردية من الثوم في الخريف أو أوائل الربيع في الأيام الخالية الصقيع على مسافة حوالي 10-5 2

12-8 أسبوعا، تنمو للنبات الأوراق التي يمكن أن تؤكل كنبو التوابل الغنية بالفيتامينات أو في السلطة. يتطور نمو هذه الخضر الورقية أيضا عندما توضع - ذات الرؤوس البادية بالاندفاع - يمكن حصاد هذه في غضون بضعة أسابيع.

في الأرض تبين لك السيقان والأوراق الخضراء عندما تصبح صفر - أصبح بالإمكان حصادها.

8-5 أشهر
ينبغي أولا تجفيفها في الشمس وبعدها تخزين في مكان مظلم ، بارد وجيد التهوية.

الزراعة

يمكن للثوم أن يجاور زراعيًا :
الخيار والفراولة، والتوت، والجزر، والطماطم () وأشجار الفاكه

:

Tipps zur Verwendung

Knoblauch ist eine wichtige Gewürz- und Gemüsepflanze, gilt aber auch als gesundheitsförderlich. Manche bezeichnen ihn auch als natürliches Antibiotikum. Er soll vorbeugend und unterstützend wirken bei Infektionskrankheiten, Herz-Kreislaufleiden und Darmerkrankungen.

In der Küche:

- Grünes Laub kann als vitaminreiches Gewürz oder zum Salat gegessen werden
- Ganze Knollen oder einzelne Zehen eingelegt in Essig oder Öl und als Beilage oder Vorspeise
- Knoblauchpaste fermentiert als Gewürz
- Knoblauchzehen ungeschält in Ofengemüse
- Knoblauchzehen geschält, gehackt oder gepresst in Salatdressing, Saucen, Aufstrichen, Gemüsegerichten,.....

... und sonst:

- Bestandteil von „natürlichem Antibiotikum“



الثوم هو التوابل والخضروات المهمة، ولكنه يعتبر أيضا مفيدا لـ . هو مضاد حيوي طبيعي له أثر وقائي وداعم ضد الأمراض المعدية وأمراض القلب والأوعية الدموية والأمراض المعوية.

:

- يمكن أن تؤكل كنوع من التوابل أو المحسنات الغنية بالفيتامينات أو في السلطة
- الرؤوس الكاملة أو الفصوص الفردية بغمسها في الخل أو الزيت و تطبق جانبي أو فاتح للشهية
- فصوص الثوم غير المقشرة كخضار مشوية
- وللهن و في أطباق الخضار ،

:

*** "مضاد حيوي طبيعي"