

نگاهی به گیاهان - Pflanzenportraits

پروژه Viielcraft

Ursprünge und Verbreitung

Knoblauch stammt wahrscheinlich aus den Steppen Zentralasiens. 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.

Knoblauch

سیر



منشأ گیاه سیر و تکثیر آن

منشأ گیاه سیر به احتمال زیاد مناطق استپ آسیای میانه میباشد. این گیاه در علم پزشکی هندوستان و در مصر قدیم استفاده داشته و از آنجا راه غرب و شمال باز کرده است. سپس یونانیها, رومیها, اسپانیاییها و ژرمنها آن را بعنوان ادویه و همچنین داروی گیاهی استفاده میکردند.

امروزه سیر در تمامی مناطق دنیا با آب و هوای گرم و یا نسبتاً میانی کاشته میشود و عمدتاً بعنوان ادویه از آن استفاده میشود.

از دانه تا گیاه

سیر به خانواده "گل لیلیه" متعلق میباشد. برگهای آن سبز متمایل به آبی تیره میباشند و برخلاف پیازچه فرم پختی دارند. برای کاشت سیر احتیاج به یک حبه سیر میباشند که سپس یک غده کامل سیر را بوجود میآورد. گیاه سیر از قسمت میانی سیر بیرون خواهد آمد.

در صورتی که گل این گیاه سبز را بکاریم حدوا سیر کامل به این پروسه تبدیل به یک حبه سیر میشود که تبدیل به سیر کامل میشود.

سیر را گیاه چند ساله می نامند چرا که حبه های سیر در سال آینده هم رشد خواهند کرد. حبه های سیر مادر همواره رشد می کنند و سپس تقسیم به سیر های آینده میشوند..

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 frostfest.

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



سیر انواع متعددی دارد که از نظر فرم و اندازه و رنگ با یکدیگر متفاوتند. یک سیر کامل حدوداً بین حبه

کاشت و رشد و برداشت

سیر در مناطق خشک و آفتابی رشد خوبی خواهد داشت اما در گلدان و در بالکن هم میتوان آن را کاشت و در زمستان آسپبی نخواهد دید

حبه های سیر را میتوان در پاییز و یا اوایل بهار به فاصله های سانتیمتر و این هفته خواهد کشید گیاه . سانتیمتر در خاک کرد همچنین . ویتامین زیادی میباشد میتوان کرد هفته خواهند , اگر حبه های سیر آبی کنار قرار دهید .

زمان برداشت سیر موقعی میباشد که بخش سبز شده خارج از خاک کم کم زرد و سپس خشک شود

میبایستی کاملاً خشک , سیر را میتوان به مدت حدود نگهداری کرد . یک تاریخ خنک جریان هوا نگهداری

همسایه های خوب برای سیر

سیر را میتوان در کنار گیاهانی مانند خیار, توت فرنگی, هویج, گوجه فرنگی, درختان میوه و همچنین گل رز کاشت

سیر را نباید در کنار گیاهان زیر کاشت

, کلم, پیاز و انواع حبوبات

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“



موارد استفاده از سیب

سیب را هم بعنوان ادویه و هم بعنوان سبزیجات میتوان استفاده کرد و همچنین بعنوانیک داروی طبیعی. حتی بعضیها سیب را بعنوان آنتیبیوتیک طبیعی میشناسند. سیب هم بعنوان پیشگیری کننده و هم داروی طبیعی برای بیماریهای عفونی، قلب و عروق و مشکلات مربوط به روده هم استفاده میشود.

استفاده در آشپزخانه

گیاه سبزی سیب حاوی ویتامینهای زیادی میباشد و آن را میتوان بصورت در سالاد استفاده کرد.

درست کردن ترشی سیب با سرکه و یا قرار دادن آن در روغن (زیتان)

آماده کردن سیب بصورت کاملاً له شده و سپس تخمیر کردن آن با آب نمک

حبه های سیب را میتوان با پوست کباب کرد

و همچنین استفاده تازه از آن در انواع سسها و یا غذا

همچنان که قبلاً هم اشاره شد، سیب یک آنتیبیوتیک طبیعی میباشد