

# لقطات نباتية - Pflanzenportraits

مشروع Viieelcraft

## Ursprünge und Verbreitung

Paprika gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Paprika wird als Gemüse und Gewürz verwendet. Der Ursprung der Paprika-Arten und -Sorten ist Mittel- und Südamerika, mit einem Verbreitungszentrum im mittleren Südamerika (Brasilien und Bolivien).

Je nach Größe, Farbe und Geschmack werden für viele Sorten besondere Namen wie Chili, Spanischer Pfeffer, Peperoni oder Pfefferoni gebraucht. Alle Arten von Paprika beinhalten den Stoff Capsaisin, in verschiedenen Menge, der die Schärfe erzeugt. Die Schärfe ging manchen Sorten verloren, aber viele wichtige Inhaltsstoffe sind erhalten geblieben.

## Vom Samen zur Pflanze

Bis die ersten zarten Pflanzen durch die Erde herauskommen, dauert es etwa zwei Wochen. Insgesamt bleiben die Paprika etwa vier Wochen im Aussaatgefäß. Dann können sie in einem Kübel oder direkt im Garten eingesetzt werden. Paprika sind sehr kälteempfindlich und dürfen frühestens Mitte Mai ins Freie kommen.

Paprika lieben sonnige und windgeschützte Plätze. Alle Paprikasorten sind mehrjährige Pflanzen. Zum Überwintern müssen sie allerdings an einen frostsicheren Platz.

## Paprika/Chili الفلفل الحلو والحار



الفلفل الحلو ينتمي إلى العائلة الباذنجانية. يستخدم الفلفل الحلو كنوع من الخضروات والتوابل.

يعود أصل أنواع وأصناف الفلفل إلى أميركا الوسطى والجنوبية، و مر انتشاره الرئيس هو وسط جنوب أمريكا (البرازيل وبوليفيا).

تختلف المسميات المستخدمة اعتمادا على الحجم واللون والطعم والمنشد الفلفل الحار التشيلي، الفلفل الإسباني، البيبيروني أو البيفيروني.

جميع أنواع الفلفل تحتوي على مادة الكابسايسين بكميات مختلفة وهي ذات لي العديد من المكونات الهامة الأخرى.

تحتاج أولى بوادر النبات حتى تظهر فوق التربة إلى حوالي الأسبوعين. وعموما يمكث الفلفل حوالي أربعة أسابيع في أوعية البذار. ثم يمكن نقلها إلى جردل أو تغرس مباشرة في الحديقة.

يفضل الفلفل الأماكن المشمسة و المحمية من الرياح. إن الفلفل بأنواعه من النباتات المعمرة. بالرغم من ذلك ينقل شتاء آمن من الصقيع.

### Im Projekt angebaut wurden von Reinsaat

#### Paprika der Sorte **Paradiso**

frühreifer, ertragreicher Mini-Paprika; kleine Früchte reifen von grün auf rot

#### Chili der Sorte **Jalapeno**.

ertragreicher, dickfleischiger Chili; Früchte reifen von dunkelgrün in ein kräftiges Rot, Fruchtig-angenehme Schärfe (2,5 bis 4).

### Aussaat – Wachstum - Ernte

Paprikapflanzen haben einen hohen Wasserbedarf – vor allem mit Beginn der Fruchtbildung und Fruchtreife.

Paprika hat auch einen sehr hohen Wärmebedarf.

Die Aussaat erfolgt ab Ende Februar und die Keimdauer beträgt ca. 1–2 Wochen.

In der Regel beginnt die Paprikaernte Ende Juli, sobald die Früchte ihre sortentypische Farbe zeigen. Alle Paprika sind zunächst grün und nehmen erst im Reifeprozess ihre gelbe, orange, rote oder auch violette Färbung an.

Lagerfähigkeit: Paprikaschoten sind im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.

### Partnerschaften / Mischkultur

#### **Paprika verträgt sich mit:**

Karotten, Tomaten, Kohl, Melanzani und Zucchini. Duftkräuter wie Basilikum, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln können die Schädlinge fern halten.

#### **Paprika mag nicht in der Nähe sein von:**

Erbsen, rote Beete, Fenchel



### مشروع راينسات كانت تزرع الأنواع التالية :

- باراديسو.
- الحصاد سابق الأوان و الثمار قليلا قزمة تنضج من الأخضر إلى ا
- جالابينو.
- مربحة ، القشرة لحمية سميكة ، الثمار تنضج من اللون الأخضر الداكن مشرق الحمرة ، حلو إلى لطيفة الحدة .

- وخاصة مع بداية تشكيل الفاكهة ونضج الثمار.  
يتطلب الفلفل الأحمر مناخا حارا .

تزرع البذور في أواخر شباط و الإنبات يحتاج ما يقرب من 1-2 .  
وكقاعدة عامة، يبدأ حصاد الفلفل في أواخر تموز عندما تبدأ الثمار بـ  
للصنف الخاص بها. كل أنواع الفلفل خضراء في البداية، وخلال النضوج  
اللونين الأصفر والبرتقالي و الأحمر أو الأرجواني.

مدة الصلاحية و التخزين : يظل الفلفل صالحا في التلاجة لمدة تصل إلى 2 أسابيع.

### المجاورة الزراعية /

الأعشاب العطرية مثل الريحان والزعتر والثوم والبصل تبعد الآفات عنه.

### Tipps zur Verwendung

Es gibt heutzutage kaum eine lokale Küche, in der Paprika nicht in irgendeiner Form eingesetzt wird. Jedoch ist die jeweilige Verwendung sehr unterschiedlich und stark an die regionalen Gewohnheiten angepasst.

Paprika beinhalten durchschnittlich vier Mal mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte.

Gemüsepaprika kann roh oder gegart gegessen werden.

Paprika sind fester Bestandteil in der mediterranen Küche, besonders beliebte Rezepte sind die spanische Gazpacho und das französische Ratatouille.

Die scharfen Pfefferoni oder Chili werden frisch, eingelegt, oder getrocknet zum Würzen verwendet.

#### **In der Küche:**

Omelett

asiatische Gerichte

Gefüllte Paprika mit Tomatensoße

Eintöpfe

#### **... und sonst:**

Paprika grillen

Paprika einlegen

Paprika trocknen

Chili als Bestandteil von „natürlichem Antibiotikum“

Event. Etwas mehr Infos zu Chili ergänzen



WWW.CRAFTISTAS.AT

في يومنا هذا لا يكاد يكون هناك أي من المطابخ المحلية لا يستخدم فيه الفلفل الحلو. ومع ذلك فإن استخدامه يختلف كثيرا تبعا للعادات الإقليمية.

بما معدله أربع مرات أكثر مما لدى C إن الفلفل يحتوي على فيتامين الحمضيات.

الفلفل الحلو يمكن أن تؤكل نيئة أو مطبوخة. الفلفل هو جزء لا يتجزأ من مطبخ البحر الأبيض المتوسط، توجد وصفات شعبية خاصة هي طبق جازباتشو الإسباني و الفرنسي راتاتوي.

\*البفيفيرونى أو التشيلي\* يتناول طازجا أو مخللا أو مجففا لـ

:

- للأطباق الآسيوية

... وغير ذلك:

- "مضاد حيوي طبيعي"