

تصاویری از گیاهان - Pflanzenportraits

Projekt Viielcraft

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

فلفل قرمز/فلفل سبز



منشا گیاه فلفل و تکثیر ان

فلفل به خانواده گیاهان شب سایه متعلق میباشد. این گیاه را هم میتوان بعنوانسبزی و هم بعنوان ادویه استفاده کرد. این گیاه از امریکای مرکزی و جنوبی میباشد و سپس در برزیل و بولیوی

هر نوع فلفل بر اساس اندازه و رنگ و مزه نام خاصی دارد که مثلا به اسامی فلفل قرمز یا فلفل دلمه و یا فلفل کبابی نامیده میشود. تمامی این انواع شامل مادهای به اسم کاپسایسین میباشند. مقدار این ماده تعیین کننده مقدار تندی فلفل میباشد.

در بسیاری از انواع فلفل امروزه بسیاری از مواد اولیه و تندی ان از بین رفته است.

از دانه تا گیاه

تقریبا دو هفته طول خواهد کشید تا گیاه فلفل پس از کاشت دانه از خاک بیرون بیاید اما حداقل چهار هفته میبایستی در خاک ب سپس منتقل باغچه شود. گیاه فلفل نسبت به سرما بسی . این گیاه به محل گرم و افتابی نیاز دارد.

تمامی انواع فلفلها یکساله میباشدند و در زمستان میبایستی انها را از یخ زدن محافظت کرد.

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



در این این پروژه از تخم شرکت (رین سات) پارادیزو کردیم. مهصول این بسیار میشود وبه رنگهای بسیار که سانتیمتر میباشد. میباشند. همچنین یا لاینو میباشد بین چهار

کاشت و رشد و محصول گیاه

گیاه این نوع از فلفل در ابتدای کاشت به آب زیاد و درجه د بالا برای گلدادن احتیاج دارد. از اواخر ماه فوریه میتوان دانه گیاه را کاشت و زمان دادن محصول در ماه جولای خواهد بود. تمامی انواع فلفل دلمه در ابتدا به رنگ سبز میباشند و به تدریج که رشد می کنند رنگ اصلی خود را پیدا خواهند کرد.

طرز نگهداری فلفل دلمه:

فلفل دلمه در یخچال حداقل تا هفته نگهداری میباشد

همسایه های خوب برای گیاه

فلفل را میتوان در کنار گیاهانی ماننی هویج، گوجه فرنگی، کلم، بادمجان و یا کدو کاشت. سبزیجاتی مانند ریحان، مرزه، سیر و یا پیاز میتوانند افتهای مختلف را دور نگه دارند.

فلفل را نباید در کنار گیاهان زیر کاشت:

نخود سبز، شیرین بیان و یا چغندر

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“

Paprika/Chili



راهنمایی در باره این گیاه

امروزه میتوان گفت که فلفل دلمه تقریباً در تمامی کشورها و مناطق مختلف دنیا در تهیه غذا استفاده دارد. اما طبیعی است که در هر کشوری غذای خاصی با آن تهیه میشود. فلفل دلمه حاوی برابر ویتامین سی در مقایسه با لیمو و پرتقال میباشد. فلفل دلمه یکی از محتویات اصلی تهیه غذا در کشورهای مدیترانه میباشد که هم بصورت خام و هم پخته استفاده دارد. غذای بسیار معر در اسپانیا به نام گاسپاچو در کشور فرانسه به نام راتاتویی میباشد. همچنین نوع تند فلفل به عنوان ادویه در تهیه انواع غذاها مورد استفاده میباشد.

در آشپزخانه

کباب کردن

ترشی

دلمه فلفل

همچنین

خشک کردن

کباب کردن و در سرکه گذاشتن

فلفل را میتوان بعنوان انٹی بیوتیک استفاده کرد.