

لقطات نباتية - Pflanzenportraits

مشروع Viielcraft Projekt

Ursprünge und Verbreitung

Die Tomaten haben ihre Wurzeln in Mittel- und Südamerika. Christoph Kolumbus brachte die Tomate um 1498 nach Portugal und Spanien. Damit zählt die Tomate in Europa zu den kultivierten Pflanzen.

Vom Samen zur Pflanze

Die Tomate ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie eng mit anderen Speisegewächsen wie der Kartoffel, dem Paprika und der Melanzani verwandt.

Tomatenpflanzen können in Freifelder aber auch im Kübel eingepflanzt werden. Beim Anbau der Tomatenpflanzen sollten Sie einen Abstand von ca. 50 Zentimetern nach allen Seiten einhalten.

Die Tomaten gelten als einjährig, aber in einem Gewächshaus können die zwei oder auch mehrjährig sein. Es gibt unterschiedliche Sorten die sich in Geschmack, Form und Farbe unterscheiden.

Paradeiser /Tomate

البندورة / الطماطم



ترجع أصول الطماطم إلى أمريكا الوسطى والجنوبية. جلبها كريستوف كولومبس عام 1498 إلى البرتغال وإسبانيا وهكذا أصبحت الطماطم واحدة من النباتات المزروعة في أوروبا.

تعد الطماطم نوعا من العائلة البانجنانية بحيث ترتبط ارتباطا وثيقا بمحاصيل غذائية أخرى كالبطاطس والفلفل والباننجان.

يمكن زراعة نبات الطماطم في الحقول المفتوحة و أيضا كشتلات مفردة في الأواني. لدى زراعة نباتات الطماطم يجب الحفاظ على مسافة حوالي 50 سم في كل الإتجاهات.

تعتبر الطماطم نباتا حوليا ، ولكن يمكن أن يستمر لسنتين أو حتى عدة سنوات في البيوت الزجاجية . تختلف أنواعه في الطعم والشكل واللون.

Im Projekt angebaut wurden von Reinsaat

Tomaten der Sorte Jani, eine Buschtomate, sehr frühe Sorte
Büsche müssen nicht ausgeizt werden und erreichen eine Höhe von ca. 80 cm. Die roten, etwas flachrunden Früchte erreichen einen Durchmesser bis zu 7 cm. Sehr gut geeignet sowohl für Freilandanbau, als auch für Kübelpflanzung.

Muss nicht unbedingt gestützt werden. Guter Geschmack. Sichert guten Ertrag und verhindert Braunfäule.

Aussaat – Wachstum - Ernte

Tomaten keimen und wachsen relativ schnell in ein bis zwei Wochen. Daher ist eine Aussaat ab Mitte März ist zu empfehlen. Ab Mitte Mai, kann man die Pflänzchen dann direkt in den Garten oder in Kübeln setzen.

Viel Sonneneinstrahlung und Wärme benötigen die Tomatenpflanzen, aber zugleich müssen sie vor Wind und Regen geschützt werden.

Ausgeizen der Tomaten:

Um den Früchten der Tomatenpflanze, sowie deren Hauptstamm ein gleichmäßiges Wachstum zu ermöglichen, kann die Tomate regelmäßig ausgeizt werden. Als Geiztriebe werden die aus den Blattachsen wachsenden Seitentriebe bezeichnet. Diese werden entfernt.

Partnerschaften / Mischkultur

Tomaten sind gute Nachbarn für andere Pflanzen. So gedeihen zum Beispiel Karotten, Radieschen, Spinat oder Kohl prima in ihrer Nähe. Auch Basilikum passt nicht nur beim Essen gut zur Tomate, sondern auch in Beet oder Topf.

Tomate mag nicht in der Nähe sein von:

Kartoffeln, Erbsen und Fenchel



راينسات الأنواع التالية :

الطماطم من نوع ياني
من الطماطم الشجرية، من النوع المبكر النضوج .
يجب أن لا تقلم الشجيرات ويصل ارتفاعها إلى حوالي 80 سم. الثمار حمراء مستديرة مسطحة قليلا يصل قطرها إلى 7 سم. مناسبة جدا لكل من الزراعة في الهواء الطلق وكذلك في أحواض و جرادل.
ليس من الضروري دعم الساق، ذات طعم لذيذ، تضمن العائد الجيد و محمية من مرض اللفحة المتأخرة.

تنبت وتنمو الطماطم (البندورة) بسرعة نسبيا خلال 1-2 أسابيع ، لذلك ينصح بذارها بدءا من منتصف مارس/آذار و من منتصف شهر مايو/أيار يمكن وضع الشتلات في الحديقة أو في الأواني.

يتطلب نبات الطماطم الكثير من الشمس والحرارة ولكن في نفس الوقت يجب أن تكون محمية من الرياح والأمطار.

تنمية الطماطم () :

من أجل تمكين نمو ثمار نبات الطماطم بالتزامن مع الجذع الرئيس نموا موحدا، يجب قطف الثمار بانتظام.
إن الأغصان النامية من الفروع الرئيسية تفقر نمو النبات ويجب اقتصاصها.

/ المجاورة الزراعية

إن الطماطم (البندورة) حسنة الجوار لغيرها من النباتات. كما الجزر والفجل والسيانخ و الكرنب. و نبات الريحان لا يتناسب بشكل جيد مع الطماطم في الطبخ فحسب ولكن أيضا زراعيًا.

الطماطم قد لا يحبذ أن تكون قريبة من:
البطاطس والبازلاء والشمر

Tipps zur Verwendung

Tomaten sind in verschiedenen Formen anwendbar, frisch, gekocht oder getrocknet sind sie ein echter Genuss.

Tomaten enthalten nur wenig Kalorien, aber viele wichtige Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

Tomaten stärken das Immunsystem und eignen sich gut bei Gicht und Übersäuerung.

In der Küche:

- Tomaten sind ein wahrer Alleskönner, sie werden in der kalten und der warmen Küche gleichermaßen oft benötigt.
- Sie lassen sich mit einer Vielzahl anderer Lebensmittel kombinieren. Tomatensalat, ganz schlicht, mit Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl schmeckt lecker,
- Da kommen z.B. Paprika, Gurken, Bohnen, verschiedene Blattsalate, Zucchini und ...
- Sehr beliebt sind Tomaten mit Mozzarella und Basilikum.

... und sonst:

- Suppe
- Zur Pasta

Paradeiser /Tomate البنندورة / الطماطم



CRAFTISTAS

الطماطم (البنندورة) يتم تناولها في أشكال مختلفة، طازجة، مطبوخة أو مجففة، إنها لمتعة حقيقية.

تحتوي الطماطم على القليل فقط من السعرات الحرارية مع العديد من الفيتامينات الهامة والمعادن والمواد الكيميائية النباتية المفيدة. الطماطم تعزز جهاز المناعة وجيدة لمرض النقرس والحماض.

:

الطماطم (البنندورة) هي المفهوم الحقيقي للإستخدام المتعدد، وغالبا ما تتم الحاجة إليها في الأطباق الباردة والساخنة على حد سواء.

ويمكن الجمع بينها ومجموعة متنوعة من الأطعمة الأخرى. و سلطة الطماطم ما أسهلها ! مع البصل والملح والفلفل والزيت والخل ولا أذ.

على سبيل المثال مع الفيلفلة والخيار والفاصوليا أو البقول والخس و الأوراق الخضرية المختلفة و الكوسا و ...

إن طبق الطماطم مع جبن الموزاريلا و الريحان شعبي جدا.

...وغير ذلك ك:

-حساء
-للپاستا و المعكرونة