

SAFLAX®



Tips



© Slick - CC0

Physalis peruviana

	 Български	BG	 2		 Malti	MT	 5
	 Dansk	DK	 2		 Nederlands	NL	 5
	 Deutsch	DE	 2		 Norsk	NO	 6
	 English	UK	 2		 Polski	PL	 6
	 Eesti	EE	 3		 Português	PT	 6
	 Suomalainen	FI	 3		 Românesc	RO	 6
	 Français	FR	 3		 Svenska	SE	 7
	 Ελληνική	GR	 3		 Slovensky	SK	 7
	 Gaeilge	IE	 4		 Slovenski	SI	 7
	 íslenskur	IS	 4		 Español	ES	 7
	 Italiano	IT	 4		 Český	CZ	 8
	 Hrvatski	HR	 4		 Türkçe	TR	 8
	 Latviešu	LV	 5		 Magyar	HU	 8
	 Lietuvių kalba	LT	 5		 日本語	JP	 9



Кейп цариградско грозде / Андско грозде

Physalis peruviana

Вкусни плодове - защитени във фенер

Оранжево-жълтите плодове на капското цариградско грозде, увити в пергаментови фенери, са популярна гарнитура към сладки десерти, защото леко киселият им аромат е подобен на този на цариградско грозде. Плодовете могат да се консумират пресни или да се направят вкусно лютеница например. Като нощенка, свързана с домати, тя е доста лесна за отглеждане, бързо достига височина от малко над метър и след три до четири месеца можете да приберете първите плодове, от които всяко отделно растение може да образува няколко стотин. В края на периода на цъфтеж чашката се уголемява и образува тънка, подобна на пергамент черупка. Сферичният ягодоплоден плод се намира в тази защитна обвивка, в чиято мека, сладко-кисела плът са вградени малки, ядливи, безвкусни семена. Плодовете са най-вкусни, когато са толкова узрели, че падат сами. Внимание: Андското зрънце принадлежи към семейството на нощниците и неузрелите плодове са отровни. **Естествено местоположение:** Произходът на физалиса е в района на Андите между Венецуела и Чили. Португалските мореплаватели го пренасят в Южна Африка, където оттогава се култивира в района на Кейп. Но днес се отглежда и в САЩ, Нова Зеландия, Индия и Южна Франция. **Успешно отглеждане:** Култивирането от семена на закрито е възможно през цялата година - но за ранен цъфтеж и узряване на плодовете се препоръчва култивиране през ранна пролет. Разпръснете семената върху влажна почва за отглеждане и само леко покрийте семената с хранителната среда. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете саксията със семената на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. След една до три седмици ще се появят първите разсад. **Най-доброто местоположение:** Подобно на родствения домати, физалисът обича слънчево, топло и закътанно място. Веднага щом не се очаква повече слана, може да се трансплантира в по-голяма саксия на открито или да се засади в градината. **Оптимална грижа:** Поливайте растението редовно, но избягвайте преовлажняване. Не е необходимо торене в градинската почва - ако се отглеждат във вани, е възможна седмична доставка на тор за домати. Поради бързия растеж се препоръчва минимален размер от шест до десет литра и като цяло поддържане на основната издънка с пръчка или катерушка, когато се отглеждат в кофи. **През зимата:** След прибиране на реколтата растенията могат да се поддържат енергично и да се засади физалис, поставен в кофа, която е най-добре да презимува на хладно и тъмно при 5° до 10° по Целзий, тъй като капското цариградско грозде е многогодишно, но не е издръжлив. Без поддържане растението може да се поддържа светло и около 15° по Целзий дори през зимата. В зависимост от начина, по който презимувате, поливайте много малко (тъмно) или по-малко (светло) - във всеки случай кореновата топка не трябва да изсъхва през зимните месеци. **Внимание: Андското зрънце принадлежи към семейството на нощниците и неузрелите плодове са отровни.**



Cape stikkelsbær / Andesbær

Physalis peruviana

Lækre frugter - beskyttet i et lanternebetræk

De orange-gule frugter fra Cape stikkelsbær, pakket ind i pergamentfarvede lanterner, er et populært tilbehør til søde desserter, fordi deres let sylrlige aroma minder om stikkelsbær. Frugterne kan for eksempel spises friske eller laves til en lækker chutney. Som natskyggeplanter relateret til tomaten er den ret nem at dyrke, når hurtigt en højde på godt en meter og efter tre-fire måneder kan man høste de første bær, hvoraf hver enkelt plante kan danne flere hundrede. I slutningen af blomstringsperioden forstørres bægeret og danner en tynd, pergamentlignende skal. Den sfæriske bærfrugt hviler i denne beskyttende skal, i hvis bløde, søde og sure kød er indlejret små, spiselige, hvidlige frø. Frugterne smager bedst, når de er så modne, at de falder af af sig selv. Forsigtig: Andesbæret tilhører natskyggefamilien, og umodne frugter er giftige. **Naturlig beliggenhed:** Oprindelsen af physalis er i Andes-regionen mellem Venezuela og Chile. Portugisiske søfarende bragte den til Sydafrika, hvor den er blevet dyrket i Cape-regionen lige siden. Men den dyrkes også i dag i USA, New Zealand, Indien og det sydlige Frankrig. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning fra frø indendørs er mulig hele året rundt - men til tidlig blomstring og frugtmodning anbefales dyrkning i det tidlige forår. Spred frøene på fugtig vækstjord og dæk kun frøene let med vækstmediet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil frøpotten et let og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. Efter en til tre uger vises de første frøplanter. **Den bedste beliggenhed:** Ligesom den beslægtede tomat elsker physalis et solrigt, varmt og beskyttet sted. Så snart der ikke kan forventes mere frost, kan den transplanteres i en større krukke udendørs eller plantes ud i haven. **Optimal pleje:** Vand planten regelmæssigt, men undgå vandlidning. Ingen gødskning er nødvendig i havejorden - hvis den opbevares i baljer, er en ugentlig tilførsel af tomatgødning mulig. På grund af den hurtige vækst anbefales en minimumsstørrelse på seks til ti liter og generelt at støtte hovedskuddet med en pind eller et klatrestativ, når det opbevares i spande. **Om vinteren:** Efter høsten kan planterne beskæres kraftigt tilbage og plantes i en spand, som bedst overvintres køligt og mørkt ved 5° til 10° Celsius, fordi kappestikkelsbæret er flerårigt, men ikke hårdfør. Uden beskæring kan planten holdes lys og omkring 15° Celsius selv vinteren over. Alt efter hvordan du overvintre, skal du vande meget lidt (mørkt) eller mindre (lys) - under alle omstændigheder bør rodklumpen ikke tørre ud i vintermånederne. **Forsigtig: Andesbæret tilhører natskyggefamilien, og umodne frugter er giftige.**



Kapstachelbeere / Andenbeere

Physalis peruviana

Leckere Früchte - geschützt in einer Lampionhülle

Die in pergamentfarbenen Lampions gehüllten orangegelben Früchte der Kapstachelbeere ergänzen als beliebte Beilage süße Nachspeisen, denn ihr leicht säuerliches Aroma ähnelt dem der Stachelbeeren. Die Früchte können frisch gegessen oder zum Beispiel zu einem leckeren Chutney verarbeitet werden. Als ein mit der Tomate verwandtes Nachtschattengewächs läßt es sich recht leicht kultivieren, erreicht schnell eine Wuchshöhe von knapp über einem Meter und bereits nach drei bis vier Monaten kann man die ersten Beeren ernten, von denen jede einzelne Pflanzen mehrere hundert ausbilden kann. Zum Ende der Blütezeit vergrößert sich der Blütenkelch und bildet eine dünne wie pergament eingetrocknete Hülle. In dieser schützenden Hülle ruht die kugelige Beerenfrucht, in deren weichem, süß-saurem Fruchtfleisch kleine, weißliche essbare Samen eingebettet sind. Am besten schmecken die Früchte, wenn sie so reif sind, dass sie von selbst abfallen. Achtung: Die Andenbeere gehört zu den Nachtschattengewächsen und unreife Früchte sind giftig. **Naturstandort:** Der Ursprung der Physalis liegt in der Andenregion zwischen Venezuela und Chile. Durch portugiesische Seefahrer gelangte sie nach Südafrika, wo sie seither in der Kapregion angebaut wird. Aber auch in den USA, Neuseeland, Indien und Südfrankreich wird sie heute kultiviert. **Anzucht:** Im Haus ist die Anzucht aus Samen das ganze Jahr über möglich - für eine frühe Blüte und Fruchtreife ist aber eine Anzucht im zeitigen Frühjahr empfehlenswert. Streuen Sie die Samen auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie das Saatgut nur leicht mit dem Anzuchtsubstrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Nach ein bis drei Wochen erscheinen dann die ersten Sämlinge. **Standort:** Die Physalis liebt ähnlich der verwandten Tomate einen sonnigen, warmen und geschützten Platz. Sobald kein Frost mehr zu erwarten ist, kann sie in einen größeren Topf umgepflanzt ins Freie oder auch im Garten ausgepflanzt werden. **Pflege:** Gießen Sie die Pflanze regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Im Gartenboden ist keine Düngung notwendig - bei Kübelhaltung ist eine wöchentliche Versorgung mit Tomatendünger möglich. Aufgrund des schnellen Wachstums ist bei Kübelhaltung eine Mindestgröße von sechs bis zehn Litern und generell eine Unterstützung des Haupttriebes mit einem Stab oder ein Klettergerüst empfehlenswert. **Im Winter:** Nach der Ernte kann man die Pflanzen kräftig zurückschneiden und ausgepflanzte Physalis in einen Kübel umsetzen, der am besten kühl bei 5° bis 10° Celsius und dunkel überwintert, denn die Kapstachelbeere ist zwar mehrjährig, aber nicht winterhart. Ohne Rückschnitt kann die Pflanze hell und um 15° Celsius auch über den Winter gehalten werden. Wässern Sie ja nach Überwinterungsart sehr wenig (dunkel) oder weniger (hell) - auf jeden Fall sollte der Wurzelballen in den Wintermonaten nicht austrocknen. **Achtung: Die Andenbeere gehört zu den Nachtschattengewächsen und unreife Früchte sind giftig.**



Cape Gooseberry / Peruvian Cherry

Physalis peruviana

Delicious fruits covered by a lantern hull

The with parchment colours covered lanterns, contain the yellow-orange fruits of the Peruvian Cherry that are often used to decorate a sweet dessert with its slightly sour taste of a gooseberry. The fruits can be eaten fresh or prepared as a delicious chutney. As a close relative to the tomato plant and part of the nightshade family, it is also easy to cultivate and grows quickly just about a meter tall. Already after three to four months, you can harvest the first fruits of which every plant can produce a few hundred. At the end of the blossoming the calyx expands and creates slim, parchment-like casings. These protective casings host the round berry fruits that contain in its sweet-sour fruit pulp small, white, eatable seeds. The most tasty fruits are the full ripe ones that fall off the plant by itself. Beware: the Peruvian Cherry belongs to the nightshade plants and unripe fruits are poisonous. **Natural location:** The Cape Gooseberry originally comes from the Andes Mountain region between Venezuela and Chile. With Portuguese sailors it came to South Africa, where it is being cultivated ever since. Nowadays it can also be found in the USA, in New Zealand, India and in the South of France. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. However, for an early blossoming and early fructification the best time for propagation would be in early spring. Spread the seeds onto moist potting compost, put just a little compost earth on top and cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25°C and keep the earth moist, but not wet. The first seedlings will come up after one to three weeks. **The best location:** The Peruvian Cherry prefers like its relative, the tomato plant, a warm, sunny and sheltered place. After the frost season, it can be planted in the garden or shifted into a bigger pot and kept outdoors. **Optimal care:** Water the plant regularly, but avoid waterlogging. Planted in garden soil it doesn't need fertilizing, for tub plants however, it is possible to give fertilizer for tomato plants once a week. Due to its rapid growth, a big pot of at least six to ten litres and a climbing aid for supporting the main sprout are highly recommended. **In the winter:** After the harvest you can strongly cut back your Cape Gooseberry, and - since it is perennial, but not frost-resistant - you can shift your outdoor plant into a pot, so it can hibernate in a cool and darker place with a temperature between 5° and 10° Celsius. Without pruning you may also keep the plant in a brighter spot with a temperature around 15° Celsius during winter. Anyway, just water the plant accordingly, either less at a bright place or only modest at a darker place, and make sure that the clogged roots don't dry out. **Caution: Physalis belongs to the nightshade family and unripe fruits are toxic**



Neeme karusmari / Andide mari

Physalis peruviana

Maitsvad puuviljad - kaitstud laternakattes

Neeme karusmarja oranžikaskollased pargamendivärvi laternatesse mässitud viljad on magusate magustoitute populaarne kaaslane, sest nende kergelt hapukas aroom sarnaneb karusmarjade omaga. Puuvilju võib süüa värskest või valmistada näiteks maitsvat chutneyt. Tomatiga suguluses oleva ööbikutaimena on teda üsna lihtne kasvatada, ta jõuab kiiresti veidi üle meetri kõrgusele ja kolme-nelja kuu pärast saab koristada esimesi marju, millest iga üksik taim võib moodustada mitusada. Öitsemisperioodi lõpus tupp suureneb ja moodustab õhukese pargamenditaolise kesta. Selles kaitsvas kestas toetub kerakujuline marjaviil, mille pehmesse, magushapus viljalihasse on põimitud väikesed söödavad valkjad seemned. Viljad maitsevad kõige paremini siis, kui nad on nii küpsed, et kukuvad ise maha. Ettevaatust: Andide mari kuulub öövihma perekonda ja valmimata viljad on mürgised. **Looduslik asukoht:** Füüsal on pärit Andide piirkonnast Venezuela ja Tšiili vahel. Portugali meremehed tõid selle Lõuna-Aafrikasse, kus seda on sellest ajast alates Cape'i piirkonnas kasvatatud. Kuid seda kasvatatakse tänapäeval ka USA-s, Uus-Meremaal, Indias ja Lõuna-Prantsusmaal. **Edukas kasvatamine:** Seemnest siseruumides kasvatamine on võimalik aastaringselt – kuid varajase öitsemise ja viljade valmimise korral on soovitatav kasvatada varakevadel. Puista seemned niiske kasvupinnasele ja kata seemned kasvusubstraadiga vaid kergelt. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulla kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage külvipott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on 20–25 °C, ning hoidke istutusmuld niiskena, kuid mitte märjana. Ühe kuni kolme nädala pärast ilmuvad esimesed seemikud. **Parim asukoht:** Nagu sugulastomat, armastab füüsal päikeselist, sooja ja varjulist kasvukohta. Niipea, kui külma enam oodata pole, võib selle õues suuremasse potti ümber istutada või aeda välja istutada. **Optimaalne hooldus:** Kastke taime regulaarselt, kuid vältige vettemist. Aiamullas ei ole väetamine vajalik – tünides hoidmisel on võimalik isegi ühe aasta jooksul ilma väetamiseta kasvatada. **Talvel:** Pärast saagikoristust võib taimi jõuliselt tagasi kärpida ja istutada füüsaleid ämbris, mis talvitub kõige paremini jahedas ja pimedas 5° kuni 10° Celsiuse järgi, sest neemi karusmari on mitmeaastane, kuid mitte vastupidav. Ilma pügamiseta saab taime hoida heledana ja umbes 15 °C juures isegi üle talve. Olenevalt talvitumise kestast väga vähe (tume) või vähem (hele) – igal juhul ei tohiks juurepall talvekuudel ära kuivada. **Ettevaatust: Andide mari kuulub öövihma perekonda ja valmimata viljad on mürgised.**



Cape karviainen / Andien marja

Physalis peruviana

Herkullisia hedelmiä - suojattu lyhtykotelossa

Pergamentinvärisiin lyhtyihin kääritty Kapkarviainemari oranssinkeltaiset hedelmät ovat suosittuja makeiden jälkiruokien lisukkeita, koska niiden hieman hapan tuoksu muistuttaa karviainemarjoja. Hedelmät voidaan syödä tuoreina tai tehdä niistä esimerkiksi herkullinen chutney. Tomaatille sukulaisena yöviirakasvina se on melko helppo viljellä, saavuttaa nopeasti reilun metrin korkeuden ja kolmen-neljän kuukauden kuluttua voidaan poimia ensimmäiset marjat, joista kukin yksittäinen kasvi voi muodostaa useita satoja. Kukinta-ajan lopussa verhiö laajenee ja muodostaa ohuen, pergamenttimaisen kuoren. Pallomainen marjahedelmä lepää tässä suojaavassa kuoressa, jonka pehmeä, makea ja hapana hedelmäliha on opetettu pienen, syötävän, valkoiset siemenet. Hedelmät maistuvat parhaimmalta, kun ne ovat niin kypsiä, että putoavat itsestään. Varoitus: Andien marja kuuluu yöviirihimoon ja kypsymättömät hedelmät ovat myrkyllisiä. **Luonnollinen sijainti:** Physalis on peräisin Andien alueelta Venezuelan ja Chilen välillä. Portugalilaiset merenkulkijat toivat sen Etelä-Afrikkaan, missä sitä on siitä lähtien viljelty Kapin alueella. Mutta nykyään sitä viljellään myös Yhdysvalloissa, Uudessa-Seelannissa, Intiassa ja Etelä-Ranskassa. **Onnistunut viljely:** Viljely siemenistä sisätiloissa on mahdollista ympäri vuoden – mutta varhaisin kukinnan ja hedelmien kypsymisen vuoksi suositellaan viljelyä aikaisin keväällä. Sirottele siemenet kostealle kasvumaalle ja peitä siemenet vain kevyesti kasvualustalla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta siemenruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C, ja pidä istutusmaa kosteana, mutta ei märkänä. Yhden tai kolmen viikon kuluttua ensimmäiset taimet ilmestyvät. **Paras sijainti:** Kuten sukulainen tomaatti, fysalis rakastaa aurinkoista, lämmintä ja suojaista paikkaa. Heti kun pakkasta ei enää ole odotettavissa, se voidaan istuttaa suurempaan ruukkuun ulkona tai istuttaa puutarhaan. **Optimaalinen hoito:** Kastele kasvia säännöllisesti, mutta vältä kastamista. Puutarhamaassa ei lannoitusta tarvita – jos sitä säilytetään tynnyreissä, tomaatillannoitteen viikoittainen saanti on mahdollista. Nopean kasvun vuoksi suositellaan vähintään 6-10 litran kokoa ja yleensä pääverson tukemista kepillä tai kiipeilytelineellä ämpärisä säilytettäessä. **Talvella:** Sadonkorjuun jälkeen kasvit voidaan leikata takaisin voimakkaasti ja istuttaa Physalis laittaa ämpäriin, joka talvehtii parhaiten viileässä ja pimeässä 5° - 10°C, koska Cape karviainen on monivuotinen, mutta ei kestävä. Ilman karsimista kasvi voidaan pitää kirkkaana ja noin 15 asteessa jopa talven yli. Talvetustavasta riippuen kastele hyvin vähän (tumma) tai vähemmän (vaalea) – joka tapauksessa juuripallon ei pitäisi kuivua talvikuukausina. **Varoitus: Andien marja kuuluu yöviirihimoon ja kypsymättömät hedelmät ovat myrkyllisiä.**



Coqueret du Pérou

Physalis peruviana

Des fruits délicieux - protégés dans une enveloppe de lampion

Les fruits jaune orange du coqueret du Pérou, qui sont enveloppés de lanternes parcheminées, complètent les desserts sucrés comme supplément populaire, car leur arôme légèrement acide rappelle celui de la groseille à maquereau. Les fruits peuvent être mangés frais ou utilisés pour préparer un chutney délicieux, par exemple. Comme c'est une plante de la famille des solanacées, comme la tomate, la culture du coqueret du Pérou est très facile, atteint rapidement une hauteur juste au-dessus d'un mètre, et l'on peut récolter les premières baies après seulement trois à quatre mois. Chaque plante peut pousser des centaines de baies. A la fin de la floraison, le calice se grossit et forme une enveloppe séchée et parcheminée. La baie sphérique se repose dans cette enveloppe protectrice. Des petites graines blanchâtres et comestibles sont intégrées dans la pulpe douce et aigre-douce de la baie. Les fruits ont le meilleur goût lorsqu'ils sont tellement mûrs qu'ils tombent eux-mêmes. Attention : le coqueret du Pérou appartient aux solanacées, et les fruits verts sont toxiques. **Emplacement naturel:** L'origine du coqueret du Pérou se trouve dans la région andine entre le Venezuela et le Chili. Des navigateurs portugais ont rapporté le coqueret en Afrique du Sud, où il est cultivé dans la région du Cap. Il est aussi cultivé aujourd'hui aux Etats-Unis, en Nouvelle-Zélande, en Inde, et au sud de la France. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année, mais il est conseillé de les cultiver en début printemps pour avoir une floraison et maturation des fruits précoces. Parsemez les graines sur du terreau humide et recouvrez-les légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premiers semis apparaissent après une à trois semaines. **Le meilleur emplacement:** Le coqueret du Pérou aime un endroit ensoleillé, chaud, et protégé du vent, comme la tomate. Dès qu'il n'y a plus de gel à anticiper, la plante peut être repiquée dans un pot plus grand en plein air ou dans le jardin. **Soins optimaux:** Arrosez la plante régulièrement, mais évitez l'eau stagnante. Il n'est pas nécessaire de l'engraisser dans de la terre du jardin, mais il est possible de l'engraisser une fois par semaine avec de l'engrais pour tomates si la plante est entretenue en pot. En raison de sa croissance rapide, il est conseillé d'avoir un pot de 6 à 10 litres minimum et un soutien du rameau principal avec une barre ou un treillis. **En hiver:** Après la récolte, on peut tailler les plantes et mettre les coquerets repiqués dans un pot qui hiverne le mieux dans un endroit sombre et froid à 5°-10° Celsius, car le coqueret du Pérou est certes vivace, mais il n'est pas rustique. Sans taille, la plante peut hiverner dans un endroit lumineux à 15° Celsius. Arrosez la plante selon l'hivernage : très peu (sombre) ou un peu moins (lumineux). Dans tous les cas, la motte de racines ne doit pas se dessécher pendant les mois d'hiver. **Attention: Les baies des Andes appartiennent à la famille des solanacées, et les fruits immatures sont toxiques.**



Ακρωτήρι φραγκοστάφυλο / μούρο Άνδεων

Physalis peruviana

Νόστιμα φρούτα - προστατευμένα σε κάλυμμα φαναριού

Τα πορτοκαλοκίτρινα φρούτα του φραγκοστάφυλου Cape, τυλιγμένα σε λαμπρόνια στο χρώμα της περγαμηνής, είναι ένα δημοφιλές συνοδευτικό για γλυκά επιδόρπια, επειδή το ελαφρώς ξινό άρωμά τους μοιάζει με αυτό του φραγκοστάφυλου. Τα φρούτα μπορούν να καταναλωθούν φρέσκα ή να γίνουν ένα νόστιμο τσάντνι, για παράδειγμα. Ως φυτό νυχτολούλουδου που σχετίζεται με την ντομάτα, είναι αρκετά εύκολο να καλλιεργηθεί, φτάνει γρήγορα σε ύψος λίγο πάνω από ένα μέτρο και μετά από τρεις έως τέσσερις μήνες μπορείτε να μαζέψετε τα πρώτα μούρα, από τα οποία κάθε μεμονωμένο φυτό μπορεί να σχηματίσει αρκετές εκατοντάδες. Στο τέλος της περιόδου ανθοφορίας, ο κάλκας μεγαλώνει και σχηματίζει ένα λεπτό κέλυφος σαν περγαμίνη. Ο σφαιρικός καρπός του μούρου στριγγίζεται σε αυτό το προστατευτικό κέλυφος, στην απαλή, γλυκιά και ξινή σάρκα του οποίου είναι ενσωματωμένοι μικροί, βρώσιμοι, υπόλευκοι σπόροι. Τα φρούτα έχουν καλύτερη γεύση όταν είναι δύο ώριμα που πέφτουν μόνοι τους. Προσοχή! Το μούρο των Άνδεων ανήκει στην οικογένεια των νυχτολούλουδων και τα άγουρα φρούτα είναι δηλητηριώδη. **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση του physalis είναι στην περιοχή των Άνδεων μεταξύ Βενεζουέλας και Χιλής. Πορτογάλοι ναυτικοί το έφεραν στη Νότια Αφρική, όπου από τότε καλλιεργείται στην περιοχή του Ακρωτηρίου. Καλλιεργείται όμως και σήμερα στις ΗΠΑ, τη Νέα Ζηλανδία, την Ινδία και τη νότια Γαλλία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια από σπόρους σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο – αλλά για την πρόωγη ανθοφορία και την ωρίμανση των καρπών, συνιστάται η καλλιέργεια στις αρχές της άνοιξης. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό έδαφος ανάπτυξης και καλύψτε μόνο ελαφρώς τους σπόρους με το καλλιεργητικό μέσο. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτι για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία 20 έως 25° Cελσίου και διατηρήστε το χώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Μετά από μια έως τρεις εβδομάδες, θα εμφανιστούν τα πρώτα σπορόφυτα. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Όπως και η σχετική ντομάτα, έτσι και το physalis αγαπά ένα ηλιόλουστο, ζεστό και προστατευμένο μέρος. Μόλις δεν αναμένεται άλλος παγετός, μπορεί να μεταφτευτεί σε μια μεγαλύτερη γλάστρα σε εξωτερικό χώρο ή να φυτευτεί στον κήπο. **Βέλτιστη φροντίδα:** Ποτίστε το φυτό τακτικά, αλλά αποφύγετε την υπερχέλιξη. Δεν απαιτείται λίπανση στο έδαφος του κήπου – εάν φυλάσσεται σε μπανιέρες, είναι δυνατή η εβδομαδιαία προμήθεια λιπασμάτων τομάτας. Λόγω της ταχείας ανάπτυξης, συνιστάται ελάχιστο μέγεθος έξι έως δέκα λίτρων και γενικά η υποστήριξη του κύριου βλαστού με ένα ραβδί ή ένα πλαίσιο αναρρίχησης όταν φυλάσσεται σε κουβάδες. **Το χειμώνα:** Μετά τη συγκομιδή, τα φυτά μπορούν να κλαδεύονται δυναμικά και να φυτευτούν στο Physalis σε έναν κουβά, ο οποίος ξεχειμωνιάζει καλύτερα δροσερό και σκοτεινό στους 5° έως 10° Cελσίου, επειδή το φραγκοστάφυλο Cape είναι πολυετές, αλλά όχι ανθεκτικό. Χωρίς κλάδεμα, το φυτό μπορεί να διατηρηθεί φωτεινό και στους 15° Cελσίου ακόμη και κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Ανάλογα με το πώς ξεχειμωνιάζετε, ποτίζετε πολύ λίγο (σκοτεινό) ή λιγότερο (ελαφρύ) – σε κάθε περίπτωση, η ρίζα δεν πρέπει να στεγνώνει κατά τους χειμερινούς μήνες. **Προσοχή: Το μούρο των Άνδεων ανήκει στην οικογένεια των νυχτολούλουδων και τα άγουρα φρούτα είναι δηλητηριώδη.**



SpíonÚn Rinn / caora Aindéis

Physalis peruviana

Torthaí delicious - cosanta i gclúdach lóchrainn

Tá torthaí oráiste-buí an spíonÚn Rinn, atá fillte i lóchrainn ar dhath páir, mar thionlacan tóir ar mhílseoga milis, toisc go bhfuil a n-arama beagán gear cosúil le spíonáin. Is féidir na torthaí a ithe úr nó a dhéanamh i gcutney delicious, mar shampla. Mar phlanda oícheanta a bhaineann leis an trátaí, tá sé éasca go leor a chothú, sroicheann sé go tapa airde beagán níos mó ná méadar agus tar éis trí nó ceithre mhí is féidir leat na chéad caora a fhómhar, agus is féidir le gach planda aonair na céadta a fhoirmiú. Ag deireadh na tréimhse bláthanna, méadaíonn an calyx agus cruthaíonn sé blasosc tanáí cosúil le páir. Tá na torthaí sméar sféarúil suite sa bhlaosc cosanta seo, a bhfuil siolta beaga, inite, gealánacha leabaithe ina flesh bog, milis agus searbh. Is fearr blas na dtorthaí nuair a bhíonn siad chomh aibí sin go dtiteann siad leo féin. Aire: Baineann an sméar Andéach leis an teaghlach nightshade agus tá torthaí anabái nimhiúil. **Suíomh nádúrtha:** Tá bunús an physalis i réigiún na nAindéas idir Veiniséala agus an tSile. Thug maraithne na Portaingéile go dtí an Afraic Theas é, áit a bhfuil sé saothraithe i réigiún Rinn ó shin i leith. Ach saothraithear é sa lá atá inniu ann freisin i SAM, sa Nua-Shéalainn, san India agus i ndeisceart na Fraince. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú siolta taobh istigh ar feadh na bliana - ach le haghaidh bláthanna luath agus aibíocht torthaí, moltar saothrú go luath san earrach. Scaip na siolta ar ithir tais atá ag fás agus gan ach na siolta a chlúdach go héadrom leis an meán fáis. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota siolta in áit éadrom te ag 20 go 25 ° Celsius agus coinneigh an ithir poitaithe tais ach ní fliuch. Tar éis seachtain amháin nó trí, beidh na chéad siolta le feiceáil. **An suíomh is fearr:** Cosúil leis an trátaí gaolmhar, is breá leis an physalis áit ghriannmhar, te agus foscadh. Chomh luath agus nach mbeifear ag súil le sioc níos mó, is féidir é a thrasphlandú isteach i bpota níos mó lasmuigh nó a chur sa ghairdín. **Cúram is fearr is féidir:** Uisce an planda go rialta, ach a sheachaint waterlogging. Níl aon toirchiú riachtanach san ithir gairdín - má choimeádtar i tobáin é, is féidir soláthar seachtainiúil de leasachán trátaí. Mar gheall ar an bhfás tapa, moltar íosmhéid de shé go deich lítear agus go ginearálta ag tacú leis an bpríomh-shoot le bata nó fráma dreapadóireachta nuair a choimeádtar i buicéid. **Sa gheimhreadh:** Tar éis an fómhar, is féidir na plandaí a ghearradh siar go briomhar agus a phlandáil Physalis a chur isteach i mbeicéad, rud is fearr a gheimhridh fionnuar agus dorchá ag 5 ° go 10 ° Celsius, toisc go bhfuil an spíonÚn Rinn ilbhliantúil, ach ní crua. Gan bearradh, is féidir an planda a choinneáil geal agus tiompeall 15 ° Celsius fiú i rith an gheimhridh. Ag brath ar an gcaoi a ndéanann tú geimhreadh, uisce beag (dorchá) nó níos lú (solas) - in aon chás, níor chóir go mbeadh an liathróid fréimhe tirim amach le linn míonna an gheimhridh. **Aire: Baineann an sméar Andéach leis an teaghlach nightshade agus tá torthaí anabái nimhiúil.**



Cape gooseberry / Andean ber

Physalis peruviana

Ljúffengir ávextir - verndaðir í luktarhlíf

Appelsínugulir ávextir Cape-garðaberja, vafðir inn i pergamentlitaðar ljóskeir, eru vinsælar meðlæti með sætum eftirrétum, því órlíði súr ilmur þeirra er svipaður og af stíkslíberjum. Hægt er að borða ávextina ferska eða gera til dæmis dýrindis chutney. Sem næturskuggaplanta sem tengist tómötunum er hún frekar auðveld í ræktun, nær fljótt rúmlega metra hæð og eftir þrjá til fjóra mánuði er hægt að uppskera fyrstu berin, þar af getur hver einstök planta myndað nokkur hundruð. Í lok blómstrandi tíma stækkar bikarinn og myndar þunn, pergament-lik skel. Kúlulaga berjaáfvöxturinn hvílir í þessari hlífðarskel, en í mjúku, sætu og súru holdinu eru lítil, æt, hvítleit frá fellid inn. Ávextirnar bragðast best þegar þeir eru orðnir svo þroskaðir að þeir detta af sjálfum sér. Varúð: Andean beríð tilheyrir næturskuggafjölskyldunni og óþroskaðir ávextir eru eittraðir. **Náttúruleg staðsetning:** Uppruni physalis er í Andes svæðinu á milli Venesúela og Chile. Portúgalskir sjómenn fluttu það til Suður-Afríku þar sem það hefur verið ræktað á Cape svæðinu síðan. En það er líka ræktað í dag í Bandaríkjunum, Nýja Sjálandi, Indlandi og Suður-Frakklandi. **Árangursrík ræktun:** Ræktun úr fræi innandyrna er möguleg allt árið um kring - en fyrir snemma blómgun og ávaxtaþroska er mælt með ræktun snemma á vorin. Dreifið fræjunum á rakan vaxtarjarðveg og hyljið fræin aðeins með vaxtarmiðlinum. Hyljið ræktunarlítið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu fræpottinn á léttan og heitan stað með 20 til 25 ° Celsius og haltu pottajarðveginum rökum en ekki blautum. Eftir eina til þrjár vikur birtast fyrstu plönturnar. **Besta staðsetningin:** Líkt og tengdur tómaturinn elskar physalis sólrikan, heitan og skjólsælan stað. Um leið og ekki er von á meira frosti er hægt að gróðursetja það í stærri pott utandyra eða planta út í garð. **Besta umönnun:** Vökvaðu plöntuna reglulega, en forðastu vatnslosun. Engin frjógvun er nauðsynleg í garðjarðveginum - ef það er geymt í pottum er hægt að fá vikulega tómataþurbúð. Vegna hraðs vaxtar er mælt með að lágmarksstærð sé sex til tíu lítrar og almennt stuðningur við aðalsprettu með priki eða klífurgrind þegar hún er geymd í fótum. **Á veturna:** Eftir uppskeru er hægt að klippa plönturnar aftur af krafti og gróðursetja Physalis í fótu, sem best er að yfirvetra svalt og dimmt við 5 ° til 10 ° Celsius, því höfðagarðsberíð er fjölrætt, en ekki harðgert. Án klippingar er hægt að halda plöntunni bjartri og um 15 ° Celsius jafnvel yfir veturinn. Það fer eftir því hvernig þú yfirvetrar skaltu vökva mjög lítið (dökk) eða minna (ljóst) - í öllum tilvikum ætti rótarkúlan ekki að þorna yfir vetrarmánuðina. **Varúð: Andean beríð tilheyrir næturskuggafjölskyldunni og óþroskaðir ávextir eru eittraðir.**



Alchechengio peruviano

Physalis peruviana

Ottimi frutti racchiusi in un involucro a forma di lanterna

I frutti giallo-arancioni dell'Alchechengio, racchiusi in una piccola lanterna dalla consistenza di pergamena, sono un apprezzato completamento di ricette dolci, poiché il loro aroma leggermente aspro ricorda l'uva spina. I frutti possono essere mangiati freschi o ad esempio impiegati nella preparazione di un ottimo Chutney. Come la pianta di pomodoro - appartenente anch'essa alla famiglia delle Solanacee - l'Alchechengio è facile da coltivare, raggiungendo velocemente l'altezza di un metro scarso e, già dopo i primi tre o quattro mesi, produce i primi frutti. Ogni singola pianta può produrre a centinaia. Alla fine della fioritura il calice del fiore si ingrossa e forma un sottile involucro, della consistenza della pergamena. Protetto in questo involucro si sviluppa il frutto rotondo, nella cui polpa morbida e agrodolce si trovano piccoli semi biancastri e commestibili. I frutti dal sapore migliore sono quelli che, giunti al punto di maturazione, cadono da soli dalla pianta. Attenzione: l'Alchechengio appartiene alle Solanacee e i frutti non maturi sono tossici. **Posizione naturale:** L'areale della Physalis si trova nelle regioni andine tra Venezuela e Cile. Tramite i marinai portoghesi è arrivato fino al Sudafrica, dove da allora si coltiva nella regione di Cape. Oggi si coltiva anche negli USA, in Nuova Zelanda, in India e nel sud della Francia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno, ma per avere una fioritura e un raccolto precoci è consigliabile piantarli all'inizio della primavera. Distribuite i semi sulla terra di coltivo umida e copriteli solo un po' con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticerete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura diurna fra i 20° e i 25° C e notturna fra i 5° e i 10° C, mantenete la terra umida, ma non bagnata. Le prime piantine compariranno da una a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** La Physalis, come il suo parente Pomodoro, predilige una collocazione soleggiata, calda e riparata. Dopo la fine del periodo delle gelate potete trapiantarla in un vaso più grande e metterla all'aperto, oppure trapiantarla direttamente in giardino. **Cura ottimale:** Innaffiate regolarmente la pianta, evitando i ristagni idrici. Per il terreno del giardino non è necessaria la concimazione, se la vostra pianta si trova in vaso è possibile somministrarle una volta a settimana fertilizzante per pomodori. Grazie alla sua crescita rapida è consigliabile procurarsi un vaso con una capacità dai sei a dieci litri e, in generale, è consigliabile sostenere il fusto centrale con un bastone o un tutore per rampicanti. **In inverno:** Dopo il raccolto potete potare energeticamente la Physalis e riportare in un vaso gli esemplari trapiantati, poiché è preferibile che la pianta sverni in un ambiente scuro, a una temperatura fra i 5° e i 10° C. Essa infatti è perenne, ma non resistente al freddo. Senza potatura la pianta può rimanere in un ambiente luminoso a circa 15° C anche in inverno. A seconda della sistemazione che sceglierete, innaffiate pochissimo (se in un ambiente scuro) o poco (luminoso), in ogni caso il pene di radici non dovrebbe mai seccare, neppure nei mesi invernali. **Attenzione: la Physalis peruviana si annovera tra le Solanacee e i suoi frutti acerbi sono tossici.**



Cape ogrozd / Andska bobica

Physalis peruviana

Ukusni plodovi - zaštićeni u lanterni

Narančasto-žuti plodovi Cape ogrozda, omotani pergamentnim lampionima, popularan su prilog slatkim slasticama jer su blago kiselkastim mirisom slični aromi ogrozda. Plodovi se mogu jesti svježi ili se od njih, na primjer, može napraviti ukusni ajvar. Kao velebilje srodna rajčici, vrlo se lako uzgaja, brzo dostiže visinu od nešto više od jednog metra i već nakon tri do četiri mjeseca možete ubrati prve bobice, kojih svaka pojedinačna biljka može formirati nekoliko stotina. Na kraju razdoblja cvatnje, čaška se povećava i formira tanku, pergamentnu ljusku. U ovoj zaštitnoj ljusci počiva kuglasti bobičasti plod u čijem su mekom, slatko-kiselom mesu ugrađene sitne, jastive, bjelkaste sjemenke. Plodovi su najukusniji kada su toliko zreli da sami otpadnu. Oprez: Andska bobica pripada obitelji noćurka, a nezreli plodovi su otrovni. **Zemlja porijekla:** Podrijetlo fizalisa nalazi se u regiji Anda između Venezuele i Čilea. Portugalski pomorci donijeli su je u Južnu Afriku, gdje se od tada uzgaja u regiji Cape. Ali danas se uzgaja iu SAD-u, Novom Zelandu, Indiji i južnoj Francuskoj. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj iz sjemena u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine - no za ranu cvatnju i sazrijevanje plodova preporučuje se uzgoj u rano proljeće. Posipajte sjeme po vlažnom tlu za uzgoj i samo lagano pokrijte sjeme s podlogom za uzgoj. Posudu s kulturom prekritje prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu za sjeme na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25° Celzija i održavajte tlo za saksije vlažnim, ali ne mokrim. Nakon jednog do tri tjedna pojavit će se prve sadnice. **Najbolja lokacija:** Kao i srodna rajčica, fizalis voli sunčano, toplo i zaštićeno mjesto. Čim prestane mraz, može se presaditi u veću posudu na otvorenom ili u vrtu. **Optimalna njega:** Redovito zalijevajte biljku, ali izbjegavajte nakupljanje vode. U vrtuom tlu nije potrebna gnojidba - ako se drži u kacam, moguća je tjedna opskrba gnojivom za rajčice. Zbog brzog rasta, kod držanja u kantama preporuča se minimalna veličina od šest do deset litara i općenito podupiranje glavnog izdanka štapom ili penjalicom. **U zimi:** Nakon berbe, biljke se mogu snažno orezati i posaditi Physalis staviti u kantu, koju je najbolje prezimiti na hladnom i tamnom mjestu na 5° do 10° Celzija, jer je kapski ogrozd višegodišnja, ali nije otporna. Bez rezidbe, biljka se može održavati svijetlom i oko 15°C čak i preko zime. Ovisno o tome kako prezimljavate, zalijevajte vrlo malo (tamno) ili manje (svijetlo) - u svakom slučaju korijenova se kugla ne bi trebala sušiti tijekom zimskih mjeseci. **Operez: Andska bobica pripada obitelji noćurka, a nezreli plodovi su otrovni.**



Cape êrkškoga / Andu oga

Physalis peruviana

Garšīgi augļi - aizsargāti laternas apvalkā

Pergamenta krāsas laternās ietīti raga êrkškogu oranži dzeltenie augļi ir iecienīta saldo desertu piedeva, jo to nedaudz skābenais aromāts ir līdzīgs êrkškogu aromātam. Augļus var ēst svaigus vai pagatavot, piemēram, gardu čatniju. Kā tomātam radniecīgs naktssveces augs ir diezgan viegli kultivējams, ātri sasniedz tikai nedaudz virs metra augstumu un pēc trim līdz četriem mēnešiem var novākt pirmās ogas, no kurām katrs atsevišķais augs var veidot vairākus simtus.

Ziedēšanas perioda beigās kausiņš palielinās un veido plānu, pergamentam līdzīgu apvalku. Sfēriskais ogu auglis atrodas šajā aizsargapvalkā, kura mīkstajā, saldskābajā mīkstumā ir iestrādātas mazas, ēdamas, bālganas sēklas. Augļi vislabāk garšo, kad tie ir tik nogatavojušies, ka paši nokrīt. Uzmanību: Andu ogas pieder pie naktsvīju dzimtas, un nenobrieduši augļi ir indīgi. **Dabiska vieta:** Fizāla izcelsme ir Andu reģionā starp Venecuēlu un Čīli. Portugāles jūrmalnieki to atveda uz Dienvidāfriku, kur kopš tā laika tas tiek kultivēts Cape reģionā. Bet mūsdienās to audzē arī ASV, Jaunzēlandē, Indijā un Francijas dienvidos.

Veiksmīga audzēšana: Audzēšana no sēklām iekšstelpās ir iespējama visu gadu - bet āgai ziedēšanai un augļu nogatavošanai ieteicams kultivēt agrā pavasarī. Izkaisiet sēklas uz mitras augšanas augsnes un tikai viegli pārklājiet sēklas ar augšanas vidi. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet sēklu podu gaišā un siltā vietā ar temperatūru 20 līdz 25 °C un turiet augsni mitru, bet ne mitru. Pēc vienas līdz trim nedēļām parādīsies pirmie stādi. **Labākā atrašanās vieta:** Tāpat kā radniecīgais tomāts, fizālis mīl saulainu, siltu un aizsargātu vietu. Tiklīdz vairs nav gaidāms sals, to var pārstādīt lielākā podā ārā vai stādīt ārā dārzā. **Optimāla aprūpe:** Regulāri laistiet augu, taču izvairieties no aizsērēšanas. Dārza augsnē nav nepieciešams mēslojums - ja to tur kublī, ir iespējama tomātu mēslojuma padeve katru nedēļu. Straujas augšanas dēļ, ja to tur spainī, ieteicams minimālais izmērs no sešiem līdz desmit litriem un parasti atbalstīt galveno dzinumu ar nūju vai kāpšanas rāmi. **Ziemā:** Pēc ražas novākšanas augus var enerģiski atzarot un iestādīt fizālis, lieliekt spainī, kuru vislabāk pārziemojot vēsā un tumšā temperatūrā 5° līdz 10° pēc Celsija, jo raga êrkškoga ir daudzgadīga, bet ne izturīga. Bez atzarošanas augu var saglabāt gaišā un ap 15°C temperatūrā pat visu ziemu. Atkarībā no tā, kā jūs pārziemojat, laistiet ļoti maz (tumši) vai mazāk (gaiši) - jebkurā gadījumā sakņu kamols ziemas mēnešos nedrīkst izžūt. **Uzmanību: Andu ogas pieder pie naktsvīju dzimtas, un nenobrieduši augļi ir indīgi.**



Cape agrastas / Andų uogos

Physalis peruviana

Skanūs vaisiņi - apsaugoti žibinto gaubtē

Ļ pergamenta spalvos žibintus suvyniņoti Oranžinēs geltonos spalvos kyšulio agrastų vaisiņi yra populiarus saldžių desertų priedas, nes jų šiek tiek rūgštoka aromatas panašus į agrastų. Pavyzdžiui, vaisius galima valgyti šviežius arba iš jų pagaminti skanų čatniją. Kaip su pomidoru giminingas nakvišų augalas, jį gana lengva auginti, greitai pasiekia kiek daugiau nei metro aukštį ir po trijų keturių mėnesių galima nusikinti pirmąsias uogas, kurių kiekvienas atskiras augalas gali suformuoti kelis šimtus. Pasibaigus žydėjimo laikotarpiui, taurelė padidėja ir suformuoja ploną, pergamentą primenantį apvalkalą. Sferinis uogų vaisius yra šiame apsaugotame apvalkale, kurio minkštame, saldžiarūgščiame minkštame yra įterptos mažos, valgomos, balkšvos sėklos. Vaisiai skaniausi, kai yra tokie prinokę, kad patys nubyra. Atsargiai: Andų uogos priklauso nakvišų šeimai, o neprinokę vaisiņi yra nuodingi. **Natūrali vieta:** Fizalio kilmė yra Andų regione tarp Venesuelos ir Čilės. Portugalijos jūreiviai jį atgabeno į Pietų Afriką, kur nuo tada jis buvo auginamas Kyšulio regione. Tačiau šiandien jis taip pat auginamas JAV, Naujojoje Zelandijoje, Indijoje ir pietų Prancūzijoje. **Sėkmingas auginimas:** Auginti iš sėklų uždarose patalpose galima ištisus metus - tačiau ankstyvam žydėjimui ir vaisių nokimui rekomenduojama auginti anksti pavasarį. Išbarstykite sėklas ant drėgnos auginimo dirvos ir tik šiek tiek uždenkite sėklas auginimo terpe. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleids augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Sėklų vazoną pastatykite šviesioje ir šiltoje vietoje, kurios temperatūra yra 20–25 °C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Po vienos ar trijų savaitių pasirodys pirmieji daigai. **Geriausia vieta:** Kaip ir giminingas pomidoras, fizalis mėgsta saulėtą, šiltą ir apsaugotą vietą. Kai tik nebesitikima šalnu, jį galima persodinti į didesnį vazoną lauke arba pasodinti į sodą. **Optimali priežiūra:** Reguliariai laistykite augalą, tačiau venkite užmirkimo. Sodo žemėje tręšti nereikia - laikant kubiluose, galima kas savaitę tiekti pomidorų trąšas. Dėl spartaus augimo, laikant kibiruose, rekomenduojamas ne mažesnis kaip šešių iki dešimties litrų dydis ir paprastai pagrindinį ūglį paremti pagaliu ar laipiojimo rėmu. **Žiemą:** Nuėmus derlių, augalus galima stipriai genėti atgal ir sodinti fizalis, sudėti į kibirą, kuris geriausiai žiemąja vėsiai ir tamsiai 5–10 °C temperatūroje, nes kyšulio agrastų yra daugiamečiai, bet neištvermingas. Negenint augalą galima išlaikyti šviesų ir apie 15° Celsijaus net per žiemą. Priklausomai nuo to, kaip žiemąjaite, laistykite labai mažai (tamsiai) arba mažai (šviesiai) - bet kokiu atveju šakniavaisis žiemos mėnesiais neturėtų išdžiūti. **Atsargiai: Andų uogos priklauso nakvišų šeimai, o neprinokę vaisiņi yra nuodingi.**



Gooseberry tal-Kap / berry Andin

Physalis peruviana

Frott Delicious - protett f'għatu tal-fanal

Il-frott isfar oranġjo tal-Gooseberry Cape, imġezwer f'fanali ikkulluriti parċmina, huma akkumpanjament popolari għad-deżerti helwin, minhabba li l-aroma kemmxejn qarsa tagħhom hija simili għal dik tal-gooseberries. Il-frott jista' jittiekel frisk jew magħmul fi chutney Delicious, per eżempju. Bħala pjanta nightshade relatata mat-tadam, hija pjuttost faċli li tiġi kkultivata, malajr tilhaq għoli ta' f'fit aktar minn metru u wara tlieta sa erba' xhur tista' taħsad l-ewwel berries, li kull pjanta individwali minnhom tista' tiffirma diversi mijiet. Fl-aħħar tal-perjodu tal-fjoritura, il-bħal jikber u jiffirma qoxra riqqa bħal parċmina. Il-frott tal-berry sferiku jistrieħ f'din il-qoxra protettiva, li fil-laħam artab, helu u qares tagħha huma inkorporati żrieragħ għar, li jittiekle u bajdani. Il-frott ikollu toghma aħjar meta jkun tant misjur li jaqqa' waħdu. **Attenzjoni:** Il-berry Andin jappartjeni għall-familja nightshade u l-frott mhux misjur huwa velenuż. **Post naturali:** L-orijini tal-physalis tinsab fir-reġjun tal-Andes bejn il-Venezwela u ċ-Ċili. Il-baħħara Portugiżi gabbuha fl-Afrika t'isfel, fejn ilha tiġi kkultivata fir-reġjun ta' Cape minn dakinhar. Izda llum hija kkultivata wkoll fl-Istati Uniti, New Zealand, l-Indja u fin-Nofsinar ta' Franza. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni miż-żerriegħa fuq għewwa hija possibbli s-sena kollha - izda għall-fjoritura bikrija u l-maturazzjoni tal-frott, il-kultivazzjoni fil-bidu tar-rebbiegha hija rakkomandata. Ferrex iż-żrieragħ fuq hamrija niedja li qed tikber u tkopri biss iż-żrieragħ bil-mezz tat-tkabbir haġif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-hamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-hamrija li qed tikber. Poggj l-borma taż-żerriegħa f'post haġif u shun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm il-hamrija tal-qsari niedja izda mhux imxarra. Wara ġimghatejn sa tliet ġimghat, se jidhru l-ewwel nebbieta. **L-aħjar post:** Bħat-tadam relatat, il-physalis iħobb post xemxi, shun u protett. Hekk kif ma jkunx mistenni aktar glata, jista' jiġi trappantat f'borma akbar barra jew imħawla fil-ġnien. **Kura ottimali:** L-ilma tal-pjanta regolarment, izda evita li tgħaddi l-ilma. L-ebda fertilizzazzjoni mhi meħtieġa fil-hamrija tal-ġnien - jekk tinzamm f'banjijiet, provvista ta' fertilizzant tat-tadam ta' kull ġimgha hija possibbli. Minhabba t-tkabbir mġaħġel, daqs minimu ta' sitta sa għaxar litri u ġeneralment isostnu r-rimja prinċipali bi stick jew qafas tat-tixbit huwa rakkomandat meta jinżamm fil-bramel. **Fix-xitwa:** Wara l-hsad, il-pjanti jistgħu jiġu maqtugħa lura b'mod vigoruż u mħawla Physalis jitqiegħed fil-barmil, li huwa l-aħjar overwintered frisk u skur f'5 ° sa 10 ° Celsius, minhabba li l-gooseberry Cape huwa perenni, izda mhux jiflihu. Mingħajr żbir, l-impjant jista' jinżamm qawwi u madwar 15 ° Celsius anke matul ix-xitwa. Skont kif tagħmel ix-xitwa, ilma fit hafna (skur) jew inqas (dawli) - fi kwalunkwe każ, il-boċċa tal-għerūq m'għandhiex tinxef matul ix-xhur tax-xitwa. **Attenzjoni: Il-berry Andin jappartjeni għall-familja nightshade u l-frott mhux misjur huwa velenuż.**



Kaapse Kruisbes / Andesbes

Physalis peruviana

Heerlijke vruchten - beschermd in een lantaarnhoes

De oranjegele vruchten van de Kaapse kruisbessen, verpakt in perkamentkleurige lantaarns, vormen een aanvulling op zoete desserts als populair bijgerecht, omdat hun lichtzure aroma vergelijkbaar is met dat van kruisbessen. De vruchten kunnen bijvoorbeeld vers worden gegeten of tot een heerlijke chutney worden verwerkt. Als nachtschadeplant verwant aan de tomaat is ze heel gemakkelijk te telen, bereikt al snel een hoogte van iets meer dan een meter en na drie tot vier maanden kun je de eerste bessen oogsten, waarvan elke plant er enkele honderden kan ontwikkelen. Aan het einde van de bloeiperiode wordt de kelk groter en vormt deze een dunne, met perkament gedroogde laag. De bolvormige bessen vrucht rust in deze beschermende schaal, met kleine, witachtige, eetbare zaden ingebed in het zachte, zoetzure vruchtvlees. De vruchten smaken het lekkerst als ze rijp genoeg zijn om er vanzelf af te vallen. Waarschuwing: de Andes-bessen behoren tot de nachtschadefamilie en onrijpe vruchten zijn giftig. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong van de physalis ligt in het Andesgebied tussen Venezuela en Chili. Het kwam via Portugese zeelieden naar Zuid-Afrika, waar het sindsdien in de Kaapregio wordt verbouwd. Maar het wordt tegenwoordig ook verbouwd in de VS, Nieuw-Zeeland, India en Zuid-Frankrijk. **Succesvolle teelt:** Binnen weken uit zaden is het hele jaar door mogelijk - voor vroege bloei en fruitrijping wordt echter het kweken in het vroege voorjaar aanbevolen. Strooi de zaden op vochtige potgrond en bedek de zaden slechts licht met het groeistruaat. Dek de kweekbak af met vershoufolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met 20 à 25 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. De eerste zaailingen verschijnen na één tot drie weken. **De beste locatie:** Net als de verwante tomaat houdt de physalis van een zonnige, warme en beschutte plek. Zodra er geen vorst meer wordt verwacht, kan ze buiten of in de tuin in een grotere pot worden overgeplant. **Optimale verzorging:** Geef de plant regelmatig water, maar voorkom wateroverlast. In de tuingrond is geen bemesting nodig - een wekelijks toevoer van tomatenmest is mogelijk als deze in een emmer wordt bewaard. Vanwege de snelle groei wordt een minimale grootte van zes tot tien liter en in het algemeen het ondersteunen van de hoofdscheut met een stok of een klimrek aanbevolen wanneer deze in een emmer wordt bewaard. **In de winter:** Na de oogst kunnen de planten krachtig gesnoeid worden en kan de uitgeplante physalis in een kuip gezet worden, die het beste overwintert op een koele, donkere plaats bij 5 ° tot 10 ° Celsius, want de Kaapse kruisbes is meerjarig maar niet winterhard. Zonder snoei kan de plant in de winter helder en rond de 15 ° Celsius worden gehouden. Geef, afhankelijk van het type overwintering, heel weinig (donker) of minder (licht) water - in ieder geval mag de kluit in de wintermaanden niet uitdrogen. **Waarschuwing: de Andes-bessen behoren tot de nachtschadefamilie en onrijpe vruchten zijn giftig.**



Kapp stikkelsbær / Andesbær

Physalis peruviana

Deilige frukter - beskyttet i et lanternedeksel

De oransje-gule fruktene av Cape stikkelsbær, pakket inn i pergamentfargede lykter, er et populært tilbehør til søte desserter, fordi deres litt sylrlige aroma ligner på stikkelsbær. Fruktene kan spises ferske eller lages til en deilig chutney, for eksempel. Som nattskyggeplante relatert til tomaten er den ganske enkel å dyrke, når fort en høyde på litt over en meter og etter tre-fire måneder kan du høste de første bærene, som hver enkelt plante kan danne flere hundre av. På slutten av blomstringsperioden forstørres begeret og danner et tynt, pergamentlignende skall. Den sfæriske bærfrukten hviler i dette beskyttende skallet, i hvis myke, søte og sylrlige kjøtt små, spiselige, hvitaktige frø er innebygd. Fruktene smaker best når de er så modne at de faller av av seg selv. Forsiktig: Andesbæret tilhører nattskyggefamilien og umodne frukter er giftige. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til physalis er i Andes-regionen mellom Venezuela og Chile. Portugisiske sjøfolk brakte den til Sør-Afrika, hvor den har blitt dyrket i Cape-regionen siden den gang. Men den dyrkes også i dag i USA, New Zealand, India og Sør-Frankrike. **Vellykket dyrking:** Dyrking fra frø innendørs er mulig hele året - men for tidlig blomstring og fruktmodning anbefales dyrking tidlig på våren. Spred frøene på fuktig vekstjord og dekk kun frøene lett med vekstmediet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser frøpotten på et lett og varmt sted med 20 til 25° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. Etter en til tre uker vil de første frøplantene dukke opp. **Den beste beliggenheten:** I likhet med den beslektede tomaten, elsker physalis et solrikt, varmt og lunt sted. Så snart det ikke er å vente mer frost, kan den transplanteres i en større potte utendørs eller plantes ut i hagen. **Optimal omsorg:** Vann planten regelmessig, men unngå vannlogging. Ingen gjødsling er nødvendig i hagejorden - hvis den holdes i kar, er en ukentlig tilførsel av tomatgjødsel mulig. På grunn av den raske veksten anbefales en minimumsstørrelse på seks til ti liter og generelt å støtte hovedskuddet med en pinne eller et klatrestativ når det oppbevares i bøtter. **Om vinteren:** Etter innhøstingen kan plantene beskjæres kraftig tilbake og plantes Physalis settes i en bøtte, som best overvintres kjølig og mørk ved 5° til 10° Celsius, fordi kappstikkelsbæret er flerårig, men ikke hardfør. Uten beskjæring kan planten holdes lys og rundt 15° Celsius selv over vinteren. Avhengig av hvordan du overvintre, vann veldig lite (mørkt) eller mindre (lys) - rotklumpen skal uansett ikke tørke ut i vintermånedene. **Forsiktig: Andesbæret tilhører nattskyggefamilien og umodne frukter er giftige.**



Agrist Cape / Jagoda Andyjska

Physalis peruviana

Pyszne owoce - chronione w rękawie latarniowym

Latarnie pokryte pergaminem zawierają żółto-pomarańczowe owoce wiśni peruwiańskiej, które są często używane do dekoracji słodkiego deseru o lekko kwaśnym smaku agrestu. Owoce mogą być spożywane na świeżo lub przygotowane jako pyszny chutney. Jako bliski krewny pomidora i należący do rodziny psiankowatych, jest również łatwy w uprawie i szybko rośnie do około metra wysokości. Już po trzech do czterech miesiącach można zebrać pierwsze owoce, których każda roślina może wyprodukować kilkadziesiąt. Pod koniec kwitnienia kielich rozszerza się i tworzy smukłą, pergaminową osłonkę. W tych ochronnych osłonkach znajdują się okrągłe owoce jagodowe, które zawierają w słodko-kwaśnym miąższu małe, białe jadalne nasiona. Najsmaczniejsze są owoce w pełni dojrzałe, które same opadają z rośliny. Strzec się: **Naturalne położenie:** Cape Agrest pochodzi z regionu Andów między Wenezuelą a Chile. Wraz z żeglarzami portugalskimi trafił do Afryki Południowej, gdzie od tamtej pory jest uprawiany. Obecnie występuje również w USA, Nowej Zelandii, Indiach i na południu Francji. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Jednak dla wczesnego kwitnienia i wczesnego owocowania najlepszy okres na rozmnażanie przypada na wczesną wiosnę. Rozłóż nasiona na wilgotnym kompoście doniczkowym, nałóż niewielką ilość ziemi kompostowej na wierzch i przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20° C do 25° C i utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie mokrą. Pierwsze sadzonki pojawiają się po jednym do trzech tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Wiśnia Peruwiańska lubi, podobnie jak jej krewny, pomidor, miejsce ciepłe, słoneczne i osłonięte. Po okresie mrozów można go sadzić w ogrodzie lub przerzucić do większej donicy i przechowywać na zewnątrz. **Optymalna pielęgnacja:** Podlewaj roślinę regularnie, ale unikaj podlewania. Posadzona w glebie ogrodowej nie wymaga nawożenia, jednak w przypadku roślin doniczkowych można raz w tygodniu podawać nawóz dla pomidorów. Ze względu na szybki wzrost zaleca się duże naczynie o pojemności co najmniej sześciu litrów i pomoc do wspinaczki do podtrzymywania głównego pędu. **W zimę:** Po zbiorach możesz mocno przyciąć swój Cape Agrest, a ponieważ jest wieloletni, ale nie jest odporny na mróz - możesz przenieść roślinę zewnętrzną do doniczki, aby mogła hibernować w chłodnym i ciemniejszym miejscu o temperaturze od 5° i 10° Celsjusza. Bez przycinania możesz również trzymać roślinę w najciemniejszym miejscu z temperaturą około 15° Celsjusza zimą. W każdym razie, po prostu odpowiednio podlej roślinę, albo mniej w jasnym miejscu, albo tylko skromnie w ciemniejszym miejscu i upewnij się, że zakrzepłe korzenie nie wysychają. **Uwaga: Physalis należy do rodziny psiankowatych, a niedojrzałe owoce są toksyczne**



Cape groselha / бага andina

Physalis peruviana

Frutas deliciosas - protegidas em uma capa de lanterna

Os frutos amarelo-alaranjados da groselha do Cabo, envoltos em lanternas cor de pergaminho, são um acompanhamento popular para sobremesas doces, porque o seu aroma ligeiramente azedo é semelhante ao das groselhas. As frutas podem ser comidas frescas ou transformadas em um delicioso chutney, por exemplo. Por ser uma planta parente do tomateiro, é bastante fácil de cultivar, atinge rapidamente uma altura de pouco mais de um metro e depois de três a quatro meses pode-se colher os primeiros bagos, dos quais cada planta individual pode formar várias centenas. No final do período de floração, o cálice aumenta e forma uma casca fina semelhante a um pergaminho. A fruta бага esférica repousa nesta casca protetora, em cuja carne macia, agridoce, pequenas sementes esbranquiçadas comestíveis estão incrustadas. As frutas têm um sabor melhor quando estão tão maduras que caem sozinhas. Cuidado: a бага andina pertence à família das beladonas e as frutas verdes são venenosas. **Localização natural:** A origem da physalis está na região dos Andes entre a Venezuela e o Chile. Os marítimos portugueses trouxeram-no para a África do Sul, onde desde então é cultivado na região do Cabo. Mas também é cultivada hoje nos EUA, Nova Zelândia, Índia e sul da França. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo a partir de sementes dentro de casa é possível durante todo o ano - mas para o início da floração e amadurecimento dos frutos, recomenda-se o cultivo no início da primavera. Espalhe as sementes em solo úmido e cubra apenas levemente as sementes com o meio de cultivo. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o vaso de sementes em um local claro e quente com 20 a 25° Celsius e mantenha o solo do vaso úmido, mas não molhado. Após uma a três semanas, as primeiras mudas aparecerão. **A melhor localização:** Assim como o parente tomate, a physalis adora um local ensolarado, quente e protegido. Assim que não houver mais geada, ela pode ser transplantada para um vaso maior ao ar livre ou plantada no jardim. **Cuidado ideal:** Regue a planta regularmente, mas evite o encharcamento. Nenhuma fertilização é necessária no solo do jardim - se mantido em banheiras, é possível um suprimento semanal de fertilizante de tomate. Devido ao rápido crescimento, recomenda-se um tamanho mínimo de seis a dez litros e, geralmente, apoiar o rebento principal com uma bengala ou um trepa-trepa quando armazenado em baldes. **No inverno:** Após a colheita, as plantas podem ser podadas vigorosamente e plantadas Physalis colocadas em um balde, que é melhor hibernar fresco e escuro a 5° a 10° Celsius, porque a groselha do cabo é perene, mas não resistente. Sem poda, a planta pode ser mantida brilhante e em torno de 15° Celsius mesmo durante o inverno. Dependendo de como você hiberna, regue muito pouco (escuro) ou menos (claro) - em qualquer caso, a raiz não deve secar durante os meses de inverno. **Cuidado: a бага andina pertence à família das beladonas e as frutas verdes são venenosas.**



Coacăz

Physalis peruviana

Fructe delicioase - protejate într-o mănecă de felinar

Fructele galben-portocalii ale agrișei Cape, învelite în felinare de culoare pergament, completează deserturile dulci ca o garnitură populară, deoarece aroma lor ușor acră este similară cu cea a agrișelor. Fructele pot fi consumate proaspete sau transformate într-un chutney delicios, de exemplu. Fiind o plantă de umbră legată de roșii, este foarte ușor de cultivat, atinge rapid o înălțime de puțin peste un metru și după trei până la patru luni puteți recolta primele fructe de pădure, dintre care fiecare plantă individuală poate dezvolta câteva sute. La sfârșitul perioadei de înflorire, calicul se mărește și formează o acoperire subțire, uscată cu pergament. Fructele de boabe sferice se odihnesc în această coajă de protecție, cu semințe mici, albicioase, comestibile încorporate în pulpa moale, dulce și acră. Fructele au cel mai bun gust atunci când sunt suficiente de coapte pentru a cadea singure. Atenție: Fructele andine aparțin familiei solanelor și fructele neacoapte sunt otrăvitoare. **Localitate naturală:** Originea fizalisului se află în regiunea Anzi dintre Venezuela și Chile. A venit în Africa de Sud prin intermediul marinilor portughezi, unde a fost cultivată în regiunea Capului de atunci. Dar este cultivat și astăzi în SUA, Noua Zeelandă, India și sudul Franței. **Cultivare de succes:** Cultivarea din semințe în interior este posibilă pe tot parcursul anului - pentru înflorirea timpurie și coacerea fructelor, cu toate acestea, se recomandă creșterea la începutul primăverii. Imprastiați semințele pe sol umed de ghiveci și acoperiți semințele doar ușor cu substratul în creștere. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu 20-25° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. Primele răsaduri vor apărea după una până la trei săptămâni. **Cea mai bună localitate:** Similar cu roșiile înrudiți, Physalis iubește un loc înșorit, cald și adăpostit. De îndată ce nu se așteaptă mai mult înghet, acesta poate fi transplantat într-o oală mai mare în aer liber sau în grădină. **Îngrijire optimă:** Udați planta în mod regulat, dar evitați înmuiera. Nu este necesară fertilizarea în solul grădinii - dacă este păstrată în ghivece, este posibilă o aprovizionare săptămânală cu îngrășământ cu roșii. Datorită creșterii rapide, se recomandă o dimensiune minimă de șase până la zece litri și, în general, sprijinirea lăstarului principal cu un băț sau un cadru de câțărăt atunci când este păstrată într-o găleată. **În iarnă:** După recoltare, plantele pot fi tăiate energic și fizalele care au fost plantate pot fi transferate într-o cadă, care este mai bine iernată într-un loc răcoros și întunecat, la 5° până la 10° Celsius, deoarece agrișul Cape este peren, dar nu rezistent. Fără tăiere, planta poate fi păstrată strălucitoare și în jur de 15° Celsius peste iarnă. În funcție de tipul de iernare, apă foarte puțin (întunecată) sau mai puțin (ușoară) - în orice caz, mingea rădăcinii nu trebuie să se usuce în lunile de iarnă. **Atenție: Fructele andine aparțin familiei solanelor și fructele neacoapte sunt otrăvitoare.**



Cape Krusbär / Andes Bär

Physalis peruviana

Läckra frukter - skyddade i en lyktarm

De orange-gula frukterna av Cape krusbär, insvept i pergamentfärgade lyktor, kompletterar söta desserter som en populär sidrätt, eftersom deras lite sura doft liknar krusbärens. Frukten kan ätas färsk eller till exempel till en utsökt chutney. Som en nattskuggväxt relaterad till tomaten är den väldigt lätt att odla, när snabbt en höjd på drygt en meter och efter tre till fyra månader kan du skörda de första bären, varav varje enskild växt kan utveckla flera hundra. I slutet av blomningsperioden förstoras kalyxen och bildar en tunn, pergamenttorkad täckning. Den sfäriska bärfrukten vilar i detta skyddande skal, med små, vitaktiga ätbara frön inbäddade i den mjuka, söta och sura massan. Frukterna smakar bäst när de är mogna nog att falla av sig själva. Varning: Andinbären tillhör nattskuggfamiljen och omogna frukter är giftiga.

Naturligt läge: Ursprunget till physalis ligger i Andesregionen mellan Venezuela och Chile. Det kom till Sydafrika genom portugisiska sjömän, där det har odlats i Kap-regionen sedan dess. Men det odlas också idag i USA, Nya Zeeland, Indien och södra Frankrike.

Framgångsrik odling: Att odla från frön inomhus är möjligt året runt - för tidig blomning och fruktmognad rekommenderas dock odling tidigt på våren. Sprid fröna på fuktig krukväxt och täck fröna bara lätt med det växande substratet. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med 20 till 25 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. De första plantorna visas efter en till tre veckor. **Den bästa platsen:** I likhet med den relaterade tomaten älskar physalis en solig, varm och skyddad plats. Så snart ingen frost förväntas kan den transplanteras i en större kruka utomhus eller i trädgården. **Optimal vård:** Vattna växten regelbundet, men undvik vattentätning. Ingen gödsling är nödvändig i trädgårdsmarken - om den förvaras i krukor är det möjligt att leverera tomatgödsel varje vecka. På grund av den snabba tillväxten rekommenderas en minsta storlek på sex till tio liter och i allmänhet att stödja huvudfotograferingen med en pinne eller en klätterramp när den förvaras i en hink. **På vintern:** Efter skörden kan plantorna skäras kraftigt och fysalis som planterats ut kan överföras till ett badkar, som bäst övervintras på en sval, mörk plats vid 5 ° till 10 ° Celsius, eftersom krusbäret från Kap är flerårigt men inte hårdat. Utan beskärning kan växten hållas ljus och runt 15 ° C över vintern. Beroende på typen av övervintring, vattna mycket lite (mörkt) eller mindre (lätt) - i alla fall bör rotkulen inte torka ut under vintermånaderna. **Varning: Andinbären tillhör nattskuggfamiljen och omogna frukter är giftiga.**



Egreš kapský / andské bobule

Physalis peruviana

Lahodné plody - chránené v kryté lampáša

Oranžovožlté plody kustovnice kapskej, zabalené do lampášov pergamenovej farby, sú obľúbenou prílohou sladkých dezertov, pretože ich jemne kyslastá vôňa pripomína egreše. Plody je možné konzumovať čerstvé alebo z nich vyrobiť napríklad chutné chutney. Ako nočná rastlina príbuzná rajčine sa pestuje pomerne ľahko, rýchlo dosiahne výšku niečo vyššie metra a po troch až štyroch mesiacoch môžete zbierať prvé bobule, ktorých každá jednotlivá rastlina môže vytvoriť niekoľko stoviek. Na konci obdobia kvitnutia sa kalich zväčšuje a vytvára tenkú, pergamenovú schránku. Gulovité bobuľové ovocie spočíva v tejto ochrannej škrupe, v ktorej mäkkej, sladkokyslej dužine sú vložené malé, jedlé, belavé semená. Plody chutia najlepšie, keď sú také zrelé, že samy opadnú. Pozor: Andské bobule patria do čelade nočných a nezrelé plody sú jedovaté. **Prirodzená poloha:** Pôvod physalis je v oblasti Ánd medzi Venezuelou a Čile. Portugalskí moreplavci ho priviezli do Južnej Afriky, kde sa odvtedy pestuje v oblasti Kapska. Ale dnes sa pestuje aj v USA, na Novom Zélande, v Indii a južnom Francúzsku. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie zo semena v interiéri je možné po celý rok - ale pre skoré kvitnutie a dozrievanie plodov sa odporúča pestovanie skoro na jar. Semená rozsypte na vlhkú pestovateľskú pôdu a semená len zľahka prikryte pestovateľským substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Črepník umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou 20 až 25 ° C a udržujte pôdu v črepníku vlhkú, ale nie mokrú. Po jednom až troch týždňoch sa objavia prvé sadenice. **Najlepšie umiestnenie:** Rovnako ako príbuzná paradajka, aj physalis miluje slnečné, teplé a chránené miesto. Hneď ako sa neočakáva mráz, môže sa presadiť do väčšieho kvetináča vonku alebo vysadiť do záhrady. **Optimálna starostlivosť:** Rastlinu pravidelne zalievajte, vyhnite sa však premokreniu. V záhradnej pôde nie je potrebné žiadne hnojenie - ak sa chová v kadiach, je možná týždenná dodávka hnojiva na paradajky. Kvôli rýchlemu rastu sa odporúča minimálna veľkosť šesť až desať litrov a všeobecne podopieranie hlavného výhonku palicou alebo preliezačkou, keď sa chová vo vedrách. **V zime:** Po zbere je možné rastliny energicky zrezať a zasadiť Physalis vložič do vedra, ktoré je najlepšie prezimovať v chlade a tme pri teplote 5 ° až 10 ° Celzia, pretože kustovnica kapská je trváca, ale nie mrazuvzdorná. Bez prerezávania je možné rastlinu udržiavať svetlú a okolo 15 ° Celzia aj cez zimu. Podľa toho, ako prezimujete, zalievajte veľmi málo (tmavo) alebo menej (svetlo) - v každom prípade by koreňový bal nemal počas zimných mesiacov vyschnúť. **Pozor: Andské bobule patria do čelade nočných a nezrelé plody sú jedovaté.**



Cape kosmulja / Andska jagoda

Physalis peruviana

Okusni sadeži - zaščiteni v pokrovu za lanterno

Oranžno rumeni plodovi kapske kosmulje, oviti v pergamentne lučke, so priljubljen spremljiva sladkih sladici, saj je njihova rahlo kiselkasta aroma podobna aromi kosmulje. Plodove lahko uživamo sveže ali pa iz njih naredimo na primer okusen čatni. Kot paradizniku sorodna nočna senka je dokaj enostavna za vzgojo, hitro doseže višino le nekaj več kot meter in že po treh do štirih mesecih lahko obirate prve jagode, ki jih vsaka posamezna rastlina lahko tvori več sto. Ob koncu cvetenja se čaša poveča in oblikuje tanko pergamentno lupino. V tej zaščitni lupini počiva kroglasto jagodičasto sadje, v katerega mehko, sladko-kislo meso so vdelana majhna, užitna, belkasta semena. Plodovi so najbolj okusni, ko so tako zreli, da odpadejo sami. Pozor: Andska jagoda spada v družino nočnih senčnikov in nezreli plodovi so strupeni. **Naravni habitat:** Izvor fizalis je v regiji Andov med Venezuelo in Čilom. Portugalski pomorščaki so jo prinesli v Južno Afriko, kjer jo od takrat gojijo v regiji Cape. Danes pa jo gojijo tudi v ZDA, Novi Zelandiji, Indiji in južni Franciji. **Navodila za gojenje:** Gojenje iz semen v zaprtih prostorih je možno skozi vse leto - za zgodnje cvetenje in zorenje plodov pa je priporočljivo gojenje zgodaj spomladi. Semena raztrosite po vlažni rastni zemlji in le rahlo pokrijte semena s rastnim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček s semeni postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo od 20 do 25 ° C, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, vendar ne mokra. Po enem do treh tednih se bodo pojavile prve sadike. **Najboljša lokacija:** Tako kot sorodni paradiznik tudi fizalis ljubi sončno, toplo in zaščiteno mesto. Takoj, ko ni več pričakovati zmrzali, jo lahko presadimo v večji lonec na prsto ali na vrt. **Optimalna nega:** Rastlino redno zalievajte, vendar se izogibajte premočevanju. Gnojenje v vrtni zemlji ni potrebno - če jo hranite v kadi, je možna tedenska zaloga gnojila za paradiznik. Zaradi hitre rasti je pri gojenju v vedrih priporočljiva najmanjša velikost od šest do deset litrov in na splošno podpora glavnega poganjka s palico ali plezalko. **V zimskem času:** Po obiranju lahko rastline močno porežemo in posajene fizalise damo v vedro, ki je najboljše prezimiti na hladnem in temnem pri 5 ° do 10 ° Celzija, saj je kapska kosmulja trajnica, vendar ni trpežna. Brez obrezovanja lahko rastlina tudi čez zimo ostane svetla in okoli 15 ° C. Odvisno od tega, kako prezimujete, zalievajte zelo malo (temno) ali manj (svetlo) - nikakor pa se koreninska gruda v zimskih mesecih ne sme izsušiti. **Pozor: Andska jagoda spada v družino nočnih senčnikov in nezreli plodovi so strupeni.**



Aguaymanto

Physalis peruviana

Sabrosas frutas - protegidas en un farolillo

Las frutas de color amarillo anaranjado del aguaymanto están protegidas debajo de un farolillo de color pergamino y se utilizan como complemento para postres dulces, ya que el sabor es ligeramente ácido, similar a la de grosellas. La fruta puede consumirse fresca o procesada, por ejemplo, para una deliciosa salsa agri dulce una llamada Chutney. Es de la familia de las solanáceas, como el tomate, y se puede cultivar con bastante facilidad. Alcanza rápidamente una altura de poco más de un metro y después de tres a cuatro meses se puede recoger la primera cosecha de bayas. Cada planta puede desarrollar varios cientos de frutos. Al final del período de floración aumenta el cáliz, formando una delgada capa seca y fina como pergamino. En esta cubierta protectora descansan las bayas redondas y en su pulpa suave y agri dulce están las pequeñas semillas comestibles y blanquecinas. El aguaymanto pertenece a la familia de las solanáceas y sus frutas inmaduras son tóxicas. **Ubicación natural:** El origen de Physalis se encuentra en la región de los Andes entre Venezuela y Chile. Navegantes portugueses la llevaron a Sudáfrica, donde desde entonces se cultiva en la región del Cabo. Pero incluso en los EE.UU., Nueva Zelanda, India y el sur de Francia se cultiva hoy en día. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año, pero para una floración y desarrollo de frutas tempranas, se recomienda cultivarla a comienzos de la primavera. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo y cúbralas ligeramente con el mismo. Cúbra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 20 y 25 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. La germinación tardará entre una y tres semanas. **La mejor ubicación:** El Physalis prefiere como el tomate, de la misma familia, un lugar soleado, cálido y protegido del viento. Una vez que no se esperen más heladas se pueden trasplantar a una maceta más grande en exterior o plantadas en el jardín. **Cuidado óptimo:** Riegue la planta regularmente, pero evite anegamiento. En la tierra del jardín no será necesario suministrarle fertilizante, cultivándola en maceta se puede suministrar semanalmente fertilizante para tomates. Debido a su rápido crecimiento se recomienda apoyar el tallo principal con una vara o un soporte para trepar, especialmente cuando se cultiva en maceta. **En el invierno:** Después de la cosecha puede podar la planta considerablemente y trasplantarla del jardín a maceta. Se recomienda que la planta pase el invierno en un sitio oscuro y fresco con temperaturas de entre 5 a 10 grados. La planta es plurianual pero no tolera heladas. Sin la poda puede mantenerla en un espacio luminoso y a 15 grados. Riegue dependiendo de cómo mantenga la planta, en un sitio oscuro muy poco, o menos si la mantiene en un sitio luminoso. En todo caso evite que el cepellón se seque. **Precaución: La tomate silvestre (aguaymanto, uvilla) pertenece a la familia de las solanáceas y sus frutos inmaduros son tóxicos.**



Angrešt kapský / andské bobule

Physalis peruviana

Lahodné ovoce - chráněné v krytu lucerny

Oranžově žluté plody kustovnice kapské zabalené v lucernách pergamenové barvy jsou oblíbenou přílohou sladkých dezertů, protože jejich mírně nakyslá vůně je podobná angreštu. Plody se dají konzumovat čerstvé nebo z nich lze vyrobit například lahodné chutney. Jako libavka příbuzná rajčeti se poměrně snadno pěstuje, rychle dosahuje výšky něco málo přes metr a po třech až čtyřech měsících můžete sklízet první bobule, kterých může každá jednotlivá rostlina vytvořit několik stovek. Na konci období květu se kalich zvětší a vytvoří tenkou, pergamenovou schránku. Kulovité bobulovité ovoce spočívá v této ochranné skořápce, v jejíž měkké, sladkokyselé dužině jsou zasazena malá, jedlá, bělavá semínka. Plody chutnají nejlépe, když jsou tak zralé, že samy opadnou. Pozor: Bobule andské patří do čeledi hluchavkovitých a nezralé plody jsou jedovaté. **Přirozená poloha:** Původ physalis je v oblasti And mezi Venezuelou a Chile. Portugalští mořeplavci ji přivezli do Jižní Afriky, kde se od té doby pěstuje v oblasti Kapska. Dnes se ale pěstuje i v USA, na Novém Zélandu, v Indii a jižní Francii. **Úspěšné pěstování:** Pěstování ze semene v interiéru je možné po celý rok – ale pro časné kvetení a dozrávání plodů se doporučuje kultivace brzy na jaře. Semena rozsypte na vlhkou pěstební půdu a semena jen lehce zakryjte pěstebním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Umístěte květináč na světlé a teplé místo s teplotou 20 až 25 °C a udržujte půdu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. Po jednom až třech týdnech se objeví první sazenice. **Nejlepší umístění:** Stejně jako příbuzné rajče miluje physalis slunné, teplé a chráněné místo. Jakmile se již neočekávají mrazy, lze je přesadit do většího květináče venku nebo vysadit na zahradu. **Optimální péče:** Rostlinu pravidelně zalévejte, ale vyhněte se přemokření. V zahradní půdě není nutné žádné hnojení - pokud je držena v kádích, je možný týdenní přísun hnojiva na rajčata. Vzhledem k rychlému růstu se při uchovávání ve vedrech doporučuje minimální velikost šest až deset litrů a obecně podepření hlavního výhonu tyčí nebo prolézačkou. **V zimě:** Po sklizni lze rostliny energicky seřeznout a zasadit Physalis vložit do kbelíku, který je nejlepší přezimovat v chladu a temnu při 5° až 10° Celsia, protože kustovnice kapská je trvalka, ale není mrazuvzdorná. Bez řezu lze rostlinu udržovat i přes zimu světlé a kolem 15° Celsia. Podle toho, jak přezimujete, zalévejte velmi málo (tmavo) nebo méně (světle) – v žádném případě by kořenový bal neměl během zimních měsíců vyschnout. **Pozor: Bobule andské patří do čeledi hluchavkovitých a nezralé plody jsou jedovaté.**



Cape beктаşı üzümü / And meyvesi

Physalis peruviana

Lezzetli meyveler - bir fener kapağında korunur

Cape beктаşı üzümünün parşömen renkli fenerlere sarılmış turuncu-sarı meyveleri, hafif ekşi aromaları beктаşı üzümüne benzediği için tatlı tatlıların popüler bir eşlikçisidir. Orneğin meyveler taze yenilebilir veya lezzetli bir Hint turşusu haline getirilebilir. Domatesle ilgili bir itüzümü bitkisi olarak, yetiştirilmesi oldukça kolaydır, hızla bir metrenin biraz üzerinde bir yüksekliğe ulaşır ve üç ila dört ay sonra, her bir bitkinin birkaç yüzünü oluşturabileceği ilk meyveleri toplayabilirsiniz. Çiçeklenme döneminin sonunda kaliks genişler ve ince, parşömene benzer bir kabuk oluşturur. Küresel dut meyvesi, yumuşak, tatlı ve ekşi eti küçük, yenilebilir, beyazimsi tohumların gömülü olduğu bu koruyucu kabuğun içinde bulunur. Meyveler, kendi kendilerine düşecek kadar olgunlaştıklarında en iyi tadı verirler. Dikkat: And meyvesi, itüzümü ailesine aittir ve olgunlaşmamış meyveler zehirlidir. **Doğal konum:** Physalis'in kökeni, Venezuela ve Şili arasındaki And Dağları bölgesindedir. Portekizli denizciler onu, o zamandan beri Cape bölgesinde yetiştirildiği Güney Afrika'ya getirdi. Ancak bugün ABD, Yeni Zelanda, Hindistan ve Güney Fransa'da da yetiştirilmektedir. **Başarılı yetiştirme:** İç mekanda tohumdan yetiştirme tüm yıl boyunca mümkündür - ancak erken çiçeklenme ve meyve olgunlaşması için erken ilkbaharda yetiştirme önerilir. Tohumları nemli büyüyen toprağa dağıtın ve tohumları yetiştirme ortamıyla hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streč film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Tohum saksısını 20 ila 25°C sıcaklıkta hafif ve sıcak bir yere koyun ve saksı toprağını nemli tutun ama ıslak değil. Bir ila üç hafta sonra ilk fideler görünecektir. **En iyi konum:** İlgili domates gibi, physalis de güneşli, sıcak ve korunaklı yerleri sever. Artık don beklenmediği anda, açık havada daha büyük bir saksıya nakledilebilir veya bahçeye dikilebilir. **Optimum bakım:** Bitkiyi düzenli olarak sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Bahçe toprağında gübreleme gerekli değildir - eğer küvetlerde tutulursa, haftalık domates gübresi temini mümkündür. Hızlı büyüme nedeniyle, kovalarda saklandığında minimum altı ila on litrelik bir boyut ve genellikle ana sürgünün bir çubuk veya tırmanma çerçevesi ile desteklenmesi önerilir. **Kışın:** Hasattan sonra, bitkiler kuvvetli bir şekilde budanabilir ve Physalis'i bir kovaya koyabilirsiniz, bu kişi en iyi kişi serin ve karanlıkta 5° ila 10° Santigratta geçirir, çünkü Cape beктаşı üzümü çok yıllıktır, ancak dayanıklı değildir. Budama olmadan, bitki kişi boyunca bile parlak ve yaklaşık 15°C sıcaklıkta tutulabilir. Kişi nasıl geçirdiğimize bağlı olarak, çok az (koyu) veya daha az (açık) su - her durumda, kök topağı kişi aylarında kurumamalıdır. **Dikkat: And meyvesi, itüzümü ailesine aittir ve olgunlaşmamış meyveler zehirlidir.**



Cape egres / andoki bogyó

Physalis peruviana

Ízletes gyümölcsök - lámpás fedőben védett

A fokföldi egres narancssárga, pergamen színű lámpásokba burkolt termései az édes desszertek kedvelt kísérői, mert enyhén savanykás aromájuk az egresére emlékeztet. A gyümölcsöket frissen fogyaszthatjuk, vagy például finom chutney-t készíthetünk belőle. Paradicsomhoz kötődő nadálytő növényként meglehetősen könnyen nevelhető, gyorsan eléri a métert is alig, és három-négy hónap múlva már szüretelhető az első bogyó, amelyből minden egyes növény több százat is alkothat. A virágzás végén a csésze megnagyobbodik, és vékony, pergamenszerű héjat képez. Ebben a védőhéjban nyugszik a gömb alakú bogyós gyümölcs, melynek lágy, édes-savanyú húsa apró, ehető, fehéres magvak ágyazódnak. A gyümölcsök akkor ízlenek a legjobban, ha annyira érettek, hogy maguktól leesnek. Vigyázat: Az andoki bogyó a nadálytő családjába tartozik, és az éretlen gyümölcsök mérgezőek. **Természetes elhelyezkedés:** A physalis eredete a Venezuela és Chile közötti Andok régióban található. Portugál tengerészek hozták Dél-Afrikába, ahol a Cape régióban azóta is termesztik. De ma az USA-ban, Új-Zélandon, Indiában és Dél-Franciaországban is termesztik. **Sikeres termesztés:** A beltéri magról történő termesztés egész évben lehetséges - de korai virágzáshoz és gyümölcséréshez a kora tavaszi termesztés javasolt. Szórja ki a magokat a nedves termőtalajra, és csak enyhén takarja be a magokat a természetközeggel. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a magcserepet világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20-25°C, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. Egy-három hét múlva megjelennek az első palánták. **A legjobb hely:** A rokon paradicsomhoz hasonlóan a physalis is szereti a napos, meleg és védett helyet. Amint nem kell több fagyra számítani, átültethető a szabadban egy nagyobb cserépbe, vagy kiültethető a kertbe. **Optimális gondozás:** Rendszeresen öntözze meg a növényt, de kerülje a vizesedést. A kerti talajban nem szükséges műtrágyázni - ha dézsában tartjuk, heti paradicsomtrágya utánpótlásra van lehetőség. Vödörben tartva a gyors növekedés miatt legalább hat-tíz literes méret és általában a főhajtás bottal vagy mászókával való megtámasztása javasolt. **Télen:** A betakarítás után a növényeket erőteljesen visszametsszük és vödörbe ültetjük a Physalis-t, amely a legjobban hűvös és sötét 5-10°C-on telel át, mert a fokföldi egres évelő, de nem szívós. Metszés nélkül a növény télen is fényes, 15°C körüli hőmérsékleten tartható. Az áttelelés módjától függően nagyon keveset (sötét) vagy kevesebbet (világos) öntözzünk - mindenesetre a gyökérgombócnak nem szabad kiszáradnia a téli hónapokban.

: : : : :



ブドウホオズキ

Physalis peruviana

ランタンの殻で覆われた美味しい果実

羊皮紙色の外皮の中に生る黄橙色の果実は、西洋スグリよりもやや酸味がありデザートなどの飾りによく使われます。果実はそのまま生で、またはチャツネなどにして楽しめます。トマトなどと同じナイトシェードに属し、鉢植えでも簡単に栽培でき、1mの高さまで急速に成長します。植えて3~4か月後には最初の収穫ができ、すべての苗は数百個の実をつけます。開花後に、へたが拡大してスリムで羊皮紙のような殻を形成します。この保護のような殻の中に、食べられる白い種を含む丸くて小さい甘酸っぱい実ができます。しっかり熟して枝から自然に落ちたものが、一番味が良いです。注意：この植物はナイトシェードに属しますので、熟していない実は有毒です。

自然な場所:

原産はペネゼエラとチリの間のアンデス山脈地域です。ポルトガルの船員が南アフリカに持ち込んで以来、栽培が続いています。現在ではアメリカ合衆国、ニュージーランド、インド、南フランスなどに分布しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。しかし、早い開花と収穫のためには、春の始めに栽培するのが最良です。湿った用土に種をまき、その上から少量の用土をかぶせます。乾燥を防ぐためサランラップなどの透明フィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます。通常は約1~3週間後に発芽します。

最高のロケーション:

暖かく日当たりの良い保護された場所を好みます。霜の時期の後には庭に直接植えたり、大きめの鉢に植えて屋外で保管できます。

最適なケア:

定期的に水を与えますが、水浸しにならないように注意します。庭に直接植えたものには肥料は必要ありませんが、鉢植えの場合はトマト用の肥料を毎週与えます。実をしっかり成長させるためには、鉢は少なくとも6~10リッターの大きさのものを使用し、つるをサポートする支柱の準備が大切です。

冬に:

収穫の後にはしっかりと剪定します。多年草ですが耐寒性を備えていないので、屋外の苗は鉢に植え替え、冬越しは5°C~10°Cの涼しく暗い場所で保管します。剪定をしない場合、冬の間は15°Cくらいの明るい場所に保管します。それほど明るくない場所、または暗い場所などの保管状況により、塊根が乾燥しない程度に控えめに水を与えます。

注意：ホオズキはナイトシェードに属します。熟していない果実は有毒です。

SKU: 13107 / Kapstachelbeere / Andenbeere