



SAFLAX®



Tips



© 1. Ghislain118 2. Donkey shot - CC-BY-SA-3.0

Capparis spinosa

	 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



Истински каперсов храст

Capparis spinosa

Пикантният, пикантен вкус на средиземноморската кухня

Храстът каперс е малък, лесен за грижи и понася добре топлината. Цветните пъпки с размер на грахово зърно растат на дръжки от пазвите на листата на дългите му клони. Използваните в кухнята каперси не са плодовете на растението, а неразтворените цветни пъпки, които се съхраняват сурови и изсушени в смес от сол, оцет и масло. Ако цветните пъпки не се отстранят, храстът от каперс образува около четири сантиметра големи мекорозови венчета с чепки лилави тичинки, от които се развиват малки плодове, подобни на краставици, които в Испания често се сервират като тапас или като гарнитура. Все още затворените пъпки не могат да се консумират сурови. Затова първо трябва да се оставят да изсъхнат за ден-два и след това да се поставят в смес от сол, оцет и масло. Това произвежда каперинова киселина и гликозиди на синапеното масло, които придават пикантния вкус на каперсите. Средиземноморската кухня цени каперсите в паста, пица, салати и за облагородяване на сосове и рагута. Плодовете и листата могат да се маринуват и в смес от оцет/сол. Смятат се за деликатес в Испания и арабския свят. **Естествено местоположение:** Истинският храст от каперс е роден в целия средиземноморски регион и Югозападна Азия, където предпочита да расте по скали и в пукнатини в стени. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялгодишно. Натиснете леките семена само леко върху влажна билкова почва или почва за отглеждане и ги покрийте само леко с почвения субстрат. 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 съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до три седмици. **Най-доброто местоположение:** Каперсовият храст предпочита да е на слънце през цялата година. Оранжевия или прозорец с южно изложение е идеален. Във ваната, пълно слънчево място в градината е идеално през летните месеци. **Оптимална грижа:** Най-добре е да използвате кактусова почва за бързо оттичане на излишната вода при отглеждане в саксии или вани. Трябва да поливате каперсовия храст само умерено, тъй като неговите сочни, месести листа съхраняват много вода. Избягвайте преовлажняване - също и в подложката за чаша. Торете най-много веднъж месечно през летните месеци. Храстът може да се съкрати до една трета през есента или в началото на пролетното разпъняване. **През зимата:** Тъй като каперсовият храст не е издръжлив и понася само температури до -5° по Целзий за кратко време, той трябва да се охлажда през зимата при 5° до 10° по Целзий и възможно най-ярко. Поливайте само малко, за да не изсъхне кореновата топка. Проветрявайте помещението за зимуване по-често при време без замръзване.



Ægte kapersbusk

Capparis spinosa

Den krydrede, krydrede smag af middelhavskøkkenet

Kapersbusken er lille, nem at passe og tåler godt varme. Blomsterknopper på størrelse med ærter vokser på stilke fra bladaksen på de lange grene. De kapers, der bruges i køkkenet, er ikke plantens frugt, men de uåbnede blomsterknopper, der er konserveret rå og tørret i en blanding af salt, eddike og olie. Hvis blomsterknopperne ikke fjernes, danner kapersbusken omkring fire centimeter store, bløde lyserøde kronblade med klaser af lilla støvdragere, hvorfra der udvikles små, agurklignende frugter, som i Spanien ofte serveres som tapas eller som tilbehør. De knopper, der stadig er lukkede, kan ikke spises rå. De skal derfor først tørre i en dag eller to og derefter lægges i en blanding af salt, eddike og olie. Dette producerer caprinsyre og sennepsolieglykosider, som giver kapers deres velsmagende smag. Middelhavskøkkenet sætter pris på kapers i pasta, på pizza, i salater og til at forfine saucer og ragouts. Frugterne og bladene kan også syltes i en eddike/saltblanding. De betragtes som en delikatess i Spanien og den arabiske verden. **Naturlig beliggenhed:** Den ægte kapersbusk er hjemmehørende i hele Middelhavsområdet og Sydvestasien, hvor den foretrækker at vokse på klipper og i sprækker i vægge. **Successful dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig urte- eller vækstjord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet. 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. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til tre uger. **Den bedste beliggenhed:** Kapersbusken foretrækker at være i fuld sol året rundt. En udestue eller et sydvendt vindue er ideelt. I karret er en fuld solplads i haven ideel i sommermånederne. **Optimal pleje:** Det er bedst at bruge kaktusjord til hurtig dræning af overskydende vand, når de opbevares i potter eller baljer. Du bør kun vande kapersbusken moderat, da dens saftige, kødfulde blade opbevarer meget vand. Undgå vandfyldning - også i coasteren. Gød højest én gang om måneden i sommermånederne. Busken kan skæres tilbage til en tredjedel om efteråret eller i begyndelsen af forårsspirerne. **Om vinteren:** Da kapersbusken ikke er hårdfør og kun tåler temperaturer ned til -5° Celsius i kort tid, bør den vinterkøle ved 5° til 10° Celsius og så lyst som muligt. Vand kun lidt for ikke at lade rodklumpen tørre ud. Udluft overvintringsrummet oftere i frostfrit vejr.



Echter Kapernstrauch

Capparis spinosa

Der würzig-pikante Geschmack mediterraner Küche

Der Kapernstrauch ist kleinwüchsig, pflegeleicht und gut hitzeverträglich. Aus den Blattachsen seiner langen Zweige wachsen an Stielen die erbsengroßen Blütenknospen. Bei den in der Küche verwendeten Kapern handelt es sich nicht um die Früchte der Pflanze, sondern um die roh und getrocknet in einer Salz-, Essig und Ölmischung eingelegten ungeöffneten Blütenknospen. Werden die Blütenknospen nicht entfernt, bildet der Kapernstrauch circa vier Zentimeter große, zart rosafarbene Blütenkronen mit Büscheln violetter Staubblätter, aus denen sich kleine, Gurken ähnelnde Früchte entwickeln, die in Spanien gerne als Tapas oder Beilage serviert werden. Die noch geschlossenen Knospen sind in rohem Zustand nicht genießbar. Sie sollten daher zunächst für ein bis zwei Tage trocknen und dann in eine Salz-, Essig und Ölmischung eingelegt werden. Dabei entstehen Caprinsäure und Senfölglycoside, die den Kapern ihren würzig-pikanten Geschmack verleihen. Die Mittelmeerküche schätzt Kapern in Pasta, auf Pizza, in Salaten und zur Verfeinerung von Saucen und Ragouts. Auch die Früchte und Blätter können in ein Essig- / Salzgemisch eingelegt werden. Sie gelten in Spanien und im arabischen Raum als Delikatesse. **Naturstandort:** Der Echte Kapernstrauch ist im ganzen Mittelmeergebiet und in Südwest-Asien heimisch, wo er bevorzugt auf Felsen und in Mauerspalten wächst. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Kräuter- oder Anzuchtterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat. 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 Anzuchtterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis drei Wochen. **Standort:** Am liebsten steht der Kapernstrauch ganzjährig in voller Sonne. Ideal ist also ein Wintergarten oder ein Südfenster. Im Kübel ist in den Sommermonaten ein vollsonniger Platz im Garten ideal. **Pflege:** Am besten verwenden Sie bei Topf- oder Kübelhaltung Kakteenerde zur schnellen Ableitung überschüssigen Wassers. Sie sollten den Kapernstrauch nur mäßig wässern, da seine sukkulenten fleischigen Blätter sehr viel Wasser speichern. Vermeiden Sie Staunässe - auch im Untersetzer. Düngen Sie während der Sommermonate maximal einmal monatlich. Im Herbst oder zu Beginn des Austriebs im Frühling kann der Strauch auf ein Drittel zurückgeschnitten werden. **Im Winter:** Da der Kapernstrauch nicht winterhart ist und nur kurzfristig Temperaturen bis -5° Celsius toleriert, sollte er kühl bei 5° bis 10° Celsius und möglichst hell überwintern. Gießen Sie nur noch wenig, um den Wurzelballen nicht austrocknen zu lassen. Den Überwinterungsraum öfter bei frostfreiem Wetter lüften.



Caper Plant

Capparis spinosa

The spicily aromatic taste of the Mediterranean cuisine

The Caper Plant is a small, carefree and heat-tolerant shrub. The pea-sized flower buds grow on stalks that spring from the leaf axils of the long branches. The caper that is commonly used in the kitchen is actually not the fruit of the plant, but the unopened, fresh flower bud that has been dried and pickled in a mix of salt, vinegar and oil. If the flower buds are not taken off, the shrub develops about 4 cm big, delicately pink-coloured flower heads with tussocks of purple stamens that produce small, cucumber-like fruits, which are commonly served in Spain as side dish or used in tapas. The unopened flower buds are not eatable in its raw form. They should be dried for one or two days and then pickled in a mix of salt, vinegar and oil, while capric acid and glucosinolates come about, giving the caper its spicily aromatic flavour. In the Mediterranean cuisine the caper is used in pastas, salads, on pizza and also for rounding up sauces and ragouts. The fruits and leaves of the plant can also be pickled in a vinegar-salt-mix, and are considered a delicacy in Spain and in the Arab cuisine. **Natural location:** The natural habitat of the Caper Plant is across the whole Mediterranean region and in Southwest Asia, where it mainly grows on rocks and in clefts. **Successful cultivation: The best location:** The Caper Plant prefers to be kept all year in the full sun, a place in a conservatory or near a window to the south would be ideal. Tub plants can also be kept in a full sunny spot outdoors in the garden during the summer season. **Optimal care:** The best option for pot or tub cultivation is permeable cactus soil to get rid of excess water easily. Water the Caper Plant only moderately since its succulent fleshy leaves can store copious amounts of water, and avoid waterlogging in the pot as well as in the saucer. Only fertilize the plant once a month during summer. In autumn or at the beginning of sprouting in spring, you can prune back the shrub to one third of its size. **In the winter:** The Caper Plant is not frost-hard and can tolerate only short periods with temperatures up to -5° Celsius. It best hibernates in a preferably bright and cool place with a temperature of about 5° to 10° Celsius. Water only sparsely, just so the clotted roots don't dry out, and air the hibernation room regularly on frost-free days.



Päris kappari põõsas

Capparis spinosa

Vahemere kõõgi vürtsikas, vürtsikas maitse

Kappari põõsas on väike, kergesti hooldatav ja talub hästi kuumust. Tema pikkade okste lehekaenladest kasvavad vartel hernesuurused õienupud. Kõõgis kasutatavad kapparid ei ole taime viljad, vaid avamata õienupud, mida säilitatakse toorelt ja kuivatatakse soola, äädika ja õli segus. Kui õienupugi ei eemaldata, moodustub kappari põõsast umbes nelja sentimeetri suurused pehmed roosad lillade tolmukate kobaratega koored, millest arenevad väikesed kurgitaolised viljad, mida Hispaanias serveeritakse sageli tapastena või lisandina. Veel kinni jäänud pungi ei saa toorelt süüa. Seetõttu tuleks neil esmalt lasta päev-kaks kuivada ning seejärel asetada soola, äädika ja õli segusse. Nii tekivad kappariinappes- ja sinepiõlilgukosiidid, mis annavad kapparile soolase maitse. Vahemere kõõk hindab kappariid pastas, pitsas, salatites ning kastmete ja raguude viimistlemiseks. Vilju ja lehti võib marineerida ka äädika/soola segus. Neid peetakse Hispaanias ja araabia maailmas delikatessiks. **Looduslik asukoht:** Päris kappari põõsas on levinud kogu Vahemere piirkonnas ja Edela-Aasias, kus ta eelistab kasvada kividel ja seinapragudes. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringelt. Suru heledaid seemneid vaid veidi niiskele ürdi- või kasvumuldale ja kata neid vaid veidi mullasubstraadiga. Kata kultuuriruumi toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuuriruumi heledaks jao 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe-kolme nädala pärast. **Parim asukoht:** Kappari põõsas eelistab olla aastaringelt lauspäikese käes. Ideaalne on talveaeg või lõunapoolne aken. Vannis on suvekuudel ideaalne päikesepealisteline koht aias. **Optimaalne hooldus:** Liigse vee kiireks ärajuhtimiseks pottides või vannides hoidmisesel on kõige parem kasutada kaktusemulda. Kappari põõsast tuleks kasta vaid mõõdukalt, sest selle mahlakad, lihavad lehed hoiavad endasse palju vett. Vältige vettemist – ka rannasõidul. Vätage suvekuudel maksimaalselt kord kuus. Põõsa võib sügisel või kevadise tärkamise alguses kolmandiku võrra tagasi lõigata. **Talvel:** Kuna kappari põõsas ei ole vastupidav ja talub temperatuuri kuni -5 °C vaid lühikest aega, peaks ta talvitama jahedas 5 °C kuni 10 °C ja võimalikult eredalt. Kasta vaid veidi, et juurepall ära ei kuivaks. Tuulutage talveruumi külmavaba ilmaga sagedamini.



Aito kaprispensas

Capparis spinosa

Välimeren keittiön mausteinen, mausteinen maku

Kaprispensas on pieni, helpohoitoinen ja sietää hyvin lämpöä. Herneen kokoiset kukannuput kasvavat varressa sen pitkien oksien lehtikailoista. Keittiössä käytetyt kaprikset eivät ole kasvin hedelmiä, vaan avautumattomia kukannupuja, jotka säilytetään raakana ja kuivatetaan suolan, etikan ja öljyn seoksessa. Jos kukannupuja ei poisteta, kaprispensas muodostaa noin neljä senttimetriä suuria, pehmeän vaaleanpunaisia teriä, joissa on purppuranpunaisia heteitä, joista kehittyvä pieniä, kurkkumaisia hedelmiä, joita tarjotaan Espanjassa usein tapasina tai lisukkeena. Silmuja, jotka ovat vielä kiinni, ei voi syödä raakana. Siksi niiden tulee ensin antaa kuivua päivää tai kaksi ja laittaa sitten suolan, etikan ja öljyn seokseen. Tämä tuottaa kappariinappon ja sinappiöljyn glykosideja, jotka antavat kapriksille suolaisen maun. Välimeren keittiö arvostaa kapriksia pastassa, pizzassa, salaateissa sekä kastikkeiden ja ragujen jalostukseen. Hedelmät ja lehdet voidaan myös marinoida etikka-suola-seokseen. Niitä pidetään herkkuna Espanjassa ja arabimaailmassa. **Luonnollinen sijainti:** Aito kaprispensas on kotoisin koko Välimeren alueelta ja Lounais-Aasiasta, missä se kasvaa meluiluten kallioilla ja seinien rakoissa. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina kevyitä siemeniä vain vähän kostealle yrtti- tai kasvumaalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kolmen viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Kaprispensas mieluummin on täydessä auringossa ympäri vuoden. Viherhuone tai etelään päin oleva ikkuna on ihanteellinen. Kylpyammeessa täysi aurinkoinen paikka puutarhassa on ihanteellinen kesäkuukausina. **Optimaalinen hoito:** On parasta käyttää kaktusmaata ylimääräisen veden nopeaan valumiseen ruukuissa tai altaissa. Kaprispensasta tulee kastella vain maltillisesti, sillä sen mehevät, mehevät lehdet varastoivat paljon vettä. Vältä kastumista - myös vuoristoradalla. Lannoita enintään kerran kuukaudessa kesäkuukausina. Pensas voidaan leikata kolmanneksen syksyllä tai kevään orastuksen alussa. **Talvella:** Koska kaprispensas ei ole kestävä ja kestää -5 °C:n lämpötiloja vain lyhyen aikaa, sen tulisi talvehtia viileällä 5 ° - 10 °C:seen ja mahdollisimman kirkkaasti. Kastele vain vähän, jotta juuripallo ei kuivu. Tuuleta talvehtimishuonetta useammin pakkasettomalla säällä.



Câprier

Capparis spinosa

Le goût piquant et épicé de la cuisine méditerranéenne

Le câprier est petit, facile à entretenir, et supporte bien la chaleur. Les bourgeons, qui font la taille d'un pois, poussent sur des tiges qui sortent des aisselles des feuilles des longs rameaux. Les câpres utilisées dans la cuisine ne sont pas des fruits de la plante, mais des bourgeons fermés, crus, et séchés qui ont été mis dans un mélange de sel, de miel, et d'huile. Si les bourgeons ne sont pas enlevés, le câprier forme des corolles rose clair d'environ 4 centimètres de longueur avec des touffes d'étamines violettes desquelles se développent des petits fruits qui ressemblent à un concombre et qui sont servis comme tapas ou supplément en Espagne. Les bourgeons encore fermés ne sont pas comestibles crus. Vous devez d'abord les sécher pendant un à deux jours, puis les mettre dans un mélange de sel, de vinaigre, et de miel. L'acide décanoïque et le sulforaphane émergent de ce mélange et donnent le goût épicé et piquant aux câpres. Dans la cuisine méditerranéenne, les câpres sont souvent utilisées dans les pâtes, sur les pizzas, dans les salades, et pour raffiner les sauces et les ragoûts. Même les fruits et les feuilles peuvent être mis dans un mélange de miel / sel. Ils sont considérés comme délicatesses en Espagne et dans les pays arabes. **Emplacement naturel:** Le câprier habite dans toute la zone méditerranéenne et en Asie du Sud-Ouest, où il grandit sur des rochers et des fentes de murs. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très 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. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillé. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le câprier préfère être en plein soleil pendant toute l'année. Une véranda ou une fenêtre orientée vers le sud est donc idéale. En été, un endroit en plein soleil dans le jardin est idéal pour une plante en pot. **Soins optimaux:** Utilisez de préférence de la terre pour cactus pour l'entretien en pot ou en bac pour un rejet rapidement d'eau excédentaire. Vous devez arroser votre câprier modérément, car ses feuilles succulentes et charnues retiennent beaucoup d'eau. Évitez l'eau stagnante - dans la soucoupe aussi. Engraissez la plante une fois par mois maximum pendant les mois d'été. L'arbruste peut être coupé d'un tiers en automne ou au début de la pousse. **En hiver:** Comme le câprier n'est pas rustique et ne tolère les températures jusqu'à -5° Celsius à court terme, il doit hiverner dans un endroit à 5°-10° Celsius le plus lumineux possible. Arrosez la plante peu, mais assez pour que la motte de racines ne se dessèche pas. Aérez la salle d'hivernage plus souvent en temps sans gel.



Πραγματική κάπαρη

Capparis spinosa

Η πικάντικη, πικάντικη γεύση της μεσογειακής κουζίνας

Ο θάμνος της κάπαρης είναι μικρός, εύκολος στη φροντίδα και ανέχεται καλά τη θερμότητα. Μπουμπούκια ανθέων σε μέγεθος μπιζελίου αναπτύσσονται στους μίσχους από τις μαοχάλες των φύλλων των μακρίων κλαδιών του. Η κάπαρη που χρησιμοποιείται στην κουζίνα δεν είναι ο καρπός του φυτού, αλλά οι άνοιγες μπουμπούκια που διατηρούνται ωμοί και αποξηραμένοι σε μείγμα αλατιού, ξιδιού και λαδιού. Εάν δεν αφαιρεθούν τα μπουμπούκια των ανθέων, ο θάμνος της κάπαρης σχηματίζει περίπου τέσσερα εκατοστά μεγάλα, απαλά ροζ, στεφάνια με συστάδες μωβ στήμονες, από τους οποίους αναπτύσσονται μικρά φρούτα που μοιάζουν με αγγούρι, τα οποία στην Ισπανία σερβίρονται συχνά ως τσάπας ή ως συνοδευτικό. Τα μπουμπούκια που είναι ακόμα κλειστά δεν μπορούν να καταναλωθούν ωμά. Θα πρέπει λοιπόν πρώτα να αφαιρεθούν να στεγνώσουν για μια ή δύο μέρες και μετά να τοποθετηθούν σε ένα μείγμα αλατιού, ξιδιού και λαδιού. Αυτό παράγει γλυκοσίδες καπρικού οξέος και μουστάρδας, που δίνουν στην κάπαρη την αλμυρή γεύση της. Η μεσογειακή κουζίνα εκτιμά την κάπαρη στα ζυμαρικά, στην πίτσα, στις σαλάτες και στις σάλτσες και στα ραγού. Τα φρούτα και τα φύλλα μπορούν επίσης να παστρωθούν σε μείγμα ξιδιού/αλατιού. Θεωρούνται λιχουδιά στην Ισπανία και τον αραβικό κόσμο. **Φυσική τοποθεσία:** Η πραγματική κάπαρη είναι εγγενής σε ολόκληρη την περιοχή της Μεσογείου και τη Νοτιοδυτική Ασία, όπου προτιμά να αναπτύσσεται σε βράχους και σε σχισμές των τοίχων. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό φυτικό ή αναπτυσσόμενο έδαφος και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρεθεί το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η κάπαρη προτιμά να είναι ηλιόλουστη όλο το χρόνο. Ένα ωδείο ή ένα παράθυρο με νότιο προσανατολισμό είναι ιδανικό. Στη μπανιέρα, ένας πλήρης ήλιος στον κήπο είναι ιδανικός κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. **Βέλτιστη φροντίδα:** Είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε χώμα από κάκτους για γρήγορη αποστράγγιση της περίσσειας νερού όταν το φυλάτε σε γλάστρες ή μπανιέρες. Θα πρέπει να ποτίζετε τον θάμνο της κάπαρης μόνο μέτρια, καθώς τα χυμώδη, σαρκώδη φύλλα της αποθηκεύουν πολύ νερό. Αποφύγετε την υπερχειλίση - και στο σουβέρ. Λπαίνετε μια φορά το μήνα το πολύ τουλάχιστον καλοκαιρινούς μήνες. Ο θάμνος μπορεί να κοπεί στο ένα τρίτο το φθινόπωρο ή στην αρχή της άνοιξης. **Το χειμώνα:** Δεδομένου ότι η κάπαρη δεν είναι ανθεκτική και αντέχει μόνο θερμοκρασίες έως -5° Κελσίου για μικρό χρονικό διάστημα, ο χειμώνας θα πρέπει να κρύωθεί στους 5° έως 10° Κελσίου και όσο πιο φωτεινά γίνεται. Ποτίστε μόνο λίγο για να μην στεγνώσει η ρίζα. Αερίζετε το δωμάτιο διαχείρασης πιο συχνά σε καιρό χωρίς παγετό.



Fíor caper Bush

Capparis spinosa

Blas spicy, spicy ealaín na Meánmhara

Tá an tor caper beag, éasca le cúram a thabhairt dó agus glactar leis an teas go maith. Fásann bachlóga bláthanna pea-mhéid ar gais ó axils duille a bhraínsí fada. Ní thorfaí an ghléasra iad na capers a úsáidtear sa chistin, ach na bachlóga bláthanna gan oscailt a chomhnaítear amh agus a thriomú i meascán de shalann, finéagar agus ola. Mura mbaintear na bachlóga bláthanna, cruthaíonn an tor caper thart ar cheithre ceintiméadar corollas mór, bog bándearg le braislí stamens corcra, as a bhforbraíonn thorfaí beaga cosúil le cúcumar, ar minic iad sa Spáinn mar thapas nó mar mhias taobh. Ní féidir na bachlóga atá fós dúnta a ithe amh. Mar sin ba chóir iad a fhágáil chun triomú nó dhó ar dtús agus ansin iad a chur i meascán salainn, finéagar agus ola. Táirgeann sé seo aigéad caprach agus gliocóisídí ola mustaird, a thugann blas blasta do na capers. Is mór ag ealaín na Meánmhara capers i pasta, ar pizza, i sailleíd agus chun anlainn agus ragouts a bheachtú. Is féidir na thorfaí agus na duilleoga a phiocadh freisin i meascán finéagar/salainn. Meastar gur delicacy iad sa Spáinn agus sa domhan Arabach. **Suíomh nádúrtha:** Tá an tor caper fíor dúchasach do réigiúin iomlána na Meánmhara agus lardheisceart na hÁise, áit ar fearr leis fás ar charraigeacha agus i scáintí sna ballaí. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir tais luibheach nó fásúil agus clúdaigh beagán iad leis an tsustráit ithreach. 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 mhúlna a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fluich. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá nó trí seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is fearr leis an tor caper a bheith faoi ghrian iomlán ar feadh na bliana. Is fearr griánán nó fuinneog a fhéachann ó dheas. Sa tub, tá láthair gréine iomlán sa ghairdín iontach i rith míonna an tsamhraidh. **Cúram is fearr is féidir:** Is fearr ithir cactus a úsáid chun breis uisce a dhraenáil go tapa agus é á choinneáil i bpotáí nó tobáin. Níor chóir duit ach an toir caper a uisce go measartha, toisc go stórálaíonn na duilleoga súiteacha méithe go leor uisce. Seachain waterlogging - freisin sa coaster. Déan toirchiú uair sa mhí ar a mhéad i rith míonna an tsamhraidh. Is féidir an tor a ghearradh siar go dtí an tríú cuid san fhómhar nó ag tús óga an earraigh. **Sa gheimhreadh:** Ós rud é nach bhfuil an tor caper cruagach nach nglacann sé ach le teochtáí síos go -5 ° Celsius ar feadh tamaill ghairid, ba cheart go bhfuairódh sé an gheimhreadh ag 5 ° go 10 ° Celsius agus chomh geal agus is féidir. Uisce ach beagán ionas nach ligfidh an liathróid fhéamh tirim amach. Aeráil an seomra geimhirthe níos minice i aimsir saor ó sioc.



Echter Kapernstrauch

Capparis spinosa

Der würzig-pikante Geschmack mediterraner Küche

Kaperrunninn er lítil, þægilegur í umhirðu og þolir hita vel. Blómknappar á stærð við erta vaxa á stilkum frá blaðöxlum á löngum greinum. Kapernurnar sem notaðar eru í eldhúsinu eru ekki ávöxtur plöntunnar heldur óopnaðir blómknappar sem eru varðveittir hráir og þurrkaðir í blöndu af salti, ediki og olíu. Ef blómknappar eru ekki fjarlægðir myndar kaperrunninn um fjögurra sentímetra stórar, mjúkar bleikar kórólur með þyrpingum af fjölbílum stamum, þaðan sem myndast litlir, þurkúlíkir ávextir sem á Spáni eru oft bornir fram sem tapas eða sem meðlæti. Þeir brum sem enn eru lokaðir má ekki borða hráa. Þeir ættu því fyrst að láta þorna í einn eða tvo daga og setja síðan í blöndu af salti, ediki og olíu. Þetta framleiðir kaprinsýru og sinnepsolíuþykð, sem gefa kapersunum bragðmikið bragð. Miðjarðarhafsmatargerðin metur kapers í pasta, á pizzu, í salöt og til að betrumbæta sósur og ragút. Ávextina og blöðin má líka sýra í ediki/saltblöndu. Þeir eru taldir lostæti á Spáni og í arabahelminum. **Náttúruleg staðsetning:** Raunverulegur kaperrunninn er innfæddur í öllu Miðjarðarhafssvæðinu og Suðvestur-Asíu, þar sem hann vill helst vaxa á klettum og í rifum í veggjum. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyra er möguleg allt árið um kring. Þrýstið ljósfræjunum aðeins á rakan jurta- eða vaxandi jarðveg og hyljið þau aðeins með undirlaginu. Hyljið ræktunarlíatið með matarfilmu, sem þú útveggar 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. Gerðu ræktunarlíatið bjart oghita við 20 til 25 ° á Celsíus. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur. **Besta staðsetningin:** Kaperrunninn vill helst vera í fullri sól allt árið um kring. Tilvalin er sólstofa eða gluggi sem snýr í suður. Í pottinum er fullur sólarstaður í garðinum tilvalinn yfir sumarmánuðina. **Besta umönnun:** Best er að nota kaktusmold til að tæma umframvatn fljótt þegar geymt er í pottum eða pottum. Þú ættir aðeins að vökva kaperrunna í meðallagi, þar sem safarík, holdug blöð hans geyma mikið af vatni. Forðastu vatnsrennsli - líka í dalnum. Frjógva einu sinni í mánuði að hámarki yfir sumarmánuðina. Hægt er að skera runni niður í þrjújung á haustin eða í upphafi vorsprengingar. **Á veturna:** Þar sem kaperrunninn er ekki harðgerður og þolir aðeins hita niður í -5 ° á Celsíus í stuttan tíma ættir hann að kólna í vetur við 5° til 10° á Celsíus og eins bjart og hægt er. Vökvaðu aðeins til að láta rótarkúluna ekki þorna. Loftræstið vetrarherbergið oftar í frostlausu veðri.



Cappero

Capparis spinosa

Il gusto saporito e piccante della cucina mediterranea

Il Cappero è un piccolo arbusto facile da curare, che ben sopporta il calore. I germogli dei fiori, grandi come piselli, sbocciano sulle ascelle dei lunghi rami. I capperi che si utilizzano in cucina non sono i fusti della pianta, bensì dei boccioli di fiore non schiusi, crudi e fatti essiccare in una miscela di sale, aceto e olio. Se i boccioli non vengono raccolti sviluppano una corolla di circa quattro centimetri di dimensioni, di color rosa delicato, con un cespuglio di stami viola sui quali crescono piccoli frutti simili a peperoni, che in Spagna vengono spesso serviti come tapas o come contorno. **Posizione naturale:** Il Cappero è endemico di tutta l'area del Mediterraneo e del sud-est asiatico, dove cresce prevalentemente su rocce e sulle crepe dei muri. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete 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 molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Cappero predilige per tutto l'anno ambienti in pieno sole. E' ottimale anche un giardino d'inverno o una finestra a sud. Se coltivato in vaso, durante i mesi estivi è ideale collocarlo in giardino, in un punto esposto al pieno sole. **Cura ottimale:** Per la coltivazione in vaso si consiglia di utilizzare terra per azalee, per far scorrere via l'acqua in eccesso. Innaffiate il Cappero con moderazione, poiché le foglie succulente e polpose immagazzinano molta acqua. Evitate i ristagni idrici, anche nel sottovaso. Durante i mesi estivi concimate massimo una volta al mese, in autunno o all'inizio della germogliazione in primavera l'arbusto può essere potato di un terzo. **In inverno:** Poiché il Cappero non è resistente al freddo e tollera solo per brevi periodi le temperature fino a -5° C, dovrebbe svernare in un ambiente fresco fra i 5° e i 10° C, il più possibile luminoso. Innaffiate solo il minimo necessario a non far seccare il pane di radici. Areate spesso lo spazio in cui si trova la pianta, nei giorni in cui non ci sono gelate.



Pravi grm kapara

Capparis spinosa

Ljut, pikantan okus mediteranske kuhinje

Grm kapara je malen, jednostavan za njegu i dobro podnosi vrućinu. Cvjetni pupoljci veličine zrna graška rastu na peteljka iz lisnih pazušaka njegovih dugih grana. Kapar koji se koristi u kuhinji nije plod biljke, već neotvoreni cvjetni pupoljci koji se čuvaju sirovi i osušeni u mješavini soli, octa i ulja. Ako se cvjetni pupoljci ne odstranjuju, grm kapara stvara oko četiri centimetra velike, nježne ružičaste vjenčice s grozdovima ljubicaštih prašnika iz kojih se razvijaju mali plodovi nalik na krastavce, koji se u Španjolskoj često poslužuju kao tapas ili kao prilog. Pupoljci koji su još zatvoreni ne mogu se jesti sirovi. Stoga ih prvo treba ostaviti da se osuše dan-dva, a potom staviti u mješavinu soli, octa i ulja. Tako nastaju kaprinska kiselina i glikozidi ulja gorušice, koji kaparima daju pikantan okus. Mediteranska kuhinja cijeni kapare u tjestenini, na pizzu, u salatama te za oplemenjivanje umaka i ragua. Plodovi i listovi mogu se ukiseliti u mješavini octa/soli. U Španjolskoj i arapskom svijetu smatraju se delicatesom. **Zemlja porijekla:** Pravi grm kapara porijeklom je iz cijelog Sredozemlja i jugozapadne Azije, gdje najradije raste na stijenama i u pukotinama zidova. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjeменke samo malo pritisnite na vlažno biljno ili uzgojno tlo i samo ih malo prekrijte zemljanom supstratom. Posudu s kulturom prekrijte 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. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do tri tjedna. **Najbolja lokacija:** Grm kapara voli biti na suncu tijekom cijele godine. Idealan je zimski vrt ili prozor okrenut prema jugu. U kadi, sunčano mjesto u vrtu idealno je tijekom ljetnih mjeseci. **Optimalna njega:** Najbolje je koristiti zemlju za kaktuse za brzu drenažu viška vode kod držanja u posudama ili kadama. Grm kapara treba zalijevati samo umjereno, jer njegovi sočni, mesnati listovi skladište puno vode. Izbjegavajte nakupljanje vode - također u podmetaču za čaše. Gnojite najviše jednom mjesečno tijekom ljetnih mjeseci. Grm se može rezati na trećinu u jesen ili na početku proljetnog pupanja. **U zimi:** Budući da grm kapara nije otporan i podnosi samo kratkotrajne temperature do -5°C, zimi treba hladiti na 5° do 10°C i što je moguće svjetlije. Zalijevajte samo malo kako se korijenova kugla ne bi osušila. Prostoriju za zimovanje češće prozračite u vremenu bez mraza.



Ists kaperu krūms

Capparis spinosa

Vidusjūras virtuves pikanta, pikanta garša

Kaperu krūms ir mazs, viegli kopjams un labi pacieš siltumu. Zirņa lieluma ziedu pumpuri aug uz kātiem no tā garo zaru lapu padusēm. Virtuvē izmantotie kaperi nav auga augļi, bet gan neatvērti ziedpumpuri, kas tiek konservēti neapstrādāti un žāvēti sāls, etiķa un eļļas maisījumā. Ja ziedpumpurus nenonē, kaperu krūms veido apmēram četrus centimetrus lielus, maigi rozā vainagu ar purpursarkanu putekšņlapu puduriem, no kuriem veidojas mazi, gurķim līdzīgi augļi, kurus Spānijā nereti pasniedz kā tapas vai kā piedevu. Tos pumpurus, kas vēl ir aizvērti, nevar ēst neapstrādātus. Tāpēc tiem vispirms vajadzētu atstāt nožūt vienu vai divas dienas un pēc tam ievietot sāls, etiķa un eļļas maisījumā. Tādējādi veidojas kaprskābes un sinepju eļļas glikozīdi, kas piešķir kaperiem pikantu garšu. Vidusjūras virtuve novērtē kaperus makaronos, picās, salātos, kā arī mērču un ragū gatavošanā. Augļus un lapas var arī marinēt etiķa/sāls maisījumā. Tie tiek uzskatīti par delikatesi Spānijā un arābu pasaulē. **Dabiska vieta:** Istā kaperu krūma dzimtene ir visā Vidusjūras reģionā un Dienvidrietumu Āzijā, kur tas dod priekšroku augt uz akmeņiem un sienu spraugās. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras augu vai augšanas augsnes un tikai nedaudz pārkļāviet tās ar augsnes substrātu. 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. Padarīt kultūras trauku gaišu sunīls no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Kaperu krūms dod priekšroku būt pilnā saulē visu gadu. Ideāls variants ir ziemas dārzs vai logs, kas vērst uz dienvidiem. Vannā vasaras mēnešos ir ideāli piemērota pilna saules vieta dārzā. **Optimāla aprūpe:** Vislabāk ir izmantot kaktusa augsni, lai ātri novadītu lieko ūdeni, turot to podos vai vannās. Kaperu krūmu vajadzētu laistīt tikai mēreni, jo tā sulīgās, galīgās lapas uzglabā daudz ūdens. Izvairieties no ūdens aizsērēšanas – arī kalniņos. Mēslojiet ne vairāk kā reizi mēnesī vasaras mēnešos. Krūmu var nogriezt līdz trešdaļai rudenī vai pavasara pumpurošanas sākumā. **Ziemā:** Tā kā kaperu krūms nav izturīgs un tikai īsu laiku pacieš temperatūru līdz -5°C, tam vajadzētu ziemot vēsā temperatūrā no 5° līdz 10°C un pēc iespējas gaišāk. Laistiet tikai nedaudz, lai sakņu kamols neizžūtu. Brīvā laikā ziemšanas telpu vēdiniet biežāk.



Tikras kaparieli krūmas

Capparis spinosa

Pikantišķas, aštrus Vidurzemio jūros virtuvēs skonis

Kaparieli krūmas nedielis, lengvai prižiūzamas, gerai toleruoja šilumą. Žirnio dydžio žiedpumpuriai išauga ant stiebelių iš ilgų jo šakų lapų pažasčių. Virtuvėje naudojami kaparieliai – tai ne augalo vaisiai, o neišsiskleidę žiedpumpuriai, konservuojami žali ir žiovinami druskos, acto ir aliejaus mišinyje. Jei žiedpumpuriai nepašalinami, kaparieli krūmas suformuoja maždaug keturių centimetrų dydžio, švelniai rausvus vainikėlius su purpurinių kuokelių sankaupomis, iš kurių išsivysto smulkūs į agurką panašūs vaisiai, kurie Ispanijoje dažnai patiekiami kaip tapas arba kaip garnyras. Pumpurai, kurie vis dar yra uždaryti, negali būti valgomi žali. Todėl pirmiausia reikia palikti jas išdžiūti vieną ar dvi dienas, o tada sudėti į druskos, acto ir aliejaus mišinį. Taip susidaro kaprio rūgštis ir garstyčių aliejaus glikozidai, kurie kapariams suteikia pikantišką skonį. Viduržemio jūros regiono virtuvėje vertinami kaparieliai makaronuose, ant picos, salotose, padažams ir ragui rafinuoti. Vaisius ir lapus taip pat galima marinuoti acto/druskos mišinyje. Ispanijoje ir arabų pasaulyje jie laikomi delikatesu. **Natūrali vieta:** Tikrasis kaparieli krūmas auga visame Viduržemio jūros regione ir Pietvakarių Azijoje, kur jis meliau auga ant uolų ir sienų plyšiuose. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiasias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos žolelių ar augančios žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioji dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaičių. **Geriausia vieta:** Kaparieli krūmas nori būti saulėje ištisus metus. Idealiai tinka oranžerija arba langas į pietus. Vasaros mėnesiais idealiai tinka vonioje esanti saulėta vieta sode. **Optimali priežiūra:** Kaktuso žemę geriausia naudoti greitai vandens pertekliaus nutekėjimui laikant vazonoose ar kubiluose. Kaparieli krūmą laistyti reikėtų tik saikingai, nes jo sultingi, mėsingi lapai sukaupia daug vandens. Venkite užmirkimo – taip pat ir padėkliuose. Tręškite ne daugiau kaip kartą per mėnesį vasaros mėnesiais. Krūmas gali būti sumąžintas iki trečdaliu rudenį arba pavasario pumpurų žydėjimo pradžioje. **Ziemą:** Kadangi kaparieli krūmas nėra atsparus ir tik trumpą laiką pakencia žemesnę nei -5°C temperatūrą, žiemoti turėtų 5°–10°C ir kuo šviesiau. Laistykite tik šiek tiek, kad šaknies gumulas neišdžiūtų. Nešaltu oru žiemojimo kambarį dažniau vėdinkite.



Arbuxxell tal-kappar reali

Capparis spinosa

It-toghma pikkanti u pikkanti tal-kċina Mediterranja

Il-bush tal-kappar huwa żgħir, faċli biex jiehbu u jittollera s-sħana sew. Il-blanzuni tal-fjuri daqs piżelli jikbru fuq zkuk mill-axils tal-weraq tal-ferghat twal tagħha. Il-kappar użati fil-kċina mhum ixiel il-frott tal-pjanta, iżda l-blanzuni tal-fjuri mħux miftuħa li huma ppreservati nejjin u mnixxfa f'taħlita ta' melħ, hall u żejt. Jekk il-blanzuni tal-fjuri ma jitmehxew, l-arbuxxell tal-kappar jifforma madwar erba' centimetri korolli roża artab kbar b'gruppi ta' stamens vjola, li minnhom jizviluppaw frott żgħir, bħal ħjar, li fi Spanja spiss jinqdew bħala tapas jew bħala side dish. Il-blanzuni li għadhom magħluqa ma jistgħux jittieku nejjin. Għalhekk għandhom l-ewwel jithallew jinxef għal ġurnata jew tnejn u mbagħad jitmehgħu f'taħlita ta' melħ, hall u żejt. Dan jipproduci aciđu kapriku u glikozidi taż-żejt tal-mustarda, li jagħtu lill-kappar it-toghma ħelwa tagħhom. Il-kċina Mediterranja tapprezza l-kappar fl-għajin, fuq il-pizza, fl-insalati u biex tirfina zlażi u ragouts. Il-frott u l-weraq jistgħu wkoll jiġu mnaddfin f'taħlita hall/melħ. Huma meqjusa bħala ħelwa fi Spanja u fid-dinja Għarbija. **Post naturali:** Il-bush tal-kappar reali huwa indigenu għar-reġjun kollu tal-Mediterran u l-Lbiċ tal-Asja, fejn jippreferi jikber fuq il-blat u fi xquq fil-ħitan. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żrieragħ ħfief ftit biss fuq ħamrija veġetali niedja jew li qed tikber u għattihom ftit biss bis-sottostat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipprotegi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-folj għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat uħun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mħux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa tliet ġimgħat. **L-aħjar post:** L-arbuxxell tal-kappar jippreferi li jkun fix-xemx sħiħa s-sena kollha. Conservatory jew tieqa li tħares lejn in-nofsinarħ hija ideali. Fit-tub, post tax-xemx sħiħ fil-ġnien huwa ideali matul ix-xhur tas-sajf. **Kura ottimali:** L-aħjar huwa li tuża ħamrija tal-kaktus għal drenagġ rapidu ta' ilma żejjeġ meta żżomm f'qsari jew banjijiet. Għandek tistraq biss il-bush tal-kappar b'mod moderat, peress li l-weraq sukkulenti u mlaħħam tiegħu jaħżnu ħafna ilma. Evita l-ilma - ukoll fil-coaster. Fertilizza darba fix-xaħar l-aktar matul ix-xhur tas-sajf. L-arbuxxell jista' jinqata' lura għal terz fil-ħarifa jew fil-bidu tal-bidu tar-rebbiegħa. **Fix-xitwa:** Peress li l-bush tal-kappar mħux ixiel reżistenti u jittollera temperaturi sa -5 ° Celsius biss għal żmien qasir, għandu jknsa ix-xitwa f'5 ° sa 10 ° Celsius u kemm jista' jkun qawwi. Ilma fit-biss biex ma tħallix il-boċċa tal-għeruq tinxf. Ivventila l-kamra tax-xitwa aktar spiss f'temp ħieles mill-ġlata.



Kruiden - Echte Kappertjesstruik

Capparis spinosa

De pittige, pikante smaak van de mediterrane keuken

De kappertjesstruik is klein, onderhoudsvriendelijk en verdraagt goed de hitte. De bloemknoppen ter grootte van een erwten groeien aan stengels van de bladoksels van de lange takken. De kappertjes die in de keukens worden gebruikt, zijn niet de vruchten van de plant, maar de rauwe en gedroogde ongeopende bloemknoppen ingelegd in een mengsel van zout, azijn en olie. Als de bloemknoppen niet worden verwijderd, vormt de kappertjesstruik ongeveer vier centimeter grote, delicate roze bloemkronen met plukjes paarse meeldraden, waaruit kleine, komkommerachtige vruchten ontstaan, die in Spanje vaak als tapas of bijgerecht worden geserveerd. De nog gesloten toppen zijn rauw niet eetbaar. Ze moeten daarom eerst één à twee dagen drogen en daarna in een mengsel van zout, azijn en olie worden gedaan. Hierdoor ontstaan caprinezuur- en mosterdolieglycosiden, die de kappertjes hun pittige, pikante smaak geven. De mediterrane keuken waardeert kappertjes in pasta, op pizza, in salades en om sauzen en ragouts te verfijnen. De vruchten en bladeren kunnen ook in een azijn / zoutmengsel worden gedaan. Ze worden in Spanje en de Arabische wereld als een delicatessen beschouwd. **Natuurlijke locatie:** De echte kappertjesstruik is inheems in de hele Middellandse Zee en Zuidwest-Azië, waar hij bij voorkeur groeit op rotsen en in spleten. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje op vochtige kruiden- of potgrond en bedek ze slechts een klein beetje met het bodemsubstraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, 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 zaadpak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot drie weken. **De beste locatie:** De kappertjesstruik staat het hele jaar door in de volle zon. Een wintertuin of een raam op het zuiden is daarom ideaal. Een volledig zonnig plekje in de tuin in de emmer is ideaal in de zomermaanden. **Optimale verzorging:** Het is het beste om cactusarde te gebruiken voor een snelle afvoer van overtollig water bij het bewaren van potten of potten. Geef de kappertjesstruik slechts matig water, omdat de sappige, vleizige bladeren veel water opslaan. Voorkom wateroverlast - ook in de achtbaan. Bemest tijdens de zomermaanden maximaal één keer per maand. De struik kan in de herfst of aan het begin van de ontluiking in het voorjaar tot een derde worden teruggesnoeid. **In de winter:** Omdat de kappertjesstruik niet winterhard is en slechts korte tijd temperaturen tot -5 ° Celsius verdraagt, moet hij op een koele plaats van 5 ° tot 10 ° Celsius en zo licht mogelijk overwinteren. Geef een klein beetje water om de kluit niet uit te laten drogen. Bij vorstvrij weer de overwinteringskamer vaker ventileren.



Ekte kapersbusk

Capparis spinosa

Den krydrede, krydrede smaken av middelhavsmat

Kaperbusken er liten, lettstelt og tåler varme godt. Blomsterknopper på størrelse med erter vokser på stilker fra bladaksen på de lange grenene. Kapersene som brukes på kjøkkenet er ikke frukten av planten, men de åpne blomsterknoppene som er konservert rå og tørket i en blanding av salt, eddik og olje. Hvis blomsterknoppene ikke fjernes, danner kaperbusken cirka fire centimeter store, myk rosa kronekroner med klaser av lilla støvbærere, hvorfra det utvikles små, agurklignende frukter, som i Spania ofte serveres som tapas eller som tilbehør. Knoppene som fortsatt er lukket kan ikke spises rå. De bør derfor først la tørke i en dag eller to og deretter legges i en blanding av salt, eddik og olje. Dette produserer glykosider av kaprinsyre og sennepsolje, som gir kapersen en velsmakende smak. Middelhavskjøkkenet setter pris på kapers i pasta, på pizza, i salater og til å foredle sauser og ragu. Fruktene og bladene kan også syltes i en eddik/saltblanding. De regnes som en delikatesse i Spania og den arabiske verden. **Naturlig beliggenhet:** Den ekte kaperbusken er hjemmehørende i hele middelhavsregionen og Sørvest-Asia, hvor den foretrekker å vokse på steiner og i sprekker i vegger. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig urte- eller voksende jord og dekk dem bare litt med jordsubstratet. 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. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til tre uker. **Den beste beliggenheten:** Kaperbusken foretrekker å være i full sol hele året. En vinterhage eller et sørvendt vindu er ideelt. I badekaret er en full solplass i hagen ideell i sommermånedene. **Optimal omsorg:** Det er best å bruke kaktusjord for rask drenering av overflødig vann ved oppbevaring i potteler kar. Du bør bare vanne kaperbusken moderat, siden dens saftige, kjøttfulle blader lagrer mye vann. Unngå vannfylling - også i dalbanen. Gjødse maksimalt én gang i måneden i sommermånedene. Busken kan kuttes tilbake til en tredjedel om høsten eller i begynnelsen av vårspiren. **Om vinteren:** Siden kaperbusken ikke er hardfør og kun tåler temperaturer ned til -5° Celsius i kort tid, bør den vinterkjøle seg med 5° til 10° Celsius og så lyst som mulig. Vann bare litt for ikke å la rotklumpen tørke ut. Ventilert overvintringsrommet oftere i frostritt vær.



Ziola - Prawdziwy Krzew Kaparowy

Capparis spinosa

Pikantny, pikantny smak kuchni śródziemnomorskiej

Caper Plant to mały, beztroski i odporny na ciepło krzew. Pąki kwiatowe wielkości grochu rosną na łodygach, które wyrastają z kątów liści długich gałęzi. Kapor, który jest powszechnie używany w kuchni, w rzeczywistości nie jest owocem rośliny, ale nieotwartym, świeżym pączkiem kwiatowym, który został wysuszony i marynowany w mieszance soli, octu i oleju. Jeśli pąki kwiatowe nie zostaną zdjęte, krzew rozwija się około 4 cm, delikatnie różowo zabarwione główki kwiatowe z kępkami fioletowych pręcików, które produkują małe, podobne do ogórka owoce, które są powszechnie podawane w Hiszpanii jako dodatek lub używane do tapas. Nieotwarte pąki kwiatowe nie nadają się do spożycia w postaci surowej. Należy je suszyć przez jeden lub dwa dni, a następnie marynować w mieszance soli, octu i oleju, a do tego dochodzi kwas kaprinyowy i glukozynolany, które nadają kaparowi ostry aromatyczny smak. W kuchni śródziemnomorskiej kapor jest używany do makaronów, sałatek, do pizzy, a także jako dodatek do sosów i ragoutów. Owoce i liście rośliny można również marynować w mieszaninie octu i soli i są uważane za rarytasy w Hiszpanii i kuchni arabskiej. **Naturalne pożoenie:** Naturalne siedlisko kaparu występuje w całym regionie śródziemnomorskim oraz w południowo-zachodniej Azji, gdzie rośnie głównie na skałach i w szczelinach. **Udana uprawa: Najlepsza lokalizacja:** Caper Plant woli być trzymany przez cały rok w pełnym słońcu, idealne byłoby miejsce w oranżerii lub w pobliżu okna od południa. Rośliny doniczkowe można również trzymać w pełnym słońcu na zewnątrz w ogrodzie w okresie letnim. **Optymalna pielęgnacja:** Najlepszą opcją do uprawy w doniczkach lub w donicach jest przepuszczalna gleba kaktusa, aby łatwo pozbyć się nadmiaru wody. Podlewaj kapara tylko umiarkowanie, ponieważ jej soczyste, mięsiste liście mogą przechowywać obfite ilości wody i zapobiegać podlewaniu się wody zarówno w doniczkę, jak i na spodku. Roślinę nawozić tylko raz w miesiącu w okresie letnim. Jesienią lub na początku kiełkowania wiosną krzew można przyciąć do jednej trzeciej jego wielkości. **W zimę:** Roślina kapary nie jest mrozoodporna i może tolerować tylko krótkie okresy z temperaturami do -5° Celsjusza. Najlepiej hibernuje w najcieplejszym i chłodnym miejscu o temperaturze od około 5° do 10° Celsjusza. Podlewaj tylko rzadko, aby zakrzepić korzenie nie wysychały, i regularnie wietrz pomieszczenie zimowania w dni bez mrozu.



Alcaparras reais

Capparis spinosa

O sabor picante e picante da cozinha mediterrânea

O arbusto de alcaparras é pequeno, fácil de cuidar e tolera bem o calor. Botões de flores do tamanho de ervilhas crescem em caules das axilas das folhas de seus longos ramos. As alcaparras usadas na cozinha não são o fruto da planta, mas os botões de flores fechados que são conservados crus e secos em uma mistura de sal, vinagre e azeite. Se os botões florais não forem removidos, o arbusto de alcaparras forma corolas rosadas com cerca de quatro centímetros de largura, com cachos de estames roxos, dos quais se desenvolvem pequenos frutos semelhantes a pepinos, que na Espanha costumam ser servidos como tapas ou como acompanhamento. Os botões ainda fechados não podem ser comidos crus. Eles devem, portanto, primeiro ser deixados secar por um ou dois dias e depois colocados em uma mistura de sal, vinagre e óleo. Isso produz ácido cáprico e glicosídeos de óleo de mostarda, que dão às alcaparras seu sabor saboroso. A cozinha mediterrânea aprecia alcaparras em massas, em pizzas, em saladas e para refinar molhos e ragu. As frutas e folhas também podem ser conservadas em uma mistura de sal e vinagre. Eles são considerados uma iguaria na Espanha e no mundo árabe. **Localização natural:** O verdadeiro arbusto de alcaparras é nativo de toda a região do Mediterrâneo e do sudoeste da Ásia, onde prefere crescer nas rochas e nas fendas das paredes. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco sobre ervas úmidas ou solo em crescimento e cubra-as apenas ligeiramente com o substrato do solo. 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. Torne o recipiente de cultura brilhante quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a três semanas. **A melhor localização:** O arbusto de alcaparras prefere estar em pleno sol durante todo o ano. Um jardim de inverno ou uma janela voltada para o sul é o ideal. Na banheira, um ponto de sol pleno no jardim é ideal durante os meses de verão. **Cuidado ideal:** É melhor usar solo de cactos para drenagem rápida do excesso de água ao manter em vasos ou banheiras. Você só deve regar o arbusto de alcaparras moderadamente, pois suas folhas suculentas e carnudas armazenam muita água. Evite o alagamento - também na montanha-russa. Fertilize uma vez por mês no máximo durante os meses de verão. O arbusto pode ser cortado em um terço no outono ou no início da primavera. **No inverno:** Como a alcaparra não é resistente e só tolera temperaturas abaixo de -5° Celsius por um curto período de tempo, ela deve esfriar de 5° a 10° Celsius e o mais brilhante possível. Regue só um pouco para não deixar o torrão secar. Ventile a sala de inverno com mais frequência em clima sem gelo.



Lerburi - Tufă De Căprioară

Capparis spinosa

Gustul picant, picant al bucătăriei mediteraneene

Bucșa de capere este scurtă, ușor de întreținut și tolerează bine căldura. Mugurii de flori de mărime de mază cresc pe tulpini din axilele frunzelor ramurilor sale lungi. Caperle folosite în bucătărie nu sunt fructele plantei, ci mugurii de flori nedeschise, crude și uscate, murate într-un amestec de sare, oțet și ulei. Dacă mugurii florali nu sunt îndepărtați, tufa de capere formează coroane de flori roz de patru centimetri mari, delicate, cu smocuri de stamine mov, din care se dezvoltă fructe mici, asemănătoare castraveților, care sunt adesea servite în Spania ca tapas sau garnitură. Mugurii care sunt încă închiși nu sunt comestibili atunci când sunt crudi. Prin urmare, ar trebui mai întâi să se usuce timp de una până la două zile și apoi să fie așezate într-un amestec de sare, oțet și ulei. Acest lucru creează acid capric și glicozide din uleiul de muștar, care conferă caperelor gustul lor picant, picant. Bucătăria mediteraneană apreciază caperle în paste, pizza, în salate și pentru a rafina sosurile și ragourile. Fructele și frunzele pot fi plasate și într-un amestec de oțet / sare. Sunt considerați o delicatose în Spania și în lumea arabă. **Locație naturală:** Adevăratul tufiș de capere este originar din întreaga Mediterană și din sud-vestul Asiei, unde crește preferențial pe stânci și în crăpături. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsăți puțin semințele ușoare pe planta umedă sau pe solul din ghiveci și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mucegaiei pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la trei săptămâni. **Cea mai bună locație:** Tufa de capere preferă să fie în plin soare tot timpul anului. Prin urmare, o grădină de iarnă sau o fereastră orientată spre sud este ideală. Un loc complet înșorit în grădina din găleată este ideal în lunile de vară. **Îngrijire optimă:** Cel mai bine este să folosiți sol de cactus pentru scurgerea rapidă a excesului de apă atunci când păstrați oale sau oale. Ar trebui să udați moderat tufa de capere, deoarece frunzele sale suculente și cărnoase stochează multă apă. Evitați apariția apei - de asemenea, în coastă. Fertilizați maxim o dată pe lună în lunile de vară. Arbustul poate fi redus la o treime în toamnă sau la începutul înmuguririi în primăvară. **În iarnă:** Deoarece bucșa de capere nu este rezistentă și tolerează doar temperaturi de până la -5° Celsius pentru o perioadă scurtă de timp, ar trebui să ierneze într-un loc răcoros la 5° până la 10° Celsius și cât mai ușor posibil. Udați puțin doar pentru a nu lăsa să se usuce mingea de rădăcină. Aerisiți camera de iarnă mai des pe vreme fără îngheț.



Örter - Riktigt Kaprisbuske

Capparis spinosa

Den kryddiga, pikanta smaken av medelhavsmat

Kaprisbusken är kort, lätt att sköta och tål värme väl. Blommaknopparna i ärtstorlek växer på stjälgar från bladaxlarna på de långa grenarna. Kapris som används i köket är inte plantans frukter, utan de råa och torkade öppnade blomknopparna inlagda i en salt-, vinäger- och oljeblandning. Om blomknopparna inte tas bort bildar kaprisbusken ungefär fyra centimeter stora, känsliga rosa blommakronor med kluster av lila ståndare, från vilka små gurkliknande frukter utvecklas, som ofta serveras som tapas eller sidrätter i Spanien. Knopparna som fortfarande är stängda är inte ätbara när de är råa. De bör därför först torka i en till två dagar och placeras sedan i en salt-, vinäger- och oljeblandning. Detta skapar kaprinsyra och senapsoljegykosider, vilket ger kapriserna sin kryddiga, pikanta smak. Medelhavsköket värderar kapris i pasta, på pizza, i sallader och för att förfina såser och ragouts. Frukten och bladen kan också placeras i en ättika / saltblandning. De betraktas som en delikatess i Spanien och den arabiska världen. **Naturligt läge:** Den verkliga kaprisbusken är infödd i hela Medelhavet och Sydvästra Asien, där den företrädesvis växer på klippor och i sprickor. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktig ört eller krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget. 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 fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen visas de första plantorna efter två till tre veckor. **Den bästa platsen:** Kaprisbusken föredrar att vara i full sol året runt. En vinterträdgård eller ett söderläge fönster är därför perfekt. En helt solig plats i trädgården i hinken är perfekt under sommarmånaderna. **Optimal vård:** Det är bäst att använda kaktusjord för att snabbt dränera överflödigt vatten när du håller krukor eller krukor. Du bör bara vattna kaprisbusken måttligt, eftersom dess saftiga, köttiga löv lagrar mycket vatten. Undvik vattentätning - även i dalbana. Gödsla högst en gång i månaden under sommarmånaderna. Busken kan klippas ned till en tredjedel på hösten eller i början av spirande på våren. **På vintern:** Eftersom kaprisbusken inte är hård och bara tål temperaturer ner till -5 ° C under en kort tid, bör den övervintra på en sval plats vid 5 ° till 10 ° C och så lätt som möjligt. Vattna bara lite för att inte låta rotkulan torka ut. Ventilera vinterrummet oftare i frostfritt väder.



Skutočný kaparový krík

Capparis spinosa

Pikantná, pikantná chuť stredomorskej kuchyne

Krík kapary je malý, nenáročný na starostlivosť a dobre znáša teplo. Z pazúch listov jej dlhých konárov vyrastajú na stopkách kvetné puky veľkosti hrášku. Kapary používané v kuchyni nie sú plodmi rastliny, ale neotvorené puky kvetov, ktoré sa konzervujú surové a sušené v zmesi soli, octu a oleja. Ak sa kvetné puky neodstránia, keď kapary vytvorí asi štyri centimetre veľké, jemne ružové koruny s chumáčmi fialových tyčiniek, z ktorých sa vyvinú malé, uhorky podobné plody, ktoré sa v Španielsku často podávajú ako tapas alebo ako príloha. Púčiky, ktoré sú ešte zatvorené, nemožno konzumovať surové. Najprv ich treba nechať deň-dva sušiť a potom vložiť do zmesi soli, octu a oleja. Vzniká tak kyselina kaprinová a glykozidy horčičného oleja, ktoré dodávajú kapary ich pikantnú chuť. Stredomorská kuchyňa oceňuje kapary v cestovinách, na pizzi, v šalátoch a na zjemnenie omáčok a ragú. Plody a listy je možné nakladať aj do zmesi octu a soli. V Španielsku a arabskom svete ich považujú za pochúťku. **Prirodzená poloha:** Právý kaparový krík pochádza z celej oblasti Stredozemného mora a juhozápadnej Ázie, kde uprednostňuje rast na skalách a v štrbinách stien. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu pritlačte na vlhkú bylinkovú alebo pestovateľskú pôdu a len mierne prikryte pôdnym 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 zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú alebo na 20 až 25 ° C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až troch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Kaparovník uprednostňuje byť celý rok na plnom slnku. Ideálna je zimná záhrada alebo okno orientované na juh. Vo vani je v letných mesiacoch ideálne miesto na slnku v záhrade. **Optimálna starostlivosť:** Najlepšie je použiť kaktusovú zeminu na rýchle odvádzanie prebytočnej vody pri držaní v kvetináčoch alebo vani. Kapary by ste mali zalievajú len mierne, pretože jej šťavnaté dužinaté listy zadržiavajú veľa vody. Zabráňte podmačaniu - aj v podložke. Počas letných mesiacov prihnojujte maximálne raz mesačne. Na jeseň alebo na začiatku jarného pučania je možné keď kapary nie je mrazuvzdorný a krátkodobou znáša teploty do -5 ° Celzia, v zime by sa mal ochladiť na 5° až 10° Celzia a čo najjasnejšie. Zalievajte len trochu, aby nevyschol koreňový bal. V bezmrazom počasí miestnosť na prezimovanie častejšie vetrajte.



Pravi grm kaparja

Capparis spinosa

Pekoč, pikanten okus sredozemske kuhinje

Grm kaparja je majhen, enostaven za nego in dobro prenaša vročino. Cvetni brsti v velikosti graha rastejo na pecljih iz listnih pazduh njegovih dolgih vej. Kapre, ki se uporabljajo v kuhinji, niso plod rastline, temveč neodprti cvetni popki, ki jih surove shranimo in posušimo v mešanici soli, kisa in olja. Če cvetnih brstov ne odstranimo, grmiček kaparja oblikuje približno štiri centimetre velike nežno rožnate venčke z grozdi vijoličastih prašnikov, iz katerih se razvijajo majhni kumaram podobni plodovi, ki jih v Španiji pogosto postržejo kot tapase ali kot prilogo. Brstov, ki so še zaprti, ne moremo uživati surovih. Zato jih najprej dan ali dva pustimo sušiti, nato pa jih položimo v mešanico soli, kisa in olja. Pri tem nastanejo kaprinska kislina in glikozidi gorčičnega olja, ki dajeta kaperam pikanten okus. Sredozemska kuhinja ceni kapre v testeninah, na pici, v solatah ter za oplemenitenje omak in ragujev. Plodove in liste lahko vložite tudi v mešanico kisa in soli. V Španiji in arabskem svetu veljajo za poslastico. **Naravni habitat:** Pravi kapar je doma v celotnem Sredozemlju in jugozahodni Aziji, kjer najraje raste na skalah in v razpokah v stenah. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritisnemo na vlažno zeliščno ali rastno prst in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To štiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do treh tednih. **Najboljša lokacija:** Grm kaparja je vse leto najraje na soncu. Idealen je zimski vrt ali okno, obrnjeno proti jugu. V kadi je v poletnih mesecih idealno sončno mesto na vrtu. **Optimalna nega:** Pri gojenju v loncih ali kadeh je za hitro odvajanje odvečne vode najbolje uporabiti zemljo za kaktuse. Grm kaparja le zmerno zalivamo, saj njegovi sočni, mesnati listi shranijo veliko vode. Izogibajte se namakanju – tudi v podstavku za kozarce. Gnojite največ enkrat na mesec v poletnih mesecih. Grm lahko jeseni ali na začetku spomladanskega brstenja porežemo do tretjine. **V zimskem času:** Ker kapar ni trdoživ in le za kratek čas prenese temperature do -5°C, naj se pozimi ohladi na 5° do 10°C in čim bolj svetlo. Zalivajte le malo, da se koreninska gruda ne izsuši. V času brez zmrzali pogosteje zračite prezimovalnico.



Alcaparro

Capparis spinosa

El sabor aromático y picante de la cocina mediterránea

El alcaparro es un arbusto pequeño y fácil de cuidar, que tolera muy bien las altas temperaturas. Desde la axila de sus ramas largas crecen en tallos los botones del tamaño de un guisante y si no se retiran el arbusto desarrolla una corona de pétalos grandes de color rosa claro, con racimos de estambres de color morado de los que brotan pequeñas frutas similares a los pepinillos, que se comen popularmente en España como tapa o acompañamiento. El capullo cerrado en estado crudo no es comestible y debe desecarlo durante uno o dos días y después mantenerlo en vinagre, sal y aceite. Durante este proceso se genera el ácido cáprico y glucosinolatos que le transfieren el sabor aromático y picante. La cocina mediterránea aprecia el sabor de la alcaparra en combinación con pasta, pizza, ensaladas y para condimentar salsas y ragout. También las hojas y las frutas se pueden poner en vinagre. En España y en la zona árabe son un manjar. **Ubicación natural:** El alcaparro es natural de toda la zona del mar Mediterráneo y del sudoeste de Asia donde crece en zonas rocosas. **Cultivo exitoso: La mejor ubicación:** El alcaparro prefiere un lugar a pleno sol durante todo el año. Lo idóneo es un invernadero o una ventana al sur. En maceta sería ideal mantenerlo durante los meses de verano en un lugar a pleno sol en el jardín. **Cuidado óptimo:** Para el cultivo en maceta utilice una tierra para cactus, para drenar rápidamente el agua sobrante. Debe regar el alcaparro sólo un poco, porque sus hojas carnosas y suculentas almacenan mucho agua. Evite el anegamiento también en el plato. Sumínístrele fertilizante durante los meses de verano como mucho una vez al mes. En otoño o al comienzo del brote en primavera puede podar el arbusto hasta un tercio. **En el invierno:** El alcaparro no es resistente a heladas y tolera temperaturas de hasta -5 grados sólo temporalmente por lo que se recomienda mantenerlo con temperaturas de entre 5 y 10 grados en un lugar luminoso. Riéguelo ahora aún menos sólo para evitar que se seque el cepellón. Ventile el espacio con regularidad.



Skutečný keř kapary

Capparis spinosa

Pikantní, pikantní chuť středomořské kuchyně

Keř kapary je malý, nenáročný na péči a dobře snáší teplo. Květní poupata o velikosti hrášku vyrůstají na stopkách z paždí listů jejich dlouhých větví. Kapary používané v kuchyni nejsou plody rostliny, ale neotevřená poupata, která se konzervují syrová a sušená ve směsi soli, octa a oleje. Pokud se květní poupata neodstraňují, tvoří keř kapary asi čtyři centimetry velké, jemně růžové korunky s hrozní fialových tyčinek, z nichž se vyvíjejí drobné, okurce podobné plody, které se ve Španělsku často podávají jako tapas nebo jako příloha. Poupata, která jsou ještě zavřená, nelze konzumovat syrová. Nejprve by se proto měly nechat den nebo dva zaschnout a poté vložit do směsi soli, octa a oleje. Vzniká tak kyselina kaprinová a glykosidy hořčičného oleje, které dodávají kapary jejich pikantní chuť. Středomořská kuchyně oceňuje kapary v těstovinách, na pizze, v salátech a ke zjemnění omáček a ragú. Plody a listy lze také nakládat do směsi octa a soli. Ve Španělsku a arabském světě jsou považovány za pochoutku. **Přirozená poloha:** Pravý keř kapary pochází z celé oblasti Středomoří a jihozápadní Asie, kde nejraději roste na skalách a ve štěrbinách stěn. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlačte na vlhkou bylinkovou nebo pěstební zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatřte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlo a teplo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrá. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech. **Nejlepší umístění:** Keř kapary preferuje celoroční pobyt na plném slunci. Ideální je zimní zahrada nebo okno orientované na jih. Ve vaně je v letních měsících ideální místo na plném slunci na zahradě. **Optimální péče:** Nejlepší je použít kaktusovou zeminu pro rychlé odvodnění přebytečné vody při skladování v květináčích nebo vanách. Keř kapary byste měli zalévat jen mírně, protože jeho šťavnaté dužnaté listy zadržují hodně vody. Vyvarujte se podmačení – také v tácku. V letních měsících přihnojíte maximálně jednou měsíčně. Keř lze seříznout na třetinu na podzim nebo na začátku jarního rašení. **V zimě:** Vzhledem k tomu, že keř kapary není mrazuvzdorný a pouze krátkodobě snáší teploty do -5° Celsia, měl by se v zimě ochladit na 5° až 10° Celsia a co nejjasněji. Zalévejte jen trochu, aby nevyschl kořenový bal. V bezmrazém počasí zimoviště častěji větrejte.



Gerçek kapari çalısı

Capparis spinosa

Akdeniz mutfağının baharatlı, baharatlı tadı

Kapari çalısı küçüktür, bakımı kolaydır ve ısıyı iyi tolere eder. Uzun dallarının yaprak koltuklarından çıkan saplarda bezelye büyüklüğünde çiçek tomurcukları büyür. Mutfakta kullanılan kapari bitkinin meyvesi değil, tuz, sirke ve yağ karışımında kurutulmuş çiğ halde muhafaza edilen açılmamış çiçek tomurcuklarıdır. Çiçek tomurcukları çıkarılmazsa, kapari çalısı, İspanya'da genellikle tapas veya garnitür olarak servis edilen küçük, salatalık benzeri meyvelerin geliştirdiği mor stamen kümeleriyle yaklaşık dört santimetre büyüklüğünde yumuşak pembe taçlar oluşturur. Hala kapalı olan tomurcuklar çiğ olarak yenemez. Bu nedenle önce bir iki gün kurumaya bırakılmalı ve ardından tuz, sirke ve yağ karışımına konulmalıdır. Bu, kapari lezzetli tatlarını veren kaprik asit ve hardal yağı glikozitlerini üretir. Akdeniz mutfağı, makarnada, pizzada, salatalarda ve sosları ve yahnileri rafine etmek için kapari kullanır. Meyveler ve yapraklar da sirke/tuz karışımı içinde salamura edilebilir. İspanya ve Arap dünyasında bir incelik olarak kabul edilirler. **Doğal konum:** Gerçek kapari çalısı, kayaların üzerinde ve duvarlardaki yarıklarda büyümeyi tercih ettiği tüm Akdeniz bölgesine ve Güneybatı Asya'ya özgüdür. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları nemli bitki veya büyümekte olan toprağa biraz bastırın ve onları toprak alt tabakasıyla yalnızca hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 °C'de ısıtın. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila üç hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Kapari çalısı tüm yıl boyunca tam güneşte olmayı tercih eder. Bir kış bahçesi veya güneşe bakan bir pencere idealdir. Küvette, bahçede tam bir güneşlenme noktası yaz aylarında idealdir. **Optimum bakım:** Saksı veya küvetlerde saklamak fazla suyun hızlı bir şekilde tahliyesi için kaktüs toprağı kullanmak en iyisidir. Etli, etli yaprakları çok su depoladığından, kapari çalısını yalnızca ölçülü bir şekilde sulamalıdır. Altlıkta da su birikmesini önleyin. Yaz aylarında ayda en fazla bir kez gübreleyin. Çalı, sonbaharda veya ilkbahar tomurculanmasının başlangıcında üçte bir oranında kesilebilir. **Kışın:** Kapari çalısı dayanıklı olmadığından ve -5°C'ye kadar olan sıcaklıkları sadece kısa bir süre için tolere ettiğinden, kışın 5° ila 10°C'de ve mümkün olduğu kadar parlak bir şekilde soğuması gerekir. Kök topunun kurumasına izin vermemek için sadece biraz sulayın. Don olmayan havalarda kışlama odasını daha sık havalandırın.



Igazi kapribogyó

Capparis spinosa

A mediterrán konyha fűszere, fűszere íze

A kapribogyó kicsi, könnyen gondozható, jól tűri a meleget. Hosszú ágának levélhálójából borsónyi virágbimbók nőnek száron. A konyhában használt kapribogyó nem a növény termése, hanem a bontatlan virágbimbók, amelyeket nyersen, só, ecet és olaj keverékében szárítanak. Ha a virágbimbókat nem távolítjuk el, a kapribogyó körülbelül négy centiméteres, puha rózsaszínű, lila porzófürtöket tartalmazó korollákat képez, amelyekből apró, uborkaszerű termések fejlődnek, amelyeket Spanyolországban tapasként vagy köretként szolgálnak fel. **Termesztéses elhelyezkedés:** Az igazi kapribogyó az egész Földközi-tenger térségében és Délnyugat-Ázsiában honos, ahol előszeretettel nő sziklákra és falhasadékokba. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves gyögnövény- vagy termőtalajra, és csak enyhén takarja be a talajjaljattal. 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. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően két-három hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A kapribogyó szívesebben van egész évben napfényben. Ideális egy télikert vagy egy déli fekvésű ablak. A nyári hónapokban ideális a kádban a kertben lévő napfény. **Optimális gondozás:** A legjobb, ha kaktuszföldet használunk a felesleges víz gyors elvezetésére, ha cserépben vagy kádban tartjuk. A kapribogyót csak mérsékelten öntözzük, mivel zamatos, húsos levelei sok vizet tárolnak. Kerülje el a vízesedést – a poháralátétben is. A nyári hónapokban legfeljebb havonta egyszer trágyázzunk. A cserjét őröszel vagy a tavaszi rügyezés kezdetén harmadára vágjuk vissza. **Télen:** Mivel a kapribogyó nem szívós, és csak rövid ideig tolerálja a -5°C-os hőmérsékletet, 5°C és 10°C között kell télen hűlnie és a lehető legfényesebben. Csak keveset öntözzünk, hogy a gyökérgolyó ne száradjon ki. Fagymentes időben gyakrabban szellőztesse ki a telelőhelyiséget.

: : : : :



ケッパー

Capparis spinosa

地中海料理のスパイシーな風味

手間のかからない暑さに強い小さな低木です。エンドウ豆の大きさの花芽は長い枝の葉腋から伸びる茎に生ります。料理で一般的に使用されているケッパーは、実際には植物の果実ではなく、花芽を乾燥させ塩と酢とオイルに浸けたものです。花芽を摘まないとは4cmの大きさのピンク色の花を咲かせ、紫の茎の花頭にキュウリのような小さな果実をつけます。これはスペインではサイドディッシュやタパスに使用されます。開花していない花芽は生では食べられません。それらは1日または2日間乾燥させ、塩、酢、油に浸けカプリン酸とグルコシノレートがケッパーにスパイシーで香りのある風味を与えます。地中海料理ではパスタやサラダまたはピザのトッピングとして、またソースや煮込みにも使用されます。果実と葉を酢と塩で浸けたものはスペイン料理やアラブ料理で人気です。

自然な場所: 生息地は地中海地域全体と南西アジアで主に岩場や崖で生育しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。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 - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2~3週間で発芽します。

最高のロケーション:

年間を通して非常に日当たりの良い場所を好みます。温室や南側の窓際などでの栽培が理想的です。鉢植えは夏の間は屋外の非常に日当たりの良い場所で保管できます。

最適なケア:

鉢植えの場合、余分な水分を取り除く透水性の高いサボテン用土壌の使用が最適です。ケッパーは葉に大量の水分を蓄えるので、水は控えめに与え鉢にも受け皿にも水溜まりができないように注意してください。施肥は夏の間、月に一回で十分です。秋または発芽が始まった春にその低木の1/3のサイズに剪定できます。

冬に:

耐寒性は備えていませんが、短期間であればマイナス5°Cまで対処します。冬越しは5°C~10°Cの明るく涼しい場所での保管が最適です。水は塊根が乾燥しない程度に与え、霜の降っていない日に定期的に換気を行ってください。

SKU: 17526 / Echter Kapernstrauch