



SAFLAX®



Tips



© James Steakley - CC-BY-SA-3.0

Cyphomandra betacea

	 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



Тропическо доматино дърво / Тамарило

Cyphomandra betacea

Красиви летни цветя и подобни на домати плодове през зимата

Вечнозеленият дървесен домати развива само един латораст, който израства дървовидно, вдървесенява се, разклонява се късно и образува големи, меко окосмени листа. Расте бързо и дори достига стайна височина във ваната. Тамарило развива малки, яйцевидни червени или жълти плодове от лавандулов цвят хермафродитни (самоопрашващи се) цветя. Вкусът на продълговатия плод, наподобяващ ромски домати, е малко особен и смътно напомня на домати. Най-подходящи са не съвсем узрели плодове – имат приятен сладко-кисел вкус. Единствената ботаническа връзка с доматиите е, че и двете принадлежат към семейството на пасленови (Solanaceae). Месото може да се изгребе направо от кожата, да се смеси в плодови салати или да се приготви на пара като зеленчук. **Естествено местоположение:** Дървовидните домати първоначално идват от Андите на Южна Америка в Перу, Чили или Боливия. **Успешно отглеждане:** Отглеждането от семена на закрито е възможно през цялата година. Разпръснете семената върху влажен субстрат за отглеждане и ги покрийте само тънко със субстрата. 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 семена на светло и топло място с 20 до 25° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. Обикновено покълването става след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Тамарило обича да е възможно най-светло и топло за богато производство на плодове, но може да бъде и частично засенчено. През лятото, от края на май, идеално е защитено място близо до топлозадържаща стена на открито. **Оптимална грижа:** Ако саксията със семена е добре вкоренена, тамарило трябва да се трансплантира в голяма саксия (10 литра). Поливайте редовно, тъй като нуждата от вода е голяма поради големите листа, но избягвайте преовлажняване и осигурявайте на вашето растение течен тор за кактуси с ниско съдържание на азот на всеки 14 дни през летните месеци. Възможна е резитба, за да се контролира растежа и да се насърчи образуването на странични издънки, но за сметка на цъфтежа през годината. **През зимата:** Времето за узряване на плодовете на тамарило е от 6 до 8 месеца и следователно пада през зимните месеци в северното полукукло. След прибиране на реколтата (от третата година) растението вече може да се поддържа по-енергично. Тъй като тамарило произхожда от южноамериканските Анди, то понася по-ниски температури от другите тропически култури. През зимата е достатъчно светло място при 5° до 15° по Целзий. Можете да презимувате малки растения при стайна температура.



Tropisk tomattræ / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Smukke sommerblomster og tomatlignende frugter om vinteren

Den stedsegrønne trætomate udvikler kun ét skud, som vokser træagtigt, træagtigt, forgrener sig sent og danner store, blødt behårede blade. Den vokser hurtigt og når endda rumhøjde i karret. Tamarilloen udvikler små, ægformede røde eller gule frugter fra de lavendelfarvede hermafroditiske (selvbestøvende) blomster. Smagen af den aflange frugt, der ligner en romatomat, er noget ejendommelig og minder vagt om tomat. Frugter, der ikke er helt modne, er bedst – de smager behageligt sødt og surt. Der er kun et botanisk forhold til tomater for så vidtend at begge tilhører natiskyggefamilien (Solanaceae). Frugtkødet kan øses lige ud af skindet, blandes i frugtsalater eller dampes som grøntsag. **Naturlig beliggenhed:** Trætomater kommer oprindeligt fra Andesbjergene i Sydamerika i Peru, Chile eller Bolivia. **Successful dyrkning:** Dyrkning fra frø indendørs er muligt hele året rundt. Spred frøene på fugtigt voksende substrat og dæk dem kun tyndt med substratet. 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. Spiring sker normalt efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Tamarilloen kan lide, at den er så lys og varm som muligt for rig frugtproduktion, men den kan også være delvist skygget. Om sommeren, fra slutningen af maj, er et beskyttet sted nær en varmholdende væg udendørs ideel. **Optimal pleje:** Hvis frøpotten er godt rodfæstet, skal tamarilloen transplanteres i en stor potte (10 liter). Vand regelmæssigt, da vandbehovet er højt på grund af de store blade, men undgå vandfyldning og forsyn din plante med flydende lav-nitrogen kaktusgødning hver 14. dag i sommermånederne. At kontrollere vækst og til dannelse En beskæring er mulig for at fremme sideskud, men det er på bekostning af blomstringen i løbet af året. **Om vinteren:** Tamarillofrugtens modningstid er 6 til 8 måneder og falder derfor i vintermånederne på den nordlige halvkugle. Efter høsten (fra tredje år) kan planten nu beskæres kraftigere. Fordi tamarilloen er hjemmehørende i de sydamerikanske Andesbjerge, tolererer den køligere temperaturer end andre tropiske afgrøder. Om vinteren er en let placering ved 5° til 15° Celsius tilstrækkelig. Du kan overvintrere små planter ved stuetemperatur.



Tropischer Tomatenbaum / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Hübsche Sommerblüten und Tomatenartige Früchte im Winter

Die immergrüne Baumtomate entwickelt nur einen Trieb, der baumartig verholzend wächst, sich erst spät verzweigt und große, weich behaarte Blätter ausbildet. Sie wächst schnell und erreicht auch im Kübel durchaus Zimmerhöhe. Aus den lavendelfarbenen zwittrigen (selbstbestäubenden) Blüten entwickelt die Tamarillo kleine, eiförmige rote oder gelbe Früchte. Der Geschmack der einer Roma Tomate ähnelnden länglichen Früchte ist etwas eigentümlich und erinnert entfernt an Tomate. Am besten sind nicht ganz ausgereifte Früchte – sie schmecken angenehm süß-säuerlich. Zu Tomaten besteht nur insoweit eine botanischen Verwandtschaft, als dass beide der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) angehören. Man kann das Fruchtfleisch direkt aus der Schale löffeln, in Obstsalate mischen oder als Gemüse dünsten. **Naturstandort:** Baumtomaten stammen ursprünglich aus den Anden Südamerikas in Peru, Chile oder Bolivien. **Anzucht:** Im Haus ist die Anzucht aus Samen das ganze Jahr über möglich. Streuen Sie die Samen auf feuchtes Anzuchtsubstrat und bedecken Sie sie nur dünn mit dem 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 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. Die Keimung erfolgt zumeist nach zwei bis vier Wochen. **Standort:** Die Tamarillo liebt es für eine reiche Fruchtbildung möglichst hell und warm, kann aber auch halbschattig stehen. Im Sommer ist ab Ende Mai ein windgeschützter Platz in der Nähe einer wärmespeichernden Mauer im Freien ideal. **Pflege:** Ist der Anzuchtpfopf gut durchwurzelt, sollte die Tamarillo in einen großen Topf (10 Liter) umgepflanzt werden. Gießen Sie regelmäßig, da der Wasserbedarf aufgrund der großen Blätter hoch ist, aber vermeiden Sie Staunässe und versorgen Sie ihre Pflanze während der Sommermonate alle 14 Tage mit flüssigem stickstoffreduziertem Kakteendünger. Um das Größenwachstum zu kontrollieren und um die Bildung Seitentriebe zu fördern, ist ein Rückschnitt möglich, geht aber während des Jahres zu Lasten der Blütenbildung. **Im Winter:** Die Reifezeit der Tamarillo-Früchte beträgt 6 bis 8 Monate und fällt in der Nordhemisphäre daher in die Wintermonate. Nach der Ernte (ab dem dritten Jahr) kann die Pflanze jetzt auch kräftiger zurückgeschnitten werden. Da die Tamarillo aus den südamerikanischen Anden stammt, toleriert sie kühlere Temperaturen als andere tropische Nutzpflanzen. Im Winter genügt ein heller Standort bei 5° bis 15° Celsius. Kleine Pflanzen können Sie auch bei Raumtemperatur überwintern.



Tamarillo

Cyphomandra betacea

Beautiful summer blossoming and tomato-like fruits in winter

The evergreen Tamarillo produces only one sprout that grows lignifying like a tree, and very late, builds out widely ramified, soft hairy leaves. It is fast-growing and can even reach as a tub plant the height of the room. From its lavender, hermaphrodite (self-pollinating) flowers, spring the small, egg-shaped and red or yellow coloured fruits that reminding in its peculiar shape and taste somehow of a Roma Tomato. The still a bit unripe fruits have a pleasant sweet-sour taste and are the best for eating. However, there is no botanical relation between the Tamarillo and the Tomato plants, other than the fact that they both belong to the nightshade family (solanaceae). The fruit pulp of the Tamarillo can be scooped right off the peel and added to a fruit salad or it can be stewed like a vegetable. **Natural location:** The Tamarillo has its origin in the Andes Mountains region of South America, that is in Peru, Chile and Bolivia. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. Spread the seeds on 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 between 20°C and 25°C and keep the earth moist, but not wet. The germination usually takes about two to four weeks. **The best location:** The Tamarillo prefers a bright and warm place to grow rich in fruits, but it can also be kept half-shaded. After the end of May and throughout the summer, a wind-protected spot outdoors near a heat preserving wall would be ideal. **Optimal care:** After the plant has rooted properly in the seeding pot, it is time to shift it to a bigger pot (10 litres). Because of its big leaves the Tamarillo needs regularly plenty of water, but avoid waterlogging. During the summer you may provide your plant with fluid low-nitrogen fertilizer for cactus plants every two weeks. To support the growth of side-shoots and keep it at the desired height, it is possible to prune back the Tamarillo, but by doing so during the year, it will have a negative effect on the flowering. **In the winter:** The ripening season of the Tamarillo fruits lasts about six to eight months, which means, in the northern hemisphere, it stretches into the winter period. After the harvest (starting with the third year), the plant can even strongly be pruned. Since its natural habitat is the Andes Mountain region in South America, the Tamarillo can better endure cooler temperatures than other tropical crop plants. For hibernation a bright spot with temperatures between 5° and 15° Celsius is sufficient. Smaller plants can even be kept at room temperature during the winter.



Troopiline tomatipuu / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Päris suvelilled ja talvel tomatitaolised viljad

Igihaljas puutomat arendab ainult ühe võrse, mis kasvab puutaoliselt puitunud, haruneb hilja ja moodustab suuri, pehmet karvaseid lehti. See kasvab kiiresti ja ulatub vannis isegi toakõrguseni. Tamarillo arendab lavendlivärvi hermafrodiitsetest (isetoilmvatest) õitest väikesed munakujulised punased või kollased viljad. Rooma tomatit meenutava pikliku vilja maitse on mõnevõrra omapärane ja ähmaselt tomatit meenutav. Parimad on mitte päris küpsed viljad – maitsevad mõnusalt magushapud. Tomatiga on botaaniline seos ainult niivõrdkui et mõlemad kuuluvad öövihmade sugukonda (Solanaceae). Viljaliha võib kühveldada otse koorrest välja, segada puuviljajalatitesse või aurutada köögiviljana. **Looduslik asukoht:** Puutomatid pärinevad algselt Lõuna-Ameerika Andidest Peruu, Tšiili või Boliviast. **Edukas kasvatamine:** Seemnetest siseruumides kasvatamine on võimalik aastaringelt. Puista seemned niiskele kasvusubstraadile ja kata need vaid õhukeselt substraadiga. Kata kultuurianum 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. Asetage külvipott valgusküllasesse ja sooja kohta, mille temperatuur on 20–25 °C, ning hoidke istutusmuld niiskena, kuid mitte märjana. Idanemine toimub tavaliselt kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Tamarillole meeldib, kui see on rikkalikult puuviljajatoomise jaoks võimalikult särav ja soe, kuid see võib olla ka osaliselt varjutatud. Suvel, alates mai lõpust, on ideaalne varjualune koht soojapidava seina lähedal õues. **Optimaalne hooldus:** Kui seemnepott on hästi juurdunud, tuleks tamarillo ümber istutada suurde potti (10 liitrit). Kastke regulaarselt, kuna veevajadus on suurte lehtede tõttu suur, kuid vältige vettimist ja andke oma taimale suvekuudel iga 14 päeva järel vedelat madala lämmastiksisaldusega kastusevett. Kasvu kontrollimiseks ja moodustamiseks külgvõrsete edendamiseks on võimalik pügamine, kuid see toimub aasta jooksul õitsemise arvelt. **Talvel:** Tamarillo viljade valmimisaeg on 6–8 kuud ja langeb seetõttu põhjapoolkeral talvekuudele. Pärast saagikoristust (alates kolmandast aastast) saab taime nüüd jõulisemalt kärpida. Kuna tamarillo on pärit Lõuna-Ameerika Andidest, talub ta jahedamaid temperatuure kui teised troopilised põllukultuurid. Talvel piisab valgusküllasest asukohast 5° kuni 15° Celsiuse järgi. Väikesed taimi saate talvitada toatemperatuuril.



Trooppinen tomaattipuu / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Kauniita kesäkukkia ja talvella tomaattimaisia hedelmiä

Ikivihreä puutomaatti kehittää vain yhden version, joka kasvaa puumaisesti, puumaisesti, oksaa myöhään ja muodostaa suuria, pehmeän karvaisia lehtiä. Se kasvaa nopeasti ja saavuttaa jopa huoneen korkeuden ammeessa. Tamarillo kehittää pieniä, munanmuotoisia punaisia tai keltaisia hedelmiä laventelinvärisistä hermafrodiittisista (itsepölyttävistä) kukista. Romani-tomaattia muistuttavan pitkänomaisen hedelmän maku on hieman erikoinen ja epämääräisesti tomaattia muistuttava. Hedelmät, jotka eivät ole aivan kypsiä, ovat parhaita - ne maistuvat miellyttävän makealta ja hapanelta. Tomaatteihin liittyy vain kasvitieteellinen suhdekin että molemmat kuuluvat yöviirihemmoon (Solanaceae). Massa voidaan kauhaa suoraan kuoresta, sekoittaa hedelmäsalaattiin tai höyryttää vihannekseksi. **Luonnollinen sijainti:** Puutomaatit ovat alun perin peräisin Etelä-Amerikan Andeilta Perusta, Chilestä tai Boliviasta. **Onnistunut viljely:** Kasvatusta siemenistä sisätiloissa on mahdollista ympäri vuoden. Sirottele siemenet kostealle kasvualustalle ja peitä ne vain ohuesti alustalla. 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. Aseta siemenruukku valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–25 °C, ja pidä istutusmaa kosteana, mutta ei märkänä. Itäminen tapahtuu yleensä kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Tamarillo pitää siitä mahdollisimman kirkkaana ja lämpimänä runsaan hedelmätuotantoon, mutta se voi olla myös osittain varjostettu. Kesällä, toukokuun lopusta alkaen, suojaisa paikka ulkona lämpöä pidättävän seinän lähellä on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Jos siemenruukku on hyvin juurtunut, tamarillo tulee istuttaa isoon ruukkuun (10 litraa). Kastele säännöllisesti, koska vedentarve on suuri suurten lehtien vuoksi, mutta vältä kastamista ja anna kasvellesi nestemäistä vähätyppistä kaktuslannoitetta 14 päivän välein kesäkuukausina. Hallitsemaan kasvua ja muodostumista karsiminen on mahdollista edistää sivuversoja, mutta tämä tapahtuu kukinnan kustannuksella vuoden aikana. **Talvella:** Tamarillon hedelmän kypsymisaika on 6–8 kuukautta ja osuu siksi pohjoisella pallonpuoliskolla talvikuukausiin. Sadonkorjuun jälkeen (kolmannesta vuodesta) kasvia voidaan nyt leikata voimakkaammin. Koska tamarillo on kotoisin Etelä-Amerikan Andeista, se sietää kylmempiä lämpötiloja kuin muut trooppiset kasvit. Talvella riittää valoisa paikka, jonka lämpötila on 5–15 °C. Voit talvehtia pieniä kasveja huoneenlämmössä.



Arbre à tomates

Cyphomandra betacea

Des belles fleurs d'été et des fruits en forme de tomate l'hiver

L'arbre à tomates sempervirent ne développe qu'un seul rameau qui pousse de façon ligneuse, se ramifie tard, et forme des grosses feuilles douces et poilues. Il croît rapidement et atteint la hauteur standard d'une pièce s'il est entretenu dans un bac. Le tamarillo développe des petits fruits rouges ou jaunes en forme d'oeuf des fleurs lavandes hermaphrodites (autogames). Le fruit, dont le goût est similaire à celui d'une tomate Roma, est unique et rappelle vaguement la tomate. Les fruits sont meilleurs lorsqu'ils ne sont pas totalement mûrs - ils ont un goût aigre-doux agréable. L'arbre à tomates n'a qu'une parenté botanique mais appartient aux deux familles de Solanaceae. On peut manger la pulpe du fruit directement de la peau, la mélanger dans les salades de fruits, ou la cuire comme un légume. **Emplacement naturel:** Les arbres à tomates viennent de la cordillère des Andes en Amérique du Sud. Ils se trouvent au Pérou, au Chili, ou en Bolivie. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide et recouvrez-les un petit peu 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. La germination a lieu après deux à quatre semaines en général. **Le meilleur emplacement:** Le tamarillo aime le plus de lumière et chaleur possible pour une production de fruits riche, mais peut aussi rester dans un emplacement mi-ombragé. En été, un endroit protégé du vent près d'un mur qui accumule de la chaleur en plein air est idéal à partir de fin mai. **Soins optimaux:** Si les racines sont trop à l'étroit dans le pot, le tamarillo doit être rempoté dans un plus gros pot (10 litres). Arrosez-le régulièrement, car le besoin en eau est élevé en raison de ses grosses feuilles, mais évitez l'eau stagnante et engraissez votre plante avec de l'engrais faible en azote pour cactus tous les 14 jours pendant les mois d'été. Il est possible de couper l'arbre, afin de contrôler la croissance et afin de stimuler la formation de pousses latérales, mais cela se fait au détriment de la floraison pendant l'année. **En hiver:** La durée de maturation des fruits de tamarillo est de 6 à 8 mois, ce qui tombe en hiver dans l'hémisphère nord. La plante peut aussi être récoupée après la récolte (à partir de la troisième année). Comme le tamarillo vient de la cordillère des Andes en Amérique du Sud, il tolère les températures plus froides mieux que d'autres plantes utiles tropicales. En hiver, un emplacement lumineux avec une température entre 5° et 15° Celsius suffit. Les jeunes plantes peuvent aussi hiverner dans une température ambiante.



Tropical Tomato Tree / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Όμορφα καλοκαιρινά λουλούδια και φρούτα που μοιάζουν με ντομάτα το χειμώνα

Η αειθαλής δενδροτομάτα αναπτύσσει μόνο έναν βλαστό, ο οποίος αναπτύσσεται σαν δέντρο, ξυλώδης, κλαδιά αργά και σχηματίζει μεγάλα, απαλά τριχωτά φύλλα. Μεγαλύνει γρήγορα και φτάνει ακόμη και στο ύψος του δωματίου μέσα στην μπανιέρα. Το tamarillo αναπτύσσει μικρούς, σε σχήμα αυγού κόκκινους ή κίτρινους καρπούς από τα ερμαφρόδιτα (αυτογονοποιούμενα) άνθη με χρώμα λεβάντας. Η γεύση του επιμήκου καρπού, που μοιάζει με ντομάτα Roma, είναι κάπως περιέργη και θυμίζει αμυδρά ντομάτα. Τα φρούτα που δεν είναι αρκετά ώριμα είναι τα καλύτερα - έχουν ευχάριστη γλυκώδη γεύση. Υπάρχει μόνο βοτανική σχέση με τις ντομάτες στο βαθμό που παρ'ότι και οι δύο ανήκουν στην οικογένεια των νυκτολούλων (Solanaceae). Ο πολτός μπορεί να αφαιρεθεί κατευθείαν από το δέρμα, να αναμιχθεί σε φρουτοσαλάτες ή στον ατμό ως λαχανικό. **Φυσική τοποθεσία:** Οι ντομάτες δέντρων προέρχονται αρχικά από τις Άνδεις της Νότιας Αμερικής στο Περού, τη Χιλή ή τη Βολιβία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια από σπόρους σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα ανάπτυσσας και καλύψτε τους μόνο αραία με το υπόστρωμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο 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. Η βλάστηση εμφανίζεται συνήθως μετά από δύο έως τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Στο Tamarillo αρέσει να είναι όσο το δυνατόν πιο φωτεινό και ζεστό για πλούσια παραγωγή φρούτων, αλλά μπορεί επίσης να είναι μερικώς σκιασμένο. Το καλοκαίρι, από τα τέλη Μαΐου, είναι ιδανικό ένα προστατευμένο μέρος κοντά σε έναν τοίχο που συγκρατεί τη θερμότητα σε εξωτερικούς χώρους. **Βέλτιστη φροντίδα:** Εάν η γλάστρα είναι καλά ριζωμένη, το tamarillo πρέπει να μεταφύτευτεί σε μια μεγάλη γλάστρα (10 λίτρα). Ποτίζετε τακτικά, καθώς οι απαιτήσεις σε νερό είναι υψηλές λόγω των μεγάλων φύλλων, αλλά αποφύγετε την υπέρχειληση και παρέχετε στο φυτό σας υγρό λίπασμα κάκτου χαμηλής περιεκτικότητας σε άζωτο κάθε 14 ημέρες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Για τον έλεγχο της ανάπτυξης και για το σχηματισμό Ένα κλάδεμα είναι δυνατό για την πρόωθηση των πλευρικών βλαστών, αλλά αυτό είναι σε βάρος της ανθοφορίας κατά τη διάρκεια του έτους. **Το χειμώνα:** Ο χρόνος ωρίμανσης του καρπού του tamarillo είναι 6 με 8 μήνες και επομένως πέφτει τους χειμερινούς μήνες στο βόρειο ημισφαίριο. Μετά τη συγκομιδή (από τον τρίτο χρόνο) το φυτό μπορεί πλέον να κλαδεύεται πιο έντονα. Επειδή το tamarillo είναι εγγενές στις Άνδεις της Νότιας Αμερικής, αντέχει χαμηλότερες θερμοκρασίες από άλλες τροπικές καλλιέργειες. Το χειμώνα, αρκεί μια φωτεινή τοποθεσία στους 5° έως 15° Cελσίου. Μπορείτε να ξεχειμωνιάσετε μικρά φυτά σε θερμοκρασία δωματίου.



Crann Trátaí Tropical / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Bláthanna samhraidh deas agus torthaí cosúil le trátaí sa gheimhreadh

Ní fhorbraíonn an trátaí crann síorghlas ach aon shoot amháin, a fhásann craobhacha cosúil le crann, adhmach, go déanach agus cruthaíonn sé duilleoga móra ruagacha. Fásann sé go tapa agus fiú sroiceann sé airde an tseomra sa tub. Forbraíonn an tamarillo torthaí beaga, ubh-chruthach dearg nó buí ó na bláthanna hermaphrodític (féin-pollinating) lavender-daite. Tá blas na dtorthaí fadaíthe, cosúil le trátaí Roma, beagán aisteach agus doiléir i gcuimhne na trátaí. Is fearr torthaí nach bhfuil aibí go leor - blasann siad go taitneamhach milis agus searbh. Níl ach gaol luibheolaíoch le trátaí sa mhéid is goná go mbaineann an dá cheann leis an teaghlach nightshade (Solanaceae). Is féidir an laion a scooped díreach as an gcaiceann, measctha i sailleíd torthaí nó steamed mar ghlasra.

Suíomh nádúrtha: Is ó Aindéis Mheiriceá Theas i Peiriú, sa tSile nó sa Bholaiv a thagann trátaí crann ar dtús. **Saothrú rathúil:** Is féidir fás ó shíolta taobh istigh ar feadh na bliana. Scaip na síolta ar fhoshraith tais atá ag fás agus gan ach iad a chlúdach go tanaí leis an tsubstráit. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scrall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota síolta in áit éadrom te ag 20 go 25 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ní fliuch. Tarlaíonn péacadh de ghnáth tar éis dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is maith leis an Tamarillo go bhfuil sé chomh geal agus te agus is féidir le haghaidh táirgeadh saibhir torthaí, ach is féidir é a scáthú go páirteach freisin. Sa samhradh, ó dheireadh mhí na Bealtaine, tá láthair foscadh in aice le balla coinneála teasa lasmuigh iontach. **Cúram is fearr is féidir:** Má tá an pota síolta fréamhaithe go maith, ba chóir an tamarillo a thrasphlandú isteach i bpota mór (10 lítear). Déan uisce go rialta, toisc go bhfuil an riachtanas uisce ard mar gheall ar na duilleoga móra, ach seachain uisceóga agus cuir leasachán cactus leachtach íseal-nítrigine ar fáil do do phlanda gach 14 lá i rith míonna an tsamhraidh. Chun fás agus foirmiú a rialú is féidir bearradh chun shoots taobh a chur chun cinn, ach tá sé seo ar chostas bláthanna i rith na bliana. **Sa gheimhreadh:** Is é an t-am aibithe de na torthaí tamarillo ná 6 go 8 mí agus mar sin titeann sé i míonna an gheimhridh sa leathsféar thuaidh. Tar éis an fómhár (ón tríú bliain) is féidir an planda a ghearradh anois níos láidre. Toisc go bhfuil an tamarillo dúchasach d'Aindéis Mheiriceá Theas, glacann sé le teochtaí níos fuair ná barraí trópaiceacha eile. Sa gheimhreadh, is leor suíomh éadrom ag 5 ° go 15 ° Celsius. Is féidir leat plandaí beaga a gheimhreadh ag teocht an tseomra.



Suðrænt tómatré / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Falleg sumarblóm og tómatalikir ávextir á veturna

Sígræni trjátómaturnir þróar aðeins einn sprota, sem verður trjákenndur, viðarkenndur, greinar seint og myndar stór, mjúkhærð laufblöð. Það vex hratt og nær jafnvul herbergishæð í pottinum. Tamarillo þróar litla, egglega rauða eða gula ávexti úr lavender-litluðum hermafrodítiskum (sjálffrjóvandi) blómum. Bragðið af ílanga ávextinum, sem líkist Roma tómtum, er nokkuð sérkennilegt og minnir óljóst á tómata. Ávextir sem eru ekki alveg þroskaðir eru bestir - þeir bragðast skemmtilega sætt og súrt. Það er aðeins grasafæðilegt samband við tómata að svo miklu leyti semen að báðir tilheyra næturskuggaættinni (Solanaceae). Kvoða má ausa beint úr hýðinu, blanda í ávaxtasalöt eða gufa sem grænmeti. **Náttúruleg staðsetning:** Trjátómatar koma upphaflega frá Andesfjöllum Suður-Ameríku í Perú, Chile eða Bólívíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun úr fræjum innandyrar er mögulegt allt árið um kring. Dreifið fræjunum á rakt vaxandi undirlag og hyljið þau aðeins þunnt með undirlaginu. Hyljið ræktunarilátið með matarfílm, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin 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 pottjarðveginum rökum en ekki blautum. Spírun á sér venjulega stað eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Tamarillo vill að það sé eins bjart og hlýtt og mögulegt er fyrir ríka ávaxtaframleiðslu, en það getur líka verið að hluta til skyggt. Á sumrin, frá lok maí, er skjólsæll staður nálægt varmavegg undandyra tilvalinn. **Besta umönnun:** Ef fræpotturinn er vel róttur ætti að græða tamarilloinn í stóran pott (10 lítra). Vökvaðu reglulega, þar sem vatnsþörfin er mikil vegna stórra laufanna, en forðastu vatnslosun og útvegaðu plöntunni þinni fljótandi köfnunarefnislítið kaktusáburð á 14 daga fresti yfir sumarmánuðina. Til að stjórna vexti og til að mynda Hægt er að klippa til að efla hliðarskota, en það er á kostnað blómgunar yfir árið. **Á veturna:** Proskunartími tamarillo-aldins er 6 til 8 mánuðir og fellur því yfir vetrarmánuðina á norðurhveli jarðar. Eftir uppskeru (frá þriðja ári) er nú hægt að klippa plöntuna af meiri krafti. Vegna þess að tamarillo er innfæddur í Suður-Ameríku Andesfjöllum þóir hann kaldara hitastig en önnur suðræn ræktun. Á vetna er létt staðsetning við 5° til 15° Celsius nóg. Þú getur yfirvætrað litlar plöntur við stofuhita.



Albero del pomodoro

Cyphomandra betacea

Graziosi fiori estivi e frutti simili al pomodoro in inverno

Il sempreverde albero del pomodoro sviluppa solo un getto che cresce lignificato come un albero, per poi ramificare e far germogliare foglie leggermente coperte di pelo. Cresce velocemente e raggiunge anche in vaso l'altezza della stanza. Dai fiori ermafroditi (che si auto-impollinano) di color lavanda, il Tamarillo sviluppa piccoli frutti a forma di uovo, di colore rosso o giallo. Il gusto di questo frutto, il cui aspetto somiglia a quello di un pomodoro oblungo della varietà Roma, è particolare e ricorda vagamente il pomodoro. I migliori sono i frutti non completamente maturi, che hanno un gusto piacevolmente agrodolce. Con il pomodoro esiste solo una parentela di tipo botanico, poiché entrambi appartengono alla famiglia delle Solanacee. Si può mangiare la polpa del frutto con un cucchiaino direttamente dalla buccia, mischiarla in macedonie o cuocerla al vapore come una verdura. **Posizione naturale:** L'albero del pomodoro proviene dalle Ande sudamericane di Perú, Cile e Bolivia. **Coltivazione riuscita:** In casa la coltivazione da semi è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sulla terra di coltivo umida e copriteli solo leggermente con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticerete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura tra i 20° e i 25° C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. La germinazione avviene di solito da due a quattro settimane dopo. **La posizione migliore:** Per ottenere una rigogliosa produzione di frutti il Tamarillo ha bisogno di un ambiente il più possibile luminoso e caldo, ma tollera anche la mezz'ombra. In estate, a partire dalla fine di maggio, la collocazione ideale è all'aperto, al riparo dal vento e vicino ad un muro che disperde calore. **Cura ottimale:** Se le radici hanno ben attecchito nel vaso di coltivazione il tamarillo dovrebbe essere trapiantato in un recipiente più grande (10 litri). A causa delle grandi foglie il tamarillo ha un elevato bisogno d'acqua, dunque innaffiatelo regolarmente evitando il ristagno idrico. Nei mesi estivi concimate la vostra pianta ogni 14 giorni con fertilizzante liquido per cactus. Per controllare le dimensioni di crescita e stimolare la nascita di getti laterali è possibile eseguire una potatura, ma andrà realizzata nel corso dell'anno secondo il peso della fioritura. **In inverno:** Il tempo di maturazione dei frutti di Tamarillo va da 6 a 8 mesi e nell'emisfero nord cade nei mesi invernali. Dopo il raccolto (a partire dal terzo anno) la pianta può anche essere potata in maniera vigorosa. Essendo il Tamarillo originario delle Ande sudamericane, come altre piante utili tollera temperature più fresche. In inverno è sufficiente un ambiente luminoso fra i 5° e i 15° C. Le piante piccole possono trascorrere l'inverno anche a temperatura ambiente.



Tropsko stablo rajčice / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Lijepo ljetno cvijeće i plodovi poput rajčice zimi

Zimzelena rajčica stablo razvija samo jedan izdanak, koji raste stablo, drvenast, kasno se grana i formira velike, meko dlakave listove. Brzo raste i čak u kadi doseže sobnu visinu. Tamarillo razvija male jajolike crvene ili žute plodove iz hermafroditnih (samooplodnih) cvjetova boje lavande. Okus duguljastog ploda, koji podsjeća na romsku rajčicu, pomalo je osebujan i nejasno podsjeća na rajčicu. Najbolje je voće koje još nije sasvim zrelo - ugodnog je slatkog i kiselog okusa. Postoji samo botanički odnos s rajčicama utoliko što one daju obje pripadaju obitelji noćurka (Solanaceae). Pulpa se može izvaditi ravno iz kože, umiješati u voćne salate ili kuhati na pari kao povrće. **Zemlja porijekla:** Rajčice u obliku drveta izvorno dolaze iz Anda Južne Amerike u Peru, Čileu ili Boliviji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj iz sjemena u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Sjeme pospite po vlažnom supstratu za uzgoj i samo ga tanko prekrijte 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. Stavite posudu za sjeme na svijetlo i toplo mjesto s 20 do 25° Celzija i održavajte tlo za saksije vlažnim, ali ne mokrim. Klijanje obično nastupa nakon dva do četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Tamarillo voli što svjetlije i toplije za bogatu proizvodnju plodova, ali može biti i djelomično zasjenjen. Ljeti, od kraja svibnja, idealno je zaštićeno mjesto u blizini zida za zadržavanje topline na otvorenom. **Optimalna njega:** Ako je posuda za sjeme dobro ukorijenjena, tamarillo treba presaditi u veliku posudu (10 litara). Redovito zalijevajte jer je potreba za vodom velika zbog velikih listova, ali izbjegavajte natapanje i opskrbite biljku tekućim gnojivom za kaktuse s niskim sadržajem dušika svakih 14 dana tijekom ljetnih mjeseci. Za kontrolu rasta i za formiranje Moguće je obrezivanje za poticanje bočnih izbojaka, ali to je nauštrb cvjetanja tijekom godine. **U zimi:** Vrijeme sazrijevanja plodova tamarila je 6 do 8 mjeseci i stoga na sjevernoj hemisferi pada u zimske mjeseci. Nakon berbe (od treće godine) biljka se sada može jače orezati. Budući da tamarillo potječe iz južnoameričkih Anda, podnosi niže temperature od ostalih tropskih usjeva. Zimi je dovoljno svijetlo mjesto na 5° do 15° Celzijusa. Male biljke možete prezimiti na sobnoj temperaturi.



Tropu tomātu koks / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Skaisti vasaras ziedi un tomātiem līdzīgi augļi ziemā

Mūžzaļajam koku tomātam attīstās tikai viens dzinums, kas izaug kokam līdzīgs, koks, vēl uzaug un veido lielas, maigi spalvainas lapas. Tas aug ātri un pat sasniedz istabas augstumu vannā. Tamarillo no lavandas krāsas hermafroditajiem (pašapputes) ziediem veidojas mazi, olveidīgi sarkani vai dzeltenīgi augļi. Garša augļa garša, kas atgādina romu tomātu, ir nedaudz savdabīga un neskaidri atgādina tomātu. Vislabāk der augļi, kas nav gluži gatavi – tie garšo patīkami saldskābi. Ar tomātiem ir tikai botāniskas attiecības, ciktāl abas pieder pie naktsvijoļu dzimtas (Solanaceae). Mīkstumu var izvilkt tieši no mizas, iemaisīt augļu salātos vai tvaicēt kā dārzeņu. **Dabiska vieta:** Koku tomāti sākotnēji nāk no Dienvidamerikas Andu kalniem Peru, Čīlē vai Bolīvijā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana no sēklām tālāk ir iespējama visu gadu. Izkaisiet sēklas uz mitra augšanas substrāta un tikai plānā kārtā pārklāiet ar substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārkais 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. Digšana parasti notiek pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Tamarillo patīk, ja tas ir pēc iespējas spilgtāks un siltāks bagātīgai augļu ražošanai, taču tas var būt arī daļēji noēnots. Vasarā, no maija beigām, ir ideāli piemērota aizsargāta vieta pie siltuma aizturošas sienas ārā. **Optimāla aprūpe:** Ja sēklu pods ir labi iesakņojies, tamarillo jāpārstāda lielā podā (10 litri). Regulāri laistiet, jo ūdens nepieciešamība ir liela lielo lapu dēļ, taču izvairieties no aizsērēšanas un vasaras mēnešos ik pēc 14 dienām nodrošiniet augu ar šķidru kaktusu mēslojumu ar zemu slāpekļa saturu. Lai kontrolētu augšanu un veidošanos ir iespējama atzarošana, lai veicinātu sānu dzinumus, taču tas notiek uz ziedēšanas rēķina gada laikā. **Ziemā:** Tamarillo augļu nogatavošanās laiks ir 6 līdz 8 mēneši, tāpēc ziemēlu puslodē tas iekrīt ziemas mēnešos. Pēc ražas novākšanas (no trešā gada) augu tagad var apgriezt enerģiskāk. Tā kā tamarillo dzimtene ir Dienvidamerikas Andi, tā pieļauj vēsāku temperatūru nekā citas tropu kultūras. Ziemā pietiek ar gaišu vietu 5° līdz 15° pēc Celsija. Mazos augus var pārziemt istabas temperatūrā.



Tropinis pomidoru medis / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Grāžios vasarinēs gēlēs ir j pomidorus panašus vaisiāi žiemā

Visžalīs medžio pomidoras išvysto tik vieną ūglį, kuris išauga kokam panašus j medis, sumedėjęs, vėlai šakojasi ir formuoja didelius, švelniai plaukuotus lapus. Jis greitai auga ir net pasiekia kambario aukštį vonioje. Tamarilas iš levandos spalvos hermafroditinių (savidulkų) žiedų išaugina mažus kiaušinio formos raudonus arba geltonus vaisius. Pailgo vaisiaus, primenančio romų pomidorą, skonis yra kiek savotiškas ir neaiškiai primena pomidorą. Geriausiai tinka ne visai prinokę vaisiai – jų skonis maloniai saldžiarūgštis. Botaninis ryšys su pomidorais yra tik tiek, kieknei kad abu priklauso nakvišinių (Solanaceae) šeimai. Minkštimą galima išgriebti tiesiai iš odelės, įmaišyti į vaisių salotas arba troškinti kaip daržovę. **Natūrali vieta:** Medžių pomidorai kilę iš Pietų Amerikos Andų Peru, Čilės ar Bolivijos. **Sėkmingas auginimas:** Auginti iš sėklų patalpose galima ištisus metus. Išbarstykite sėklas ant drėgno auginimo substrato ir tik plonai uždenkite 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 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. Paprastai sudygsta po dviejų ar keturių savaičių. **Geriausia vieta:** Tamarillo mėgsta, kad jis būtų kuo ryškesnis ir šiltesnis, kad būtų gausiai auginami vaisiai, tačiau gali būti ir iš dalies pavėsyje. Vasarą, nuo gegužės pabaigos, ideali vieta lauke prie šilumą laikantios sienos. **Optimali priežiūra:** Jei sėklų vazonas gerai įsišaknijęs, tamarilas reikia persodinti į didelį vazoną (10 litrų). Reguliariai laistykite, nes vandens poreikis yra didelis dėl didelių lapų, tačiau venkite vandens užmirkimo ir kas 14 dienų vasaros mėnesiais savo augalą aprūpinkite skystomis mažai azoto turinčiomis kaktuso trąšomis. Augimui ir formavimuisi kontroliuoti galima genėti, kad padidėtų šoniniai ūgliai, tačiau tai vyksta žydėjimo per metus sąskaita. **Ziemą:** Tamarillo vaisiaus nokimo laikas yra 6–8 mėnesiai, todėl šiauriniame pusrutulyje jis patenka į žiemos mėnesius. Po derliaus nuėmimo (nuo trečių metų) augalą dabar galima genėti intensyviau. Kadangi tamarilas yra kilęs iš Pietų Amerikos Andų, jis toleruoja vėsesnę temperatūrą nei kiti atogrąžų augalai. Žiemą pakanka apšviestos vietos nuo 5° iki 15° Celsijaus. Mažus augalus galite žiemoti kambario temperatūroje.



Sigra tat-Tadam Tropikali / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Fjuri sbieh tas-sajf u frott bħal tadam fix-xitwa

It-tadam tas-sigra Evergreen jizviluppa rimja wahda biss, li tikber bħal sigra, injama, fergħat tard u tiffirma weraq kbar, ippronunzjati. Tikber malajr u saħansitra tilhaq l-gholi tal-kamra fit-tub. It-tamarillo jizviluppa frott žghir aħmar jew isfar f'forma ta' bajda mill-fjuri ermafrodit (li jippollinaw lilu nnifsu) ta' kulur lavanda. It-toghma tal-frott tawwali, li tixbah tadam Roma, li hija kemmxejn partikolari u vagament reminixxenti tat-tadam. Frott li mhuwiex pjuttost misjur huwa l-aħjar - għandu toghma pjacevoli heħwa u qarsa. Hemm biss relazzjoni botanika mat-tadam safejnminn hekk it-tnejn jappartjenu għall-familja nightshade (Solanaceae). Il-polpa tista 'titneħha direttament mill-gilda, tithallat f'insalat tal-frott jew steamed bħala ħaxix. **Post naturali:** It-tadam tas-sigra originarjament ġej mill-Andes tal-Amerika t'Isfel fil-Peru, iċ-Ċili jew il-Bolivja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** It-tkabbir miż-żrieragħ ġewwa huwa possibbli s-sena kollha. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat ta' tkabbir niedi u għattiħom biss iriqq bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma taż-żerriegħa f'post ħafif u shun b'20 sa 25 ° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qarsi niedja iżda mhux imxarba. Germinazzjoni ġeneralment isseħħ wara ġimghatejn sa erba 'ġimghat. **L-aħjar post:** It-Tamarillo jħobb li jkun qawwi u shun kemm jista 'jkun għall-produzzjoni ta' frott għani, iżda jista 'j'kun ukoll parzjalment sfumat. Fis-sajf, mill-aħħar ta 'Mejju, post protett hdejn ħajt li jżomm is-shana barra huwa ideali. **Kura ottimali:** Jekk il-borma taż-żerriegħa għandha għeruq sew, it-tamarillo għandu jiġi trappjantat f'borma kbira (10 litri). Ilma regolament, peress li r-rekwiżit ta' l-ilma huwa għoli minħabba l-weraq kbar, imma evita l-ilma u ipprovi lill-impjant tiegħek b'fertilizzant tal-kaktus likwidu b'nitroġenu baxx kull 14-il jum matul ix-xhur tas-sajf. Biex tikkontrolla t-tkabbir u għall-formazzjoniżbir huwa possibbli biex jipprovmwvi rimjiet tal-ġenb, iżda dan huwa għad-detriment tal-ġenitura matul is-sena. **Fix-xitwa:** Iż-żmien tal-maturazzjoni tal-frott tat-tamarillo huwa minn 6 sa 8 xhur u għalhekk jaqa 'fix-xhur tax-xitwa fl-emisferu tat-Tramuntana. Wara l-ħsad (mit-tielet sena) il-pjanta issa tista 'tinqata 'b'mod aktar vigoruż. Minħabba li t-tamarillo huwa indigenu għall-Andes ta' l-Amerika t'Isfel, jittollera temperaturi aktar friski minn uċuħ tar-raba' tropikali oħra. Fix-xitwa, post ħafif f'5° sa 15° Celsius huwa biżżejjed. Tista 'tax-xitwa pjanti žgħar f'temperatura tal-kamra.



Tropische Tomatenboom / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Mooie zomerbloemen en tomaatachtige vruchten in de winter

De groenblijvende boomtomaat ontwikkelt maar één scheut die groeit als een boom, laat vertakt en grote, zacht behaarde bladeren ontwikkelt. Het groeit snel en kan zelfs in de emmer kamerhoogte bereiken. De tamarillo ontwikkelt kleine, eivormige rode of gele vruchten uit de lavendelkleurige, hermafrodietie (zelfbestuivende) bloemen. De smaak van de langwerpige vrucht die lijkt op een Roma-tomaat is ietwat eigenaardig en doet vaak aan tomaat denken. Vruchten die niet volledig rijp zijn, zijn het lekkerst - ze hebben een aangenaam zoetzure smaak. Er is alleen een botanische verwantschap met tomaten voor zover ze allebei tot de nachtschadefamilie (Solanaceae) behoren. Je kunt het vruchtvlees zo uit de schil scheppen, door fruitsalades mengen of stomen als groente. **Natuurlijke locatie:** Boomtomaten komen oorspronkelijk uit de Andes in Zuid-Amerika in Peru, Chili of Bolivia. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken uit zaden is het hele jaar mogelijk. Strooi de zaden op een vochtig groeimedium en bedek ze slechts dun met het substraat. 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 het kweekvat op een lichte en warme plaats met 20 tot 25 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. Kieming duurt meestal twee tot vier weken. **De beste locatie:** De Tamarillo houdt ervan voor een rijke vruchtvorming, zo licht en warm mogelijk, maar kan ook in halfschaduw staan. In de zomer, vanaf eind mei, is een beschutte plek bij een warmtewerende muur buiten ideaal. **Optimale verzorging:** Als de zaadpot goed geworteld is, moet de tamarillo in een grote pot (10 liter) worden overgeplant. Geef regelmatig water, omdat de waterbehoefte hoog is vanwege de grote bladeren, maar vermijd wateroverlast en voorzie uw plant tijdens de zomermaanden elke 14 dagen van vloeibare stikstofarme cactusmest. Om de groei in grootte te beheersen en de vorming van zij scheuten te bevorderen is snoeien mogelijk, maar dit gaat ten koste van de bloemvorming gedurende het jaar. **In de winter:** De rijpingstijd van de tamarillo-vruchten is 6 tot 8 maanden en valt dus in de wintermaanden op het noordelijk halfrond Na de oogst (vanaf het derde jaar) kan de plant nu ook krachtiger worden teruggesnoeid. Omdat de tamarillo afkomstig is uit de Zuid-Amerikaanse Andes, verdraagt hij koelere temperaturen dan andere tropische gewassen. In de winter is een lichte standplaats bij 5° tot 15° Celsius voldoende. Je kunt kleine plantjes ook op kamertemperatuur laten overwinteren.



Tropisk tomattre / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Pene sommerblomster og tomatlignende frukter om vinteren

Den eviggrønne tretomaten utvikler kun ett skudd, som vokser treaktig, treaktig, grener sent og danner store, mykt hårete blader. Den vokser raskt og når til og med romhøyde i karet. Tamarilloen utvikler små, eggformede røde eller gule frukter fra de lavendelfargede hermafroditiske (selvbestøvende) blomstene. Smaken av den langstrakte frukten, som ligner en Roma-tomat, er noe særegen og minner vagt om tomat. Frukten som ikke er helt moden er best – de smaker behagelig søtt og surt. Det er bare et botanisk forhold til tomater for så vidt enn at begge tilhører nattskyggefamilien (Solanaceae). Fruktkjøttet kan øses rett ut av skinnen, blandes i fruktsalater eller dampes som grønnsak. **Naturlig beliggenhet:** Tretomater kommer opprinnelig fra Andesfjellene i Sør-Amerika i Peru, Chile eller Bolivia. **Vellykket dyrking:** Å dyrke fra frø innendørs er mulig hele året. Spred frøene på fuktig voksende substrat og dekk dem bare tynt med substratet. 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. Spiring skjer vanligvis etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Tamarilloen liker at den er så lys og varm som mulig for rik fruktproduksjon, men den kan også være delvis skyggelagt. Om sommeren, fra slutten av mai, er et lunt sted nær en varmebærende vegg utenendørs ideelt. **Optimal omsorg:** Hvis frøpotten er godt forankret, bør tamarilloen transplanteres til en stor potte (10 liter). Vann regelmessig, da vannbehovet er høyt på grunn av de store bladene, men unngå vannlogging og gi planten din flytende lavnitrogen kaktusgjødning hver 14. dag i sommermånedene. For å kontrollere vekst og for dannelse En beskjæring er mulig for å fremme sideskudd, men dette går på bekostning av blomstring i løpet av året. **Om vinteren:** Modningstiden til tamarillofrukten er 6 til 8 måneder og faller derfor i vintermånedene på den nordlige halvkule Etter innhøsting (fra tredje år) kan planten nå beskjæres kraftigere. Fordi tamarilloen er hjemmehørende i de søramerikanske Andesfjellene, tåler den kjøligere temperaturer enn andre tropiske avlinger. Om vinteren er en lett plassering ved 5° til 15° Celsius tilstrekkelig. Du kan overvintre små planter i romtemperatur.



Tamarillo

Cyphomandra betacea

Ladne letnie kwiaty i pomidorowe owoce zimą

Wiecznie zielona Tamarillo wytwarza tylko jeden kielich, który rośnie zdrewniałe jak drzewo i bardzo późno tworzy szeroko rozgałęzione, miękkie, owłosione liście. Rośnie szybko i może sięgać nawet jako roślina doniczkowa do wysokości pomieszczenia. Z jej lawendowych, hermafrodytowych (samozapylających) kwiatów wyrastają małe, jajowate i czerwone lub żółte owoce, które swoim szczególnym kształtem i smakiem przypominają romskiego pomidora. Jeszcze trochę niedojrzałe owoce mają przyjemny słodko-kwaśny smak i są najlepsze do spożycia. Jednak nie ma żadnego botanicznego związku między Tamarillo i pomidorem, poza faktem, że oba należą do rodziny psiankowatych (psiankowate). Mięsz owoców Tamarillo można od razu oderwać od skórki i dodać do sałatki owocowej lub dusić jak warzywo. **Naturalne położenie:** Tamarillo pochodzi z Andów w Ameryce Południowej, czyli z Peru, Chile i Boliwii. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Rozłóż nasiona na wilgotnym kompoście doniczkowym, na wierzch umieść niewielką ilość ziemi kompostowej i przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmować 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 w temperaturze od 20 ° C do 25 ° C i utrzymuj ziemię w stanie wilgotnym, ale nie mokrym. Kielkowanie trwa zwykle od dwóch do czterech tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Tamarillo preferuje jasne i ciepłe miejsce, by rosnąć bogate w owoce, ale można ją również trzymać w półcieniu. Pod koniec maja i przez całe lato idealne byłoby miejsce na zewnątrz chronione przed wiatrem w pobliżu ściany chroniącej przed ciepłem. **Optymalna pielęgnacja:** Po prawidłowym zakorzenieniu się rośliny w doniczce, czas przenieść ją do większej doniczki (10 litrów). Ze względu na duże liście Tamarillo potrzebuje regularnie dużo wody, ale unikaj podlewania. Latem co dwa tygodnie możesz dostarczać swojej roślinie płynny nawóz o niskiej zawartości azotu dla kaktusów. Aby wspomóc wzrost pędów bocznych i utrzymać go na pożądanej wysokości, istnieje możliwość przycięcia Tamarillo, ale w ciągu roku będzie to miało negatywny wpływ na kwitnienie. **W zime:** Okres dojrzewania owoców Tamarillo trwa od sześciu do ośmiu miesięcy, co oznacza, że na półkuli północnej rozciąga się na okres zimowy. Po zbiorach (począwszy od trzeciego roku) roślinę można nawet mocno przyciąć. Ponieważ jej naturalnym środowiskiem jest region Andów w Ameryce Południowej, Tamarillo może lepiej znosić niższe temperatury niż inne tropikalne rośliny uprawne. Do hibernacji wystarczy jasne miejsce o temperaturze od 5 ° do 15 ° Celsjusza. Mniejsze rośliny można nawet trzymać zimą w temperaturze pokojowej.



Tomate Tropical / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Lindas flores de verão e frutas parecidas com tomates no inverno

O tomateiro perene desenvolve apenas um rebento, que cresce como uma árvore, lenhoso, ramifica-se tarde e forma folhas grandes e suavemente peludas. Cresce rapidamente e até atinge a altura da sala de banho. O tamarillo desenvolve pequenos frutos vermelhos ou amarelos em forma de ovo a partir das flores hermafroditas (autopolinizadoras) de cor lavanda. O sabor da fruta alongada, lembrando um tomate Roma, é um tanto peculiar e lembra vagamente o tomate. As frutas que não estão totalmente maduras são as melhores - elas têm um sabor agradavelmente doce e azedo. Existe apenas uma relação botânica com os tomates na medida em que ambas pertencem à família das beladonas (Solanaceae). A polpa pode ser retirada diretamente da pele, misturada em saladas de frutas ou cozida no vapor como um vegetal. **Localização natural:** Os tomates de árvore vêm originalmente dos Andes da América do Sul no Peru, Chile ou Bolívia. **Cultivo bem sucedido:** Cultivar a partir de sementes dentro de casa é possível durante todo o ano. Espalhe as sementes no substrato de cultivo úmido e cubra-as apenas com o substrato. 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. A germinação geralmente ocorre após duas a quatro semanas. **A melhor localização:** O Tamarillo gosta que seja o mais claro e quente possível para uma rica produção de frutas, mas também pode ser parcialmente sombreado. No verão, a partir do final de maio, um local abrigado perto de uma parede de retenção de calor ao ar livre é o ideal. **Cuidado ideal:** Se o vaso de sementes estiver bem enraizado, o tamarillo deve ser transplantado para um vaso grande (10 litros). Regue regularmente, pois a necessidade de água é alta devido às folhas grandes, mas evite o alagamento e forneça à sua planta fertilizante líquido para cactos com baixo teor de nitrogênio a cada 14 dias durante os meses de verão. Para controlar o crescimento e para a formação Uma poda é possível para promover brotos laterais, mas isso ocorre em detrimento da floração durante o ano. **No inverno:** O tempo de amadurecimento do tamarillo é de 6 a 8 meses e, portanto, cai nos meses de inverno no hemisfério norte. Depois da colheita (a partir do terceiro ano) a planta já pode ser podada com mais vigor. Como o tamarillo é nativo dos Andes da América do Sul, ele tolera temperaturas mais baixas do que outras culturas tropicais. No inverno, um local iluminado de 5° a 15° Celsius é suficiente. Você pode hibernar plantas pequenas em temperatura ambiente.



Tamarillo

Cyphomandra betacea

Flori destul de vară și fructe asemănătoare roșiilor în timpul iernii

Roșia de copac veșnic verde dezvoltă o singură lăstare care crește ca un copac, se ramifică târziu și dezvoltă frunze mari, ușor păroase. Crește rapid și poate atinge înălțimea încăperii chiar și în găleată. Tamarillo dezvoltă fructe mici, roșii sau galbene în formă de ou, din florile hermafrodite de culoare lavandă (autopolenizate). Gustul fructului alungit, care este similar cu o roșie romă, este oarecum ciudat și amintește vag de tomate. Fructele care nu sunt pe deplin coapte sunt cele mai bune - au un gust plăcut dulce și acru. Există doar o relație botanică cu roșiile, în măsura în care ambele aparțin familiei solanacee (Solanaceae). Puteți lingura pulpa direct de pe piele, o puteți amesteca în salate de fructe sau o puteți aburi ca legumă. **Localitate naturală:** Roșiile de copac provin inițial din Anzi în America de Sud în Peru, Chile sau Bolivia. **Cultivare de succes:** Cultivarea din semințe în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Impastați semințele pe un mediu de creștere umed și acoperiți-le doar subțire cu substratul. 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. Germinarea durează de obicei două până la patru săptămâni. **Cea mai bună localitate:** Tamarillo îl iubește pentru formarea bogată de fructe cât mai ușoară și caldă posibil, dar poate fi și la umbră parțială. Vara, de la sfârșitul lunii mai, este ideal un loc adăpostit lângă un zid de reținere a căldurii. **Îngrijire optimă:** Dacă vasul în creștere este bine înrădăcinat, tamarillo ar trebui să fie transplantat într-un vas mare (10 litri). Udați în mod regulat, deoarece necesarul de apă este ridicat din cauza frunzelor mari, dar evitați înmuiera și furnizați plantei îngrășămintă cactus cu conținut redus de azot la fiecare 14 zile în lunile de vară. Pentru a controla creșterea în dimensiune și pentru a promova formarea lăstarilor laterali, tăierea este posibilă, dar acest lucru este în detrimentul formării florilor în timpul anului. **În iarnă:** Timpul de coacere a fructelor tamarillo este de 6 până la 8 luni și, prin urmare, cade în lunile de iarnă în emisfera nordică. După recoltare (din al treilea an), planta poate fi, de asemenea, tăiată mai puternic. Deoarece tamarillo este originar din Anzii sud-americieni, tolerează temperaturi mai reci decât alte culturi tropicale. Iarna, este suficientă o localitate luminoasă între 5 ° și 15 ° Celsius. De asemenea, puteți ierni plante mici la temperatura camerei.



Tropiskt Tomatträd / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Nätta sommarblommor och tomatliknande frukter på vintern

Den vintergröna trädmaten utvecklar bara en skott som växer som ett träd, grenar ut sent och utvecklar stora, mjukt håriga löv. Den växer snabbt och kan lätt nå rumshöjd i skopan. Tamarillo utvecklar små äggformade röda eller gula frukter från lavendelfärgade, hermafrodit (självpollinerande) blommor. Smaken av den långsträckt frukten som liknar en romatomat är något märklig och påminner vagt om tomat. Frukter som inte är helt mogna är bäst - de har en behagligt söt och sur smak. Det finns bara ett botaniskt förhållande till tomater i den mån de båda tillhör nattskuggfamiljen (Solanaceae). Du kan skeda massan direkt från huden, blanda den i fruktsallader eller änga den som en grönsak. **Naturligt läge:** Trädmaten kommer ursprungligen från Anderna i Sydamerika i Peru, Chile eller Bolivia. **Framgångsrik odling:** Att odla från frön inomhus är möjligt året runt. Sprid fröna på ett fuktigt odlingsmedium och täck dem bara tunt med 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 lätt och varm plats med 20 till 25 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. Spiring tar vanligtvis två till fyra veckor. **Den bästa platsen:** Tamarillo älskar det för rik fruktbildning så lätt och varmt som möjligt, men kan också vara i halvskugga. På sommaren, från slutet av maj, är en skyddad plats nära en värmebeständig mur idealisk. **Optimal vård:** Om den växande krukans är väl rotad, bör tamarillo transplanteras i en stor kruka (10 liter). Vattna regelbundet, eftersom vattenbehovet är högt på grund av de stora löven, men undvik vattentätning och förse din växt med flytande kvävedämpat kaktusgödsel var 14:e dag under sommarmånaderna. För att kontrollera tillväxten i storlek och för att främja bildandet av sidoskott är beskärning möjlig, men detta sker på bekostnad av blomning under året. **På vintern:** Mogningstiden för tamarillofrukterna är 6 till 8 månader och faller därför under vintermånaderna på norra halvklotet. Efter skörden (från det tredje året) kan växten nu också skäras kraftigare. Eftersom tamarillo är infödd i de sydamerikanska Anderna tål den svalare temperaturer än andra tropiska grödor. På vintern räcker det med en ljus plats vid 5 ° till 15 ° Celsius. Du kan också övervintra små växter vid rumstemperatur.



Tropický paradajkový strom / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Pekné letné kvety a v zime ovocie podobné paradajkám

Vždyzelená stromová paradajka vyvíja len jeden výhonok, ktorý stromkovito drevnatie, neskoro sa rozvetvuje a vytvára veľké, jemne chlpaté listy. Rastie rýchlo a vo vani dosahuje aj izbovú výšku. Tamarillo vyvíja malé, vajcovité červené alebo žlté plody z levandulovo sfarbených hermafroditných (samoopelivých) kvetov. Chuť podlhovastého ovocia, pripomínajúceho rómsku paradajku, je trochu zvláštna a nejasne pripomína paradajku. Najlepšie je ovocie, ktoré nie je celkom zrelé – chuť príjemne sladko kyslo. K paradajkám existuje iba botanický vzťah než že obe patria do čeľade nočných (Solanaceae). Dužinu je možné priamo zo šupky vybrať, zamiešať do ovocných šalátov alebo napariť ako zeleninu. **Prirodzená poloha:** Stromové paradajky pôvodne pochádzajú z Ánd Južnej Ameriky v Peru, Čile alebo Bolívií. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie zo semien v interiéri je možné po celý rok. Semená rozsypte na vlhký pestovateľský substrát a substrátom ich prikryte len tenko. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvorom. 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. Črepník umiestnite na svetlé miesto s teplotou 20 až 25 °C a udržiavajte pôdu v črepníku vlhkú, ale nie mokrú. Klíčenie zvyčajne nastáva po dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Tamarillo má rada čo najsvetlejšie a najteplejšie pre bohatú produkciu ovocia, no dá sa aj čiastočne zatieniť. V lete, od konca mája, je ideálne vonkajšie chránené miesto pri tepelnej stene. **Optimálna starostlivosť:** Ak je kvetnák dobre zakorenený, tamarillo by sa malo presadiť do veľkého kvetináča (10 litrov). Pravidelne zalievajte, pretože potreba vody je kvôli veľkým listom vysoká, vyhnite sa však podmačaniu a dodávajte svojej rastline tekuté hnojivo na kaktusy s nízkym obsahom dusíka každých 14 dní počas letných mesiacov. Na kontrolu rastu a na formovanie pre podporu bočných výhonkov je možný rez, ale je to na úkor kvitnutia počas roka. **V zime:** Doba dozrievania plodov tamarillo je 6 až 8 mesiacov a preto na severnej pologuli spadá do zimných mesiacov. Po zbere (od tretieho roku) je teraz možné rastlinu strihať razantnejšie. Pretože tamarillo pochádza z juhoamerických Ánd, znáša nižšie teploty ako iné tropické plodiny. V zime postačí svetlé miesto pri teplote 5° až 15° Celzia. Malé rastlinky môžete prezimovať pri izbovej teplote.



Tropsko paradížnikovo drevo / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Lepe poletne rože in paradížniku podobni plodovi pozimi

Zimzeleni drevesni paradížnik razvíja samo en poganjek, ki drevesasto oleseni, se pozno veji in oblikuje velike, mehko dlakave liste. Hitro raste in v kadi doseže sobno višino. Tamarillo razvíja majhne, jajčaste rdeče ali rumene plodove iz hermafroditnih (samoprašnih) cvetov sivke. Okus podolgovatega ploda, ki spominja na romski paradížnik, je nekoliko svojevrsten in nejasno spominja na paradížnik. Najboljši so sadeži, ki še niso povsem zreli – so prijetno sladko-kislega okusa. Paradížnik je botanično povezan le, čekat da oba pripadata družini nočnih senčnikov (Solanaceae). Meso lahko pobremo naravnost iz kože, vmešamo v sadne solate ali kuhamo na pari kot zelenjavo. **Naravni habitat:** Drevesni paradížnik izvira iz Andov Južne Amerike v Peruju, Čilu ali Boliviji. **Navodila za gojenje:** Gojenje iz semen v zaprtih prostorih je možno vse leto. Semena raztresemo po vlažnem rastnem substratu in jih le na tanko prekrijemo s 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. Kalenje običajno nastopi po dveh do štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Tamarillo ima rad čim bolj svetlo in toplo za bogato pridelavo plodov, lahko pa je tudi delno zasenčeno. Poleti, od konca maja, je idealno zaščiteno mesto ob steni za ohranjanje toplote na prostem. **Optimalna nega:** Če je semenski lonec dobro ukoreninjen, je treba tamarillo presaditi v velik lonec (10 litrov). Redno zalivajte, saj je zaradi velikih listov potreba po vodi visoka, vendar se izogibajte premočevanju in svoji rastlini v poletnih mesecih zagotovite tekoče gnojilo za kaktus z nizko vsebnostjo dušika vsakih 14 dni. Za nadzor rasti in za nastanek možno je obrezovanje za spodbujanje stranskih poganjkov, vendar je to na račun cvetenja med letom. **V zimskem času:** Čas zorenja plodov tamarila je od 6 do 8 mesecev in zato na severni polobli pade na zimske mesece. Po obiranju (od tretjega leta dalje) lahko rastlino sedaj močneje porežemo. Ker je tamarillo doma v južnoameriških Andih, prenaša nižje temperature kot druge tropske rastline. Pozimi zadostuje svetlo mesto pri 5° do 15° Celzija. Majhne rastline lahko prezimite pri sobni temperaturi.



Tomate de árbol

Cyphomandra betacea

Bonitas flores en verano y frutos similares a tomates en invierno

El tomate de árbol, siempre verde, de hoja perenne sólo desarrolla un rebrote que crece como un árbol leñoso, no ramifica hasta tarde y forma unas hojas grandes y suaves. Crece rápido y puede alcanzar alturas de dos a tres metros incluso en maceta. De las flores autógamas y de color lavanda nacen unos frutos pequeños, ovales y de color rojo o amarillo. Los frutos de sabor se parecen a tomates de la variedad Roma, un poco particular y recuerdan al tomate remotamente. Los mejores son los frutos no del todo maduros con un sabor agri dulce. Guarda parentesco botánico con el tomate solo porque ambas pertenecen a la familia solanácea. Se puede extraer la pulpa directamente con una cuchara, mezclarla en una ensalada de frutas o hervir al vapor como verdura. **Ubicación natural:** El tomate de árbol es originariamente de los Andes de Sudamérica en Perú, Chile o Bolivia. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Esparza las semillas sobre el sustrato húmedo y cúbralas ligeramente con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujereelo. 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 se produce entre las siguientes dos a cuatro semanas. **La mejor ubicación:** Para un crecimiento abundante de frutos el tomate de árbol necesita un lugar luminoso y cálido, pero también puede permanecer en semi sombra. Lo ideal en verano es un lugar protegido del viento cerca de un muro que acumule calor, al exterior. **Cuidado óptimo:** En cuanto el macetero de cultivo esté bien enraizado debe trasplantar el tomate en árbol a un macetero de tamaño mayor (10 litros). Riegue con regularidad ya que la demanda de agua es grande por el gran tamaño sus hojas, pero evite anegamiento y suminístrele cada 14 días fertilizante líquido para cactus. Para controlar el crecimiento y fomentar el desarrollo de rebrotes laterales, puede podarlo durante todo el año a pesar de la flor escencia. **En el invierno:** El tiempo de maduración de los frutos es de 6 a 8 meses y se produce en el hemisferio norte durante los meses de invierno. Después de la cosecha (a partir del tercer año) puede podarla bastante. Como el tomate en árbol procede de los Andes sudamericanos, es tolerante a temperaturas bajas, no como otras plantas tropicales. En invierno le vale un sitio luminoso con temperaturas de 5 a 15 grados. Las plantas pequeñas las puede mantener en temperatura ambiente en interior.



Tropický rajský strom / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Krásné letní květiny a v zimě ovoce podobné rajčatům

Stálezelené stromové rajče vyvíjí pouze jeden výhon, který stromkovitě dřevnatí, pozdě větví a tvoří velké, měkce chlupaté listy. Rychle roste a ve vaně dosahuje i pokojové výšky. Tamarillo vyvíjí malé vejčité červené nebo žluté plody z levandulově zbarvených hermafroditních (samosprašných) květů. Chut podlouhlého plodu, připomínajícího romské rajče, je poněkud zvláštní a matně připomínající rajče. Nejlepší je ovoce, které není úplně zralé – chutnají příjemně sladkokysele. K rajčatům existuje pouze botanický vztah než že oba patří do čeledi lilkovitých (Solanaceae). Dužninu lze vydlabat rovnou ze slupky, zamíchat do ovocných salátů nebo uvařit v páře jako zeleninu. **Přirozená poloha:** Stromová rajčata původně pocházejí z And v Jižní Americe v Peru, Chile nebo Bolívii. **Úspěšné pěstování:** Pěstování ze semínek v interiéru je možné po celý rok. Semena rozsypte na vlhký pěstební substrát a substrát je pouze tence zakryjte. Kultivační nádoby 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 plísní 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. Klíčení obvykle nastává po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Tamarillo má rádo co nejvíce světla a teplé pro bohatou produkci plodů, ale dá se i částečně zastínit. V létě, od konce května, je ideální venkovní zastřešené místo u akumulační zdi. **Optimální péče:** Pokud je květináč dobře zakořeněný, tamarillo by mělo být přesazeno do velkého květináče (10 litrů). Zalévejte pravidelně, protože potřeba vody je kvůli velkým listům vysoká, ale vyhněte se přemokření a během letních měsíců poskytněte své rostlině kapalně hnojivo pro kaktusy s nízkým obsahem dusíku každých 14 dní. Pro kontrolu růstu a pro formování Pro podporu postranních výhonů je možný řez, ale je to na úkor kvetení během roku. **V zimě:** Doba zrání plodů tamarillo je 6 až 8 měsíců, a proto na severní polokouli připadá na zimní měsíce. Po sklizni (od třetího roku) lze nyní rostlinu intenzivněji seřezávat. Protože tamarillo pochází z jihoamerických And, snáší nižší teploty než jiné tropické plodiny. V zimě postačí světlé stanoviště při 5° až 15° Celsia. Malé rostliny můžete přezimovat při pokojové teplotě.



Tropikal Domates Ağacı / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Güzel yaz çiçekleri ve kışın domates benzeri meyveler

Yaprak dökmeyen ağaç domates, ağaç benzeri, odunsu, geç dallanan ve büyük, yumuşak tüylü yapraklar oluşturan tek bir sürgün geliştirir. Küvette hızla büyür ve hatta oda yüksekliğine ulaşır. Tamarillo, lavanta renkli hermafrodit (kendi kendine tozlaşan) çiçeklerden küçük, yumurta şeklinde kırmızı veya sarı meyveler geliştirir. Bir Roma domatesine benzeyen uzun meyvenin tadı biraz tuhaf ve belli belirsiz bir şekilde domatesi andırıyor. Tam olarak olgunlaşmamış meyveler en iyisidir - tatları hoş tatlı ve ekşidir. Şu ana kadar domateslerle yalnızca botanik bir ilişki vardır. Her ikisi de itüzüümü ailesine (Solanaceae) aittir. Et, doğrudan deriden alınabilir, meyve salatalarına karıştırılabilir veya sebze olarak buharda pişirilebilir. **Doğal konum:** Ağaç domatesleri aslen Peru, Şili veya Bolivya'daki Güney Amerika And Dağları'ndan gelir. **Başarılı yetiştirme:** İç mekanlarda tohumlardan büyümek tüm yıl boyunca mümkündür. Tohumları nemli büyüyen alt tabakaya dağıtın ve alt tabaka ile sadece ince bir şekilde örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurummasını 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. Çimlenme genellikle iki ila dört hafta sonra gerçekleşir. **En iyi konum:** Tamarillo, zengin meyve üretimi için mümkün olduğunca parlak ve sıcak olmasını sever, ancak kısmen gölgeli de olabilir. Yaz aylarında, Mayıs ayının sonundan itibaren, açık havada ısı tutma duvarının yanında korunaklı bir yer idealdir. **Optimum bakım:** Saksı iyi köklenmişse, tamarillo büyük bir saksıya (10 litre) nakledilmelidir. Büyük yapraklar nedeniyle su ihtiyacı yüksek olduğu için düzenli olarak sulayın, ancak su basmasını önleyin ve bitkinize yaz aylarında her 14 günde bir sıvı düşük nitrojenli kaktüs gübresi verin. Büyümeyi kontrol etmek ve oluşum için Yan sürgünleri teşvik etmek için bir budama mümkündür, ancak bu, yıl boyunca çiçeklenme pahasıdır. **Kışın:** Tamarillo meyvesinin olgunlaşma süresi 6 ila 8 aydır ve bu nedenle kuzey yarımkürede kış aylarına denk gelir. Hasattan sonra (üçüncü yıldan itibaren) bitki artık daha kuvvetli budanabilir. Tamarillo, Güney Amerika And Dağları'na özgü olduğu için, diğer tropik mahsullerden daha soğuk sıcaklıkları tolere eder. Kışın, 5° ila 15° Santigrat'ta bir ışık konumu yeterlidir. Küçük bitkileri oda sıcaklığında kışlayabilirsiniz.



Trópusi paradicsomfa / Tamarillo

Cyphomandra betacea

Csinos nyári virágok, télen paradicsomszerű gyümölcsök

Az örökzöld faparadicsom csak egy hájtást fejleszt, amely faszzerűen, fásodva nő, később ágazik el, és nagy, lágyan szőrös leveleket képez. Gyorsan növekszik, és még szobamagasságot is elér a kádban. A tamarillo a levendula színű hermafroditikus (önbeporzó) virágaiból kicsi, tojás alakú piros vagy sárga terméskelet fejleszt. A megnyúlt, roma paradicsomra emlékeztető gyümölcs íze kissé sajátos, és halványan paradicsomra emlékeztet. A nem egészen érett gyümölcsök a legjobbak – kellemesen édes-savanyú ízűek. A paradicsomhoz csak annyiban van botanikai kapcsolatot mint hogy mindkettő a nadálytőfélék (Solanaceae) családjába tartozik. A pépet egyenesen a héjából kikanalazhatjuk, gyümölcssalátákba keverhetjük, vagy főzélékként párolhatjuk. **Természetes elhelyezkedés:** A fa paradicsom eredetileg a dél-amerikai Andokból származik Peruból, Chiléből vagy Bolíviából. **Sikeres termesztés:** A beltéri magvak termesztése egész évben lehetséges. Szórja ki a magokat a nedves termesztőfelületre, és csak vékonyan takarja be őket az aljzattal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, 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. A csírázás általában két-négy hét után következik be. **A legjobb hely:** A Tamarillo szereti, ha a lehető legvilágosabb és melegebb a gazdag gyümölcstermesztéshez, de részben árnyékolható is. Nyáron, május végétől ideális a védett hely a szabadban, hőtartó fal mellett. **Optimális gondozás:** Ha a magcserep jól gyökerezik, a tamarillót át kell ültetni egy nagy (10 literes) cserépbe. Öntözze rendszeresen, mivel a nagy levelek miatt nagy a vízigénye, de kerülje el a vizesedést, és a nyári hónapokban 14 naponta folyékony, alacsony nitrogéntartalmú kaktusztrágyát adjon növényének. A növekedés szabályozására és a formációra Az oldalhajítások elősegítésére metszés is lehetséges, de ez az év közbeni virágzás rovására megy. **Télen:** A tamarillo termésének érési ideje 6-8 hónap, ezért az északi féltekén a téli hónapokra esik, a betakarítás után (a harmadik évtől) már erőteljesebben metszhető a növény. Mivel a tamarillo őshonos a dél-amerikai Andokban, elviseli a hidegebb hőmérsékletet, mint a többi trópusi növény. Télen elegendő egy világos hely, 5-15 Celsius-fok. A kis növényeket szobahőmérsékleten áttelelheti.

: : : : :



タマリロ

Cyphomandra betacea

夏には美しい花が咲き、冬にはトマトに似た果実が楽しめます

常緑のタマリロは1つの苗が木のように伸び最後に広く分枝し、柔らかい毛を持つ葉が特徴です。成長の早い植物で、鉢植えて部屋の天井の高さまで成長することもあります。ラベンダーのような花は雌雄同体（自家受粉）で、その後小さな卵形の赤色または黄色の果実が生ります。その特有の形と味はローマトマトを思い起こさせます。熟していない果実は甘みと酸味があり、食べるのに最適です。タマリロとトマトは植物性の関係はありません。タマリロもトマトもナス科に属しています。（ナス科）中央の種の部分は皮を剥いてすぐに取り除くことができ、フルーツサラダに加えたり、野菜のように煮込むこともできます。

自然な場所: 原産はペルー、チリ、ボリビアにある南米のアンデス山脈地域です。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。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2~4週間後に発芽します。

最高のロケーション:

豊かな果実のために明るく暖かい場所を好みますが、半日陰でも保管できます。5月の終わりから夏の間は、屋外で壁のそばの風の当たらない場所に置くのが理想的です。

最適なケア:

種まきポットに適切に根を張った後、大きな鉢（10リットル）に植え替えをします。大きな葉を持つため定期的にたくさんの水が必要ですが、水が受け皿などに溜まるは避けます。夏の間はサボテン用の低窒素肥料を2週間ごとに与えます。成長を促すためと、好きな高さに保つための剪定は可能ですが、その年のうちに行くと翌年の花に悪影響を与えます。

冬に:

果実の成熟期は約6~8ヶ月続きます。これは北半球では冬の期間にも及びます。収穫後（植えて3年目から）、しっかとした剪定が可能です。生息地は南米アンデス山脈地域であるため、他の熱帯作物よりも涼しい気温に耐えることができます。冬鑑りは5°C~15°Cの間の明るい場所に保管します。より小さな苗は冬の間室温で保管できます。

SKU: 12358 / Tropischer Tomatenbaum / Tamarillo