



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Solanum lycopersicum



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



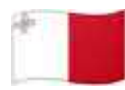
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Домат - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Отличителен исторически сорт домати от Франция

Този исторически френски сорт се различава значително от другите сортове домати поради силните си бразди и плоската, кръгла, неправилна форма. Той е един от високоросливите, ранозреещи домати за оранжерия или в защитено поле. Плодовете с тегло над 200 грама са многокамерни със силен доматиен аромат. Презреелите домати губят част от вкуса си, но са чудесни за сосове. Доматените сосове и доматиените супи са популярни, разбира се, но целите части от домати в зеленчукови и месни саксии също са популярни. Пасираните домати са идеална гарнитура за пица. В допълнение, доматиите са основна част от много тестени повечки като лазаня. Нарязаните пресни домати заедно с моцарела, малко билки и зехтин правят прочутото Insalata Caprese. Средиземноморските подправки като риган, мащерка, градински чай и босилек са идеални за домати. Сушене и съхранение на домати: Загрейте фурната до 75° по Целзий. Измийте доматиите и ги нарежете на две по дължина. Измийте, подсушете и нарежете няколко стръка мащерка. Подредете доматиите върху тавата за печене и ги поръсете с мащерка. Сушат се в гореща фурна с леко отворена врата за 7 до 10 часа, като се обръщат от време на време. Доматите са готови, когато са сухи но все още може да се огъне. Изплакнете чаша с гореща вода. Наредете доматиите със стръкчета розмарин и чесън в чашата. Полейте с олио, докато се покриват доматиите. Оставете всичко това поне седмица. **Естествено местоположение:** Доматиите първоначално идват от Южна и Централна Америка. **Успешно отглеждане:** От средата на март отглеждат доматиите си в светла и топла стая. Разпръснете плоските семена на два сантиметра едно от друго върху влажен кокосов субстрат или органична зеленчукова почва и само леко покрийте семената. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не мокър, за предпочитане като го навлажнявате със спрей бутилка. 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 растящия субстрат. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 20° и 24° по Целзий. След седмица или две трябва да се появят първите разсад. Отстранете капака и дръжте растенията малко по-хладни на много светлина, без пламтящото обедно слънце. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения може да се пикират (поотделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. От височина десет сантиметра разсадът се нуждае от пръчка за опора. След ледените светии в средата на май растенията могат да бъдат трансплантирани в градинска лека или кофа на разстояние 75 сантиметра на пълно слънце. **Най-доброто местоположение:** Идеално е слънчево място, защитено от дъжд и вятър. **Оптимална грижа:** Доматиите се нуждаят от здрави опорни пръчки или доматиени спирали. Поливайте равномерно, но избягвайте преовлажняване. Редовно премахвайте (върхушките) всички аксиларни издънки, които се образуват между ствола и основата на клоните. Тъй като кореновата система първоначално се развива енергично, видимият растеж е бавен през първите няколко седмици. Натопете четири и осем седмици след засаждането с органичен зеленчуков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година. **Доматите са нощни растения. Растителните им части са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Tomat - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Karakteristisk historisk tomat-sort fra Frankrig

Denne historiske franske sort adskiller sig væsentligt fra andre tomat-sorter på grund af dens stærke riller og flade, runde, uregelmæssige form. Det er en af de højtydende, tidligt modnende tomater til drivhuset eller på den beskyttede mark. Frugterne, der vejer mere end 200 gram, er flerkamrede med en stærk tomataroma. Overmodne tomater mister noget af deres smag, men er gode til saucer. Tomatsaucer og tomat-supper er selvfølgelig populære, men hele tomatdele i grøntsags- og kødgryder er også populære. Passerede tomater er en ideel pizzatopping. Derudover er tomater en grundlæggende del af mange pastaretter som lasagne. Skivede friske tomater sammen med mozzarella, nogle krydderurter og olivenolie gør den berømte Insalata Caprese. Middelhavskrydderier som oregano, timian, salvie og basilikum er ideelle til tomater. Tørring og opbevaring af tomater: Forvarm din ovn til 75° Celsius. Vask tomaterne og skær dem i halve på langs. Vask, dør tør og hak et par kviste timian. Anret tomaterne på bagepladen og drys med timian. Tør i en varm ovn med let åben ovndør i 7 til 10 timer – vend af og til. Tomaterne er færdige, når de er tørre men kan stadig bøjes. Skyl et glas med varmt vand. Læg tomaterne lagvis med rosmarinkviste og hvidløg i glasset. Hæld olie over, indtil tomaterne er dækket. Lad det hele stå i mindst en uge. **Naturlig beliggenhed:** Tomater kommer oprindeligt fra Syd- og Mellemamerika. **Succesfuld dyrkning:** Dyrk dine tomater i et lyst og varmt lokale fra midten af marts. Spred de flade frø med to centimeter fra hinanden på fugtigt kokossustrat eller organisk vegetabilsk jord og dæk kun frøene let. Hold vækstsustratet fugtigt, men ikke vådt, helst ved at fugte det med en sprayflaske. 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 vækstsustratet. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 20° og 24° Celsius. Efter en uge eller to skal de første frøplanter dukke op. Fjern låget og hold planterne lidt køligere i meget lys uden den bragende middagssol. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan de unge planter prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Fra en højde på ti centimeter har frøplanterne brug for en pind til støtte. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres i et havebed eller en spand i en afstand af 75 centimeter i fuld sol. **Den bedste beliggenhed:** Et solrigt sted beskyttet mod regn og vind er ideelt. **Optimal pleje:** Tomater har brug for stærke støttepinde eller tomatspiraler. Vand jævnt, men undgå vandfyldning. Fjern regelmæssigt (giv tilbage) eventuelle aksillære skud, der dannes mellem stammen og bunden af grenene. Da rodstystemet i starten udvikler sig kraftigt, er synlig vækst langsom i de første par uger. Gød fire og otte uger efter plantning med en økologisk vegetabilsk gødning. **Om vinteren:** Så igen året efter. **Tomater er natskyggeplanter. Deres plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Tomate - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Markante historische Tomatensorte aus Frankreich

Diese historische französische Sorte unterscheidet sich durch Ihre starke Furchung und die flachrunde, unregelmäßige Form deutlich von anderen Tomatensorten. Sie zählt zu den ertragreichen, frühreifenden Stabtomaten für das Gewächshaus oder im geschützten Freiland. Die mehr als 200 Gramm wiegenden Früchte sind vielkammrig mit einem kräftigem Tomataroma. Überreife Tomaten verlieren etwas an Geschmack, lassen sich aber wunderbar für Saucen verwenden. Beliebt sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtöpfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffnetem Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarinzweigen und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darübergießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Naturstandort:** Tomaten stammen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. **Anzucht:** Ziehen Sie Ihre Tomaten ab Mitte März in einem hellen und warmen Raum vor. Streuen Sie die flachen Samen im Abstand von zwei Zentimetern auf feuchtes Kokossustrat oder BIO-Gemüseerde und bedecken Sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem Sie es am besten mit einer Sprühlflasche nachfeuchten. 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 dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 20° und 24° Celsius. Nach ein bis zwei Wochen sollten die ersten Sämlinge erscheinen. Entfernen Sie die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei viel Licht ohne pralle Mittagssonne etwas kühler. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Ab einer Höhe von zehn Zentimetern brauchen die Sämlinge einen Stab als Stütze. Nach den Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen im Abstand von 75 Zentimetern an einem vollsonnigen Standort ins Gartenbeet oder in Kübel umgepflanzt werden. **Standort:** Optimal ist ein regen- und windgeschützter sonniger Platz. **Pflege:** Tomaten benötigen kräftige Stützstäbe oder Tomatenspiralen. Gießen Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Entfernen (entgeizen) Sie regelmäßig alle Achseltriebe, die sich zwischen Stamm und Zweigansatz bilden. Da sich zunächst das Wurzelwerk kräftig weiter entwickelt, verläuft das sichtbare Wachstum in den ersten Wochen nur langsam. Düngen Sie vier und acht Wochen nach der Auspflanzung mit einem BIO-Gemüsedünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus. **Tomaten sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Tomato - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Striking classic tomato variety from France

This historical French variety differs greatly in appearance from other varieties because of its flat-round irregular shape and strong grooves. Its is one of the high-yielding, precocious stake tomatoes that are often cultivated in green houses or at sheltered places outdoors. The fruits with a multi-ovary structure can weigh over 200 grams and come with a strong tomato flavour. Overripe tomatoes lose some of that flavour, but can still be used nicely for preparing tomato sauces. Most popular are, of course, tomato sauces and tomato soups, but also the use of big tomato chunks in vegetable and meat stews. Strained tomatoes make an ideal pizza topping. Moreover, tomatoes are the basic ingredient for many pasta casseroles, like Lasagna. Fresh slices of tomato along with Mozzarella cheese and seasoned with herbs and olive oil make the famous "Insalata Caprese". Mediterranean herbs like oregano, thyme, sage and basil are the perfect seasoning for tomatoes. To dry and store tomatoes: Wash and slice the tomatoes, spread them on a baking sheet, season with dried and chopped up sprigs of thyme, and place them in a pre-heated oven with 75° Celsius. Let them dry for about 7 to 10 hours in the hot oven with the door slightly open and flip the slices over now and then. The tomatoes are ready when they are dry, but can still be bent. Rinse out a glass with hot water and place layers of the tomatoes along with twigs of rosemary and some garlic inside. Add (olive) oil until the tomatoes are fully covered. Leave it to stand for at least one week. **Natural location:** Tomatoes originally came from South and Central America. **Successful cultivation:** You may start seed propagation in mid March at a bright and warm place indoors. Spread the flat seeds about 2 cm apart from each other onto moist coconut substrate or organic herb substrate and cover them only slightly with earth. Keep your potting compost moist, but not wet – preferably by using a water sprayer for moistening. 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 can avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° and 24° Celsius. The first seedlings should come up after one or two weeks. Now, you can remove the cover and keep the sprouts in a somewhat cooler, but bright place without exposing them to the hot midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first pair of leaves, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and filled with organic vegetable substrate. When they reach a height of approximately 10 cm, you need to support the plants with a small stick. In mid May and after the Ice Saints, the plants can be planted out at a sunny place in the garden with around 75 cm gaps between them, or you move them into tubs. **The best location:** A sunny place that is sheltered from the rain and wind would be ideal for cultivation. **Optimal care:** As the plants grow tall they will need strong supporting struts or tomato stakes. Water the plants evenly, but avoid water-logging. Pluck out the side-shoots between the stem and the base of the branches regularly. Since the rooting of the plants will develop strongly in the beginning, the visible sprouts grow rather slow initially. About 4 weeks and 8 weeks after planting out, you may provide the plant with some organic vegetable fertilizer. **In the winter:** Sow again the following year. **Tomato plants belong to the nightshade family. Except for its ripe fruits all other parts of the plant are poisonous.**



ORGAANILINE – Tomat – Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Iseloomulik ajalooline tomatisort Prantsusmaal

See ajalooline prantsuse sort erineb teistest tomatisortidest oluliselt tugevate soonte ja lameda ümara ebakorrapärase kuju tõttu. See on üks kõrge saagikusega varalilmivatest tomatitest kasvuhuoneesse või kaitsealusele põllule. Üle 200 grammi kaaluvad viljad on mitmekambrisised, tugeva tomatiaroomiga. Üleküpsenud tomatid kaotavad osa oma maitsest, kuid sobivad suurepäraselt kastmeteks. Belieb sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtöpfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffnetem Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarinzweigen, und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darübergießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Looduslik asukoht:** Tomatid on algelt pärit Lõuna- ja Kesk-Ameerikast. **Edukas kasvatamine:** Alates märtsi keskpaigast kasvatage oma tomateid valgusküllases ja soojas ruumis. Puista lamedad seemned üksteisest kahe sentimeetri kaugusele niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele kõõviljamuldale ja katke seemned vaid kergelt. Hoia kasvusubstraat niiske, kuid mitte märg, eelistatavalt puhustuspuudeliga niisutades. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke kasvusubstraadile. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 20–24 °C. Nädala või kahe pärast peaksid ilmuta esimesed seemikud. Eemaldage kate ja hoidke taimi pisut jahedamana rohke valguse käes, ilma lõõskava keskpäevapikeseita. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi (eraldaj) kuni esimese leheni välja jätta turgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe kõõviljamuld. Kümne sentimeetri kõrguselt vajavad istikud toetusteks pulka. Pärast mai keskpaiga jääpühakuid võib taimed lauspäikese käes istutada aiapienrasse või ämbriks 75 sentimeetri kaugusele. **Parim asukoht:** Ideaalne on päikesepaisteline koht, mis on kaitstud vihma ja tuule eest. **Optimaalne hooldus:** Tomatid vajavad tugevaid tugipulki või tomatispiraale. Kastke ühtlaselt, kuid vältige vettimist. Korrapäraselt eemaldage (andke tagasi) kõik kaenlaalused võrsed, mis tekivad tüve ja okste aluse vahel. Kuna juurestik areneb alguses jõuliselt, on nähtav kasv esimestel nädalatel aeglane. Väetage neli ja kaheksa nädalat pärast istutamist orgaanilise kõõviljaväetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti. **Tomatid on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU – Tomaatti – Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Erottuva historiallinen tomatitilajike Ranskasta

Tämä historiallinen ranskalainen lajike eroaa merkittävästi muista tomaattilajikkeista vahvojen urien ja litteän, pyöreän, epäsäännöllisen muotonsa ansiosta. Se on yksi korkeatuottoisista, varhain kypsyyvistä tomaateista kasvihuoneeseen tai suojelualueelle. Hedelmät, jotka painavat yli 200 grammaa, ovat monikammioisia, ja niissä on vahva tomaattiaromi. Ylikypsästä tomaatit menettävät osan maustaan, mutta sopivat erinomaisesti kastikkeisiin. Belieb sind natürlich Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtöpfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffnetem Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarinzweigen, und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darübergießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Luonnollinen sijainti:** Tomaatit tulevat alun perin Etelä- ja Keski-Amerikasta. **Onnistunut viljely:** Kasvata tomaatit valoisassa ja lämpimässä huoneessa maaliskuun puolivälistä alkaen. Levitä litteät siemenet kahden sentin etäisyydelle toisistaan kostealle kookossubstraatile tai luomukasvimaille ja peitä siemenet vain kevyesti. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä, mieluiten kostuttamalla sitä ruiskupullolla. 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 kasvualustalle. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 20–24 °C. Viikon tai kahden kuluuttua ensimmäisten taimien pitäisi ilmestyä. Poista kansi ja pidä kasvit hieman viileässä valoisassa ilman paahtavaa keskipäivän aurinkoa. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaa. Kymmenen senttimetrin korkeudelta taimet tarvitsevat tikun tueksi. Toukokuun puolivälin jääpühien jälkeen kasvit voidaan istuttaa puutarhapenkkiin tai ämpäriin 75 senttimetrin etäisyydelle täydessä auringossa. **Paras sijainti:** Aurinkoinen sateelta ja tuulelta suojattu paikka on ihanteellinen. **Optimaalinen hoito:** Tomaatit tarvitsevat vahvoja tukitukkuja tai tomatitispiraaleja. Kastele tasaisesti, mutta vältä kastumista. Poista (anna takaisin) säännöllisesti kaikki kainaloversot, jotka muodostuvat rungon ja oksien tyveen väliin. Koska juurijärjestelmä kehittyy aluksi voimakkaasti, näkyvä kasvu on hidasta muuttaman ensimmäisen viikon aikana. Lannoita neljä ja kahdeksan viikkoa istutuksen jälkeen luomukasvilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna. **Tomaatit ovat yöviirakasveja. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



BIO – Tomate – Marmande

Solanum lycopersicum

Une variété de tomate historique et importante provenant de la France

Cette variété historique française se distingue des autres tomates par sa forte segmentation et sa forme arrondie irrégulière. Elle fait partie des tomates productives et précoces pour la serre ou à l'abri dehors. Les fruits, qui pèsent plus de 200 grammes, ont de loges multiples avec un arôme de tomate intense. Les tomates trop mûres perdent un peu leur goût, mais elles sont parfaites pour les sauces. Les sauces tomates et les soupes de tomates sont évidemment aimées, mais des parts de tomate entières dans les potées de légumes et de viande le sont aussi. Les sauces tomate sont un ajout idéal aux pizzas. De plus, les tomates sont un ingrédient fondamental dans beaucoup de plats de pâtes, comme la lasagne. Les tranches de tomates avec du mozzarella, quelques herbes et de l'huile d'olive donnent la célèbre salade caprese. Les épices méditerranéennes, comme l'origan, le thym, la sauge et le basilic sont idéales avec les tomates. Sécher et conserver les tomates : Préchauffez votre four à 75 °C. Lavez les tomates et coupez-les en deux sur la longueur. Lavez, séchez, épongez et hachez quelques branches de thym. Mettez les tomates sur la plaque et saupoudrez avec le thym. Séchez dans le four chaud avec la porte légèrement ouverte pendant 7 à 10 heures - tournez la plaque de temps en temps. Les tomates sont prêtes lorsqu'elles sont sèches mais peuvent encore être pilées. Rincez un verre avec de l'eau chaude. Mettez les tomates avec des branches de romarin et de l'ail dans le verre. Versez de l'huile jusqu'à ce que les tomates soit couvertes. Laissez le tout reposer pendant au moins une semaine. **Emplacement naturel:** Les tomates proviennent de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale. **Culture réussie:** Mettez vos tomates dans une salle lumineuse et chaude à partir de mi-mars. Parsemez les graines plates à deux centimètres les unes des autres sur du substrat de coco humide ou sur de la terre potagère et recouvrez les graines légèrement. Gardez le substrat humide mais pas mouillé, de préférence en humidifiant avec un vaporisateur. 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 avec une température entre 20 et 24 °C. Les premiers semis doivent apparaître après une à deux semaines. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit un peu plus froid avec beaucoup de lumière sans les exposer au plein soleil de midi. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (sporadiquement) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous percés dans le fond et de la terre potagère BIO dès que la deuxième paire de feuilles se développe. Les semis ont besoin d'une barre comme support à partir d'une hauteur de 10 cm. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être replantées, séparées de 75 cm, dans un endroit ensoleillé dans le jardin ou dans des seaux. **Le meilleur emplacement:** Un endroit ensoleillé et protégé de la pluie et du vent est parfait. **Soins optimaux:** Les tomates ont besoin de barres de support ou de tuteurs à tomates puissants. Arrosez régulièrement mais évitez l'eau stagnante. Enlevez (châtrer) tous les bourgeons qui se forment entre le tronc et les branches régulièrement. La croissance visible de la plante est lente pendant les premières semaines car les racines se développent d'abord. Engraissez quatre et huit semaines après la plantation avec un engrais potager BIO. **En hiver:** Resemez l'année suivante. **Les tomates sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Ντομάτα - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Ξεχωριστή ιστορική ποικιλία ντομάτας από τη Γαλλία

Αυτή η ιστορική γαλλική ποικιλία διαφέρει σημαντικά από άλλες ποικιλίες ντομάτας λόγω των ισχυρών αιλακώσεων και του επίτεδου, στρογγυλού, ακανόνιστου σχήματός της. Είναι μια από τις ντομάτες υψηλής απόδοσης, πρώιμης ωρίμανσης για το θερμοκήπιο ή στο προστατευόμενο χωράφι. Οι καρποί, βάρους άνω των 200 γραμμαρίων, είναι πολυθάλαμοι με έντονο άρωμα ντομάτας. Οι υπερωριμες ντομάτες γίνουν λιγν από τη γεύση τους αλλά είναι ιδανικές για σάλτσες. Οι σάλτσες ντομάτας και οι σούπες ντομάτας είναι φυσικά δημοφιλείς, αλλά και ολόκληρα μέρη ντομάτας σε γλάστρες λαχανικών και κρέατος είναι επίσης δημοφιλή. Οι παρωμένες ντομάτες είναι μια ιδανική επικάλυψη πίτσας. Επιπλέον, οι ντομάτες αποτελούν θεμελιώδες μέρος πολλών πιάτων καταρράδας με ζυμαρικά όπως τα λαζάνια. Οι φρέσκες ντομάτες σε φέτες μαζί με μοτσαρέλα, μερικά μυρωδικά και ελαιόλαδο φτιάχνουν το περίφημο Insalata Caprese. Τα μεσογειακά μπαχαρικά όπως η ρίγανη, το θυμάρι, το φασκόμηλο και ο βασιλικός είναι ιδανικά με ντομάτα. Στέγνωμα και αποθήκευση ντομάτας: Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 75°C. Καθαρίστε τις ντομάτες και τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος. Πλένουμε, στεγνώνουμε και φιλοκόβουμε μερικά κλωνάρια θυμάρι. Τοποθετήστε τις ντομάτες στο ταψί και πασπαλίστε με θυμάρι. Στεγνώστε σε ζεστό φούρνο με την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή για 7 έως 10 ώρες - γυρίζοντας περιστασιακά. Οι ντομάτες γίνονται όταν στεγνώσουν αλλά μπορεί ακόμα να λυγίσει. Στεγνώστε ένα ποτήρι με ζεστό νερό. Στεγνώστε στο ποτήρι τις ντομάτες με κλωνάρια δεντρολίβανου και σκόρδο. Περιχύνουμε με λάδι μέχρι να καλυφθούν οι ντομάτες. Αφήστε τα όλα για τουλάχιστον μια εβδομάδα. **Φυσική τοποθεσία:** Οι ντομάτες προέρχονται αρχικά από τη Νότια και Κεντρική Αμερική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Καλλιέργηστε τις ντομάτες σας σε ένα φωτεινό και ζεστό δωμάτιο από τα μέσα Μαρτίου. Διασκορπίστε τους επίτεδες σπόρους σε απόσταση δύο εκατοστών μεταξύ τους σε υγρό υπόστρωμα καρδύας ή οργανικό φυτικό χώμα και καλύψτε μόνο ελαφρώς τους σπόρους. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, κατά προτίμηση υγράνοντάς το με ένα πιουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία ρούχας στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 20° και 24° Κελσίου. Μετά από μια εβδομάδα ή δύο, πρέπει να εμφανιστούν τα πρώτα σπορόφυτα. Αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά λίγο πιο δροσερά σε πολύ φως χωρίς τον λαμπερό μεσημεριανό ήλιο. Μόλις αναπτυχθούν το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν (ξεχωριστά) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Από ύψος δέκα εκατοστών, τα σπορόφυτα χρειάζονται ένα ραβδί για στήριξη. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε κρεβάτι κήπου ή κουβιά σε απόσταση 75 εκατοστών σε πλήρη ήλιο. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ένα ηλιόλουστο μέρος προστατευμένο από τη βροχή και τον άνεμο είναι ιδανικό. **Βέλτιστη φροντίδα:** Οι ντομάτες χρειάζονται ισχυρά ραβδιά στήριξης ή σπείρες ντομάτας. Ποτίστε ομοιόμορφα αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση. Αφαιρέστε τακτικά (δώστε πίσω) τυχόν μασχαλιαίους βλαστούς που σχηματίζονται μεταξύ του κορμού και της βάσης των κλαδιών. Δεδομένου ότι το ριζικό σύστημα αναπτύσσεται αρχικά έντονα, η ορατή ανάπτυξη είναι αρχή τις πρώτες εβδομάδες. Λιπάνετε τέσσερις και οκτώ εβδομάδες μετά τη φύτευση με βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος. **Οι ντομάτες είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Trátaí - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Éagsúlacht trátaí stairiúil ar leith ón bhFrainc

Tá an éagsúlacht stairiúil Fraincis seo difriúil go mór ó chineálacha trátaí eile mar gheall ar a grooves láidir agus cruth cothrom, cruinn, neamhrialta. Tá sé ar cheann de na trátaí ard-táirgeachta, luath-aibí don cheaptha teasa nó sa réimshe cosanta. Tá na torthaí, a mheá níos mó ná 200 gram, il-seomra le aroma láidir trátaí. Cailleann trátaí ró-aibí cuid dá blas ach tá siad iontach le haghaidh anlainn. Tá anlainn trátaí agus anraithí trátaí tóir, ar ndóigh, ach tá codanna trátaí iomlána i bpotáí glasraí agus feola tóir freisin. Is barr foirfe pizza iad trátaí pasáilte. Ina theannta sin, tá trátaí mar chuid bhunúsach de go leor miasa casserole pasta cosúil le lasagna. Déanann trátaí úra slisnithe mar aon le mozzarella, roinnt luibheanna agus ola oléigin an Insalata Caprese cáiliúil. Tá spíosraí Meánmhara cosúil le oregano, thyme, saoi agus basil oiriúnach le trátaí. Trátaí a thiomú agus a stóráil: Déan an oigheann a réamhthéamh go 75° Celsius. Nigh trátaí agus gearrtha i leath ar fhad. Nigh, pat tirim agus gearr cúpla sprig de thyme. Socraigh na trátaí ar an mbileog bácala agus sprinkle le thyme. Triomaigh in oigheann te le doras an oigheann beagán oscailte ar feadh 7 go 10 uair an chloig - ag casadh ó am go chéile. Déantar na trátaí nuair a bhíonn siad tirim ach is féidir a lúbadh fós. Sruthlaigh gloine le huisce te. Ciseal na trátaí le sprigs Rosemary agus gairleog sa ghloine. Doirt ola thairis go dtí go bhfuil na trátaí clúdaithe. Fág é ar fad ar feadh seachtaine ar a laghad. **Suíomh nádúrtha:** Is ó Mheiriceá Theas agus ó Mheiriceá Láir a thagann trátaí ar dtús. **Saothrú rathúil:** Fás do trátaí i seomra geal agus te ó lár mhí an Mhárta. Scaip na siolta cothrom dhá cheintiméadar óna chéile ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir glasraí orgánacha agus gan ach na siolta a chlúdach go héadrom. Coinnigh an tsuibstráit atá ag fás tais ach ní fluich, b'fhearr é a thaise le buidéal spraeála. 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. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an tsuibstráit atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 20° agus 24° Celsius. Tar éis seachtaine nó dhó, ba chóir go mbeadh na chéad síológa le feiceáil. Bain an clúdach agus coinnigh na plandaí beagán níos fuairé i go leor solais gan an ghrian meán lae. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí óga a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Ó airde deich cheintiméadar, tá bata ag teastáil ó na síológa le haghaidh tacaíochta. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasplánu isteach i leaba gairdín nó buicéad ar fad 75 ceintiméadar faoi ghrian iomlán. **An suíomh is fearr:** Tá áit ghrianmhar atá cosanta ó bháisteach agus ó ghaoth oiriúnach. **Cúram is fearr is féidir:** Tá bataí tacaíochta láidre nó biseanna trátaí ag teastáil ó thrátaí. Uisce go cothrom ach seachain uiscebhuí. Bain go rialta (tabhair ar ais) aon shoots axillary a fhoirmiú idir an stoc agus bun na mbrainsí. Ós rud é go bhforbraíonn an córas fréimhe go briomhar ar dtús, tá fás infheicthe mall sna chéad chúpla seachtain. Fertilize ceithre agus ocht seachtaine tar éis plandáil le leasachán orgánach glasraí. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn. **Is plandaí scáth oíche iad trátaí. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Tómatar - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Áberandi söguleg tómatafbrigði frá Frakklandi

Þetta sögulega franska afbrigði er verulega frábrugðið öðrum tómatafbrigðum vegna sterkra grópa og flatra, kringlóttara, óreglulegrar lögunar. Það er einn af hár-upskeru, snemmproska tómtum fyrir gróðurhúsið eða á verndað sviði. Ávestirnir, sem vega meira en 200 grömm, eru fjölhólfra með sterkan tómatilm. Ofþroskaðir tómatar missa eitthvað af bragðinu en eru frábærir í sósur. Tómatósósur og tómatósúpur eru að sjálfsgöngu vinsælar, en heilir tómatpartar í grænmetis- og kjötpottum eru líka vinsælir. Passaðir tómatar eru tilvaldið pizzaálegg. Að auki eru tómatar grundvallarhluti í mörgum pastaréttum eins og lasagna. Niðurskornir ferskir tómatar ásamt mozzarella, nokkrum kryddjurtum og ólífuolíu gera hið fræga Insalata Caprese. Miðjarðarhafskrydd eins og oregano, timjan, salvía og basilíka eru tilvalin með tómtum. Þurrkun og geymsla tómatá: Forhitið ofninn þinn í 75° á Celsius. Þvoið tómatana og skerði í tvennt eftir endilöngu. Þvoið, þurrið og saxið nokkra timjangreinar. Raðið tómtunum á bökunarplötuna og stráðið timjan yfir. Þurrkaðu í heitum ofni með ofnhurðina órlítið opna í 7 til 10 klukkustundir - snúðu öðru hverju. Tómatarnir eru tilbúnir þegar þeir eru orðnir þurrir en er samt hægt að beygja. Skolaðu glas með heitu vatni. Settu tómatana með rósmaingreinum og hvítalauk í glasið. Hellið olíu yfir þar til tómatarnir eru þaktir. Leyfðu þessu öllu í að minnsta kosti viku. **Náttúruleg staðsetning:** Tómatar koma upphaflega frá Suður- og Mið-Ameríku. **Árangursrík ræktun:** Ræktaðu tómatana þína í björtu og heitu herbergi frá miðjum mars. Dreifið sléttu fræjunum með tveggja sentimetra millibili á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og hyljið fræin aðeins. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt, helst með því að væta það með úðaflösku. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegur 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 undirlagi. Settu ræktunarilátið á léttan og heitan stað með hitastig á milli 20° og 24° á Celsius. Eftir viku eða tvær ættu fyrstu plönturnar að birtast. Fjarlægðu hlífina og hafðu plönturnar aðeins kaldari í miklu ljósi án glampandi hádegissólar. Um leið og annað blaðaparíð þróast má stinga unga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með holum í botnin og lífrænum jurtamold. Frá tíu sentimetra hæð þurfa plönturnar staf til stuðnings. Eftir ísdýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar í garðbeði eða fótu í 75 sentimetra fjarlægð í fullri sól. **Besta staðsetningin:** Sólríkur staður varinn fyrir rigningu og vindi er tilvalinn. **Besta umönnun:** Tómatar þurfa sterka stuðningssinna þá eða tómatspírala. Vökvaðu jafnt en forðastu vatnslosun. Fjarlægðu reglulega (gefðu til baka) hvers kyns handarkraka sem myndast á milli stofnsins og botn greinanna. Þar sem rótarkerfið þróast kröftuglega í upphafi er sýnilegur vöxtur hægur fyrstu vikurnar. Frjógva fjórum og átta vikum eftir gróðursetningu með lífrænum grænmetisáburði. **Á veturna:** Sáði aftur árið eftir. **Tómatar eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávestirnir!**



BIO - Pomodoro - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Notevole varietà storica di pomodoro dalla Francia

Questa storica varietà francese si differenzia significativamente da altri tipi di pomodori per le marcate solcature in superficie e la forma piatta e irregolare. È uno dei pomodori ad alto rendimento, a maturazione precoce per la serra o in campo protetto. I frutti, da oltre 200 grammi, sono multi-camera con un forte aroma di pomodoro. I pomodori troppo maturi perdono un po' del loro sapore, ma sono ottimi per le salse. Naturalmente, le salse di pomodoro e le zuppe di pomodoro sono molto apprezzate, così come i pezzi interi di pomodoro in preparazioni di verdure e carne. La passata di pomodoro è un condimento ideale per la pizza. Inoltre, i pomodori sono un ingrediente fondamentale di molti timballi di pasta, come le lasagne. I pomodori freschi a fette insieme a mozzarella, alcune erbe e olio d'oliva costituiscono la famosa Insalata Caprese. Le erbe mediterranee ideali da abbinare ai pomodori sono origano, timo, salvia e basilico. Per essiccare e conservare i pomodori: Preriscaldare il forno a 75° C. Lavare i pomodori e tagliarli a metà longitudinalmente. Lavare alcuni rametti di timo, asciugargli e spezzettarli. Dividere i pomodori sul piatto e cospargergli con il timo. Far essiccare in un forno caldo con la porta del forno leggermente aperta, da 7 a 10 ore, girando di tanto in tanto. I pomodori sono pronti quando sono secchi, ma possono ancora essere piegati. Risciacquare un contenitore di vetro con acqua bollente. Disporre a strati i pomodori con rametti di rosmarino e aglio nel contenitore di vetro. Versarvi sopra l'olio fino a coprire i pomodori. Lasciar riposare il tutto per almeno una settimana. **Posizione naturale:** I pomodori sono originari del Sud e del Centro America. **Coltivazione riuscita:** Coltivare i pomodori a partire da metà marzo in una stanza calda e luminosa. Cospargere i semi piatti a una distanza di due centimetri l'uno dall'altro, su un substrato di cocco umido o su terra per ortaggi BIO e coprire solo leggermente i semi. Mantenere il substrato di coltura umido, ma non bagnato, inumidendolo con uno spruzzino. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita della muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 20° e 24° C. Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, da una a due settimane dopo. Togliere la copertura e mantenere le piante al fresco in abbondanza di luce, evitando l'esposizione diretta al sole di mezzogiorno. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradandole) fino alla comparsa della prima foglia in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Da un'altezza di dieci centimetri, le piantine hanno bisogno di un bastone come supporto. Al termine del periodo dei santi di ghiaccio di metà maggio, le piante possono essere trapiantate a una distanza di 75 centimetri in pieno sole, in giardino o in vaso. **La posizione migliore:** È ottimale una collocazione in un punto soleggiato, protetto dalla pioggia e dal vento. **Cura ottimale:** I pomodori hanno bisogno di forti bastoni di supporto o di spirali per pomodori. Innaffiare uniformemente, evitando i ristagni d'acqua. Rimuovere regolarmente tutti i germogli ascellari che si formano tra il tronco e la base del ramo. Poiché inizialmente il sistema di radici continua a svilupparsi in maniera cospicua, la crescita visibile nelle prime settimane è lenta. Fertilizzare con concime per ortaggi BIO dopo quattro o otto settimane dalla semina. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo. **I pomodori sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Rajčica - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Prepoznatljiva povijesna sorta rajčice iz Francuske

Ova povijesna francuska sorta rajčice značajno se razlikuje od ostalih sorti rajčice zbog svojih jakih utora i plosnatog, okruglog, nepravilnog oblika. Ubraja se u visokorodne, ranozrele rajčice za staklenik ili zaštićeno polje. Plodovi, težine više od 200 grama, višekomorni su s jakim aromom rajčice. Prezrele rajčice gube dio okusa, ali su izvrсне za umake. Popularni su, naravno, umaci od rajčice i juhe od rajčice, ali popularniji su i cijeli dijelovi rajčice u loncima s povrćem i mesom. Pasirane rajčice idealan su dodatak za pizzu. Osim toga, rajčice su temeljni dio mnogih složenaca s gjesteninom, poput lazanja. Narezane svježe rajčice zajedno s mozzarellom, malo začinskog bilja i maslinovim uljem čine poznatu Insalata Caprese. Mediteranski začini poput origana, majčine dušice, kadulje i basiljka idealni su uz rajčice. Sušenje i čuvanje rajčica: Zagrijte pećnicu na 75°C. Rajčice operite i prerežite po dužini na pola. Operite, osušite i nasjeckajte nekoliko grančica timijana. Na lim za pečenje posložite rajčice i pospite timijanom. Sušite u vrućoj pećnici s malo otvorenim vratima pećnice 7 do 10 sati - povremeno okrećući. Rajčice su gotove kad su suhe ali se ipak može saviti. Ispirite čašu vrućom vodom. U čašu poslažite rajčice s grančicama ružmarina i češnjakom. Preljajte uljem dok rajčice ne budu prekrivene. Ostavite sve to najmanje tjedan dana. **Zemlja porijekla:** Rajčice izvorno potječu iz Južne i Srednje Amerike. **Uspješan uzgoj:** Uzgajajte svoje rajčice u svijetloj i toploj prostoriji od sredine ožujka. Posipajte plosnate sjemenke na dva centimetra razmaka po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom tlu za povrće i samo lagano prekritje sjemenke. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim, po mogućnosti ga navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekritje prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 20° i 24° Celzija. Nakon tjedan ili dva trebale bi se pojaviti prve sadnice. Uklonite pokrov i držite biljke malo hladnije na dosta svjetla bez žarkog podnevnog sunca. Čim se razvije drugi par listova, mlade biljke se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. S visine od deset centimetara, sadnicama je potreban štap za oslonac. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja, biljke se mogu presaditi u vrtnu gredicu ili kantu na razmak od 75 centimetara na punom suncu. **Najbolja lokacija:** Idealno je sunčano mjesto zaštićeno od kiše i vjetra. **Optimalna njega:** Za rajčice su potrebni jaki potporni štapići ili spirale rajčice. Zalijevajte ravnomjerno, ali izbjegavajte nakupljanje vode. Redovito uklanjajte (vratite) sve aksilarne izdanke koji se formiraju između debela i baze grana. Budući da se korijenski sustav u početku snažno razvija, vidljivi rast je spor u prvih nekoliko tjedana. Gnojite četiri i osam tjedana nakon sadnje organskim gnojivom za povrće. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati. **Rajčice su biljke noćurka. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKI - Tomāti - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Atšķirīga vēsturiska tomātu šķirne no Francijas

Šī vēsturiskā franču šķirne būtiski atšķiras no citām tomātu šķirnēm, pateicoties tās stiprajām rievām un plakanajai, apaļajai, neregulārajai formai. Tas ir viens no augstazīgajiem, agri nogatavojušajiem tomātiem siltumnīcai vai aizsargājamam laukam. Augli, kas sver vairāk nekā 200 gramus, ir daudzkameru ar spēcīgu tomātu aromātu. Pārgatavojušies tomāti zaudē daļu savas garšas, bet ir lieliski piemēroti mērcēm. Populāras, protams, ir tomātu mērces un tomātu zupas, taču iecienītas ir arī veselas tomātu daļas dārzeņu un gaļas podos. Acepti tomāti ir ideāls picas pildījums. Turklāt tomāti ir daudzu makaronu kastrolu, piemēram, lazanjas, sastāvdaļa. Sagrieztī svaigi tomāti kopā ar mocarellu, dažiem garšaugiem un olīveļļu veido slaveno Insalata Caprese. Vidusjūras garšvielas, piemēram, oregano, timiāns, salvija un baziliks, ir ideāli piemērotas tomātiem. Tomātu žāvēšana un uzglabāšana: Uzksrē cepeškrāsnī līdz 75°C. Nomazgājiet tomātus un pārgriežiet gareniski uz pusēm. Nomazgājiet, nosusiniet un sasmalciniet dažus timiāna zariņus. Izkārtojiet tomātus uz cepešpannas un apkaisa ar timiānu. Žāvējiet karstā cepeškrāsnī ar nedaudz atvērtām cepeškrāsnis durvīm 7 līdz 10 stundas – laiku pa laikam apgriežot. Tomātus pagatavo, kad tie ir izžuviusi bet joprojām var saliekt. Noskalo glāzi ar karstu ūdeni. Glāzē kārtojiet tomātus ar rozmarīna zariņiem un ķiplokiem. Pārlejiet eļļu, līdz tomāti ir pārklāti. Atstājiet to visu vismaz nedēļu. **Dabiska vieta:** Tomāti sākotnēji nāk no Dienvidamerikas un Centrālamerikas. **Veiksmīga audzēšana:** No marta vidus audzējiet tomātus gaišā un siltā telpā. Izkaisiet plakanās sēklas divu centimetru attālumā viena no 20° līdz 24°C. Pēc nedēļas vai divām vajadzētu parādīties pirmajiem stadiem. Nopemiet pārsegu un turiet augus nedaudz vēsākus daudz gaismas bez svelmas pusdienas saules. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, jaunus augus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. No desmit centimetru augstuma stadiem atbalstam nepieciešams kociņš. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus pilnā saulē var pārstādīt dārza dobē vai spainī 75 centimetru attālumā. **Labākā atrašanās vieta:** Ideāla ir saulaina vieta, kas aizsargāta no lietus un vēja. **Optimāla aprūpe:** Tomātiem ir vajadzīgas spēcīgas atbalsta nūjas vai tomātu spirāles. Lai istiet vienmērīgi, bet izvairoties no aizsērēšanas. Regulāri nopemiet (atdodiet) visus paduses dzinumus, kas veidojas starp stumburu un zaru pamatni. Tā kā sakņu sistēma sākotnēji attīstās enerģiski, pirmajās nedēļās redzamā augšana ir lēna. Mēslojiet četras un astoņas nedēļas pēc stādīšanas ar organisko dārzeņu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz. **Tomāti ir naktssveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGISKAS - Pomidoras – Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Išskirtinē istorinē pomidoru veislē iš Prancūzijas

Šī istorinē prancūziska veislē smarkiai skiriasi nuo kitų pomidorų veislių dėl savo stiprių griovelių ir plokščios, apvalios, netaisyklingos formas. Tai vienas iš derlingų, anksti nokstančių pomidorų, skirtų šiltnamiui ar saugomam laukui. Vaisiai, sveriantys daugiau nei 200 gramų, yra daugiakameriai su stipriu pomidorų aromatu. Pernokę pomidorai praranda savo skonį, bet puikiai tinka padažams. Beliebt sind natūrlīch Tomatensoßen und Tomatensuppen, aber auch ganze Tomatenteile in Gemüse- und Fleischtopfen. Passierte Tomaten sind ein idealer Pizzabelag. Zudem sind Tomaten ein grundlegender Bestandteil vieler Nudel-Auflaufgerichte wie zum Beispiel der Lasagne. Frische Tomaten in Scheiben zusammen mit Mozzarella, einigen Kräutern und Olivenöl ergeben den berühmten Insalata Caprese. Ideal zu Tomaten sind mediterrane Gewürze wie Oregano, Thymian, Salbei und Basilikum. Tomaten trocknen und aufbewahren: Heizen Sie Ihren Backofen auf 75°Celsius vor. Tomaten waschen und längs halbieren. Einige Thymianzweige waschen, trocken tupfen und hacken. Tomaten auf dem Blech verteilen und mit Thymian bestreuen. Im heißen Ofen bei leicht geöffnetem Ofentür 7 bis 10 Stunden trocknen - ab und zu wenden. Die Tomaten sind fertig, wenn sie trocken sind, sich aber noch biegen lassen. Ein Glas heiß ausspülen. Tomaten mit Rosmarinzwergen und Knoblauch in das Glas schichten. Öl darübergießen, bis die Tomaten bedeckt. Das Ganze mindestens eine Woche durchziehen lassen. **Natūrlīchi vieta:** Pomidorai kilē iš Pietų ir Centrinės Amerikos. **Sėkmingas auginimas:** Nuo kovo vidurio pomidorus auginkite šviesiame ir šiltoje kambaryje. Išbarstykite plokščias sėklas dviejų centimetrų atstumu viena nuo kitos ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškos daržovių žemės ir tik lengvai uždenkite sėklas. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapį, geriausia sudrėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant augančio substrato. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 20° iki 24°C. Po savaitės ar dviejų turėtų pasirodyti pirmieji daigai. Nuimkite dangtelį ir laikykite augalus šiek tiek vėsiu esant daug šviesos be skaisčios vidurdienio saulės. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus galima išsėti (atskirai) iki pirmojo lapo į mažus 10 cm vazoničius su skylutėmis dugne ir ekologišką daržovių žemę. No dešimties centimetrų aukščio daigams reikia pagaliuko atramai. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į sodo lysvę ar kibirą 75 centimetrų atstumu saulėje. **Geriausia vieta:** Optimali ist ein regen- und windgeschützter sonniger Platz. **Optimali priežiūra:** Tomaten benötigen kräftige Stützstäbe oder Tomatenspiralen. Gießen Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Entfernen (entgeizen) Sie regelmäßig alle Achseltriebe, die sich zwischen Stamm und Zweigansatz bilden. Da sich zunächst das Wurzelwerk kräftig weiter entwickelt, verläuft das sichtbare Wachstum in den ersten Wochen nur langsam. Düngen Sie vier und acht Wochen nach der Aussaat mit einem BIO-Gemüsedünger. **Ziemā:** Sāien Sie im Folgejahr neu aus. **Pomidorai yra nakvišų augalai. Jų augalų daļas yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIKA - Tadam - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Varjetā ta' tadam storiku distintiv minn Franza

Din il-varjetā storika Francīza tvarja b'mod sinifikanti minn varjetajiet ta 'tadam oħra minħabba l-iskanalaturi qawwija tagħha u l-forma ċatta, tonda u irregolari tagħha. Huwa wiehed mit-tadam b'rendiment għoli u li jimmatura kmieni għas-serra jew fil-għalqa protetta. Il-frott, li jiznu aktar minn gramma 200, huma b'ħafna kmamar b'aroma qawwija ta 'tadam. It-tadam misjur iżżejjed jitlef fit mit-toġhma tiegħu iżda huwa tajjeb għal-zlazi. Zlazi tat-tadam u sopot tat-tadam huma popolari, ovvjament, iżda partijiet tat-tadam šah fil-qasri tal-haxix u tal-laħam huma wkoll popolari. It-tadam mgħoddi huwa topping ideali għall-pizza. Barra minn hekk, it-tadam huwa parti fundamentali minn ħafna platti tal-casserole tal-ghagin bħal lasagna. Tadam frisk imqatta' flimkien ma' mozzarella, xi ħxejx aromatiċi u żejt taż-żebbuġa jagħmlu l-famuża Insalata Caprese. Ħwawar Mediterranean bħal oregano, sagħtar, salvja u ħabaq huma ideali mat-tadam. Tnixxif u ħażna tat-tadam: Saħħan minn qabel il-forn tiegħek għal 75° Celsius. Aħsel it-tadam u aqta' bin-nofs fit-tul. Aħsel, nixxef u aqta' ftit friegħi tas-sagħtar. Irranga t-tadam fuq il-folja tal-hami u ferrex bis-sagħtar. Nixxef f'forn shun bil-bieba tal-forn kemmxejn miftuħa għal 7 sa 10 sigħat - dawwar kulant. It-tadam isir meta jkun niexef iżda xorta jistgħu jiġu mgħawwēg. Laħlaħ tazza b' ilma shun. Saffi t-tadam bil-friegħ tal-kin u t-tewm fil-ġieġ. Ferra żejt fuq sakemm it-tadam ikun mgħotti. Halliħ kollu għal mill-inqas ġimgħa. **Post naturali:** It-tadam originarjament ġej mill-Amerika t'Isfel u Centrali. **Kultivazzjoni b'success:** Kabbar it-tadam tiegħek f'kamra qawwija u shuna minn nofs Marzu. Ferrex iż-żrieragħ ċatti żewġ centimetri 'l bogħod minn xulxin fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika u tkopri biss iż-żrieragħ ħafif. Zomm is-sottostrat li qed jikber niedja iżda mhux imxarrab, preferibbilment billi xarrab bi flixxun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovd b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq is-sottostrat li qed jikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u shun b'temperatura bejn 20° u 24° Celsius. Wara ġimgħa jew tnejn, għandhom jidhru l-ewwel nebbieta. Neħħi l-għatu u zomm il-pjanti ftit cooler f'ħafna dawl mingħajr ix-xemx tisrēg ta' nofs in-nhar. Neħħ kif jiżviluppa t-tieni par ta' 'weraq, il-pjanti zgħar jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel werqa fi qasri zgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija veġetali organika. Minn għoli ta' għaxar centimetri, in-nebbieta jteħtieġ stikka għall-appoġġ. Wara l-qaddisin tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trapijantati f'sodda tal-ġnien jew barmil f'distanza ta' centimetru 75 f'xemx šiħa. **L-aħjar post:** Post xemxi protett mix-xita u r-riħ huwa ideali. **Kura ottimali:** It-tadam jteħtieġ bsaten ta' appoġġ qawwi jew spirali tat-tadam. Ilma b'mod uniformi iżda evita li tghaddi l-ilma. Neħħi regolarmet (tagħti lura) kwalunkwe rimjiet axillari li jiffurmw bejn iz-zokk u l-baži tal-fergħat. Peress li s-sistema ta' l-għeruq inizzjalment tiżviluppa b'mod vigoruż, it-tkabbir viżibbli huwa bil-mod fl-ewwel ftit ġimgħat. Fertilizza erba' u tmien ġimgħat wara t-thawwil b'fertilizzant veġetali organiku. **Fix-xitwa:** Erga' ħanżira s-sena ta' wara. **It-tadam huwa pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Tomaat - Rouge De Marmande

Solanum lycopersicum

Opvallende historische tomatensoort uit Frankrijk

Dit historische Franse ras verschilt aanzienlijk van andere tomatenrassen door zijn sterke groeven en platte, ronde, onregelmatige vorm. Het is een van de hoogproductieve, vroegrijpe tomaten voor in de kas of in het beschermde veld. De vruchten, die meer dan 200 gram wegen, hebben meerdere kamers met een sterk tomatenaroma. Overrijpe tomaten verliezen een deel van hun smaak, maar ze kunnen uitstekend in sauzen worden verwerkt. Tomatensauzen en tomatensoepen zijn natuurlijk populair, maar ook hele stukjes tomaat in groente- en vleespotten. Doorgeslagen tomaten zijn een ideale topping voor pizza. Tomaten zijn ook een essentieel onderdeel van veel ovenschotels voor pasta's, zoals lasagne. Verse tomaten in plakjes samen met mozzarella, wat kruiden en olijfolie maken de beroemde Insalata Caprese. Midderrane kruiden zoals oregano, tijm, salie en basilicum zijn ideaal bij tomaten. Tomaten drogen en bewaren: Verwarm de oven voor op 75 ° Celsius. Was de tomaten en halveer ze in de lengte. Was enkele takjes tijm, dep ze droog en hak ze fijn. Verdeel de tomaten over de schaal en besprenkel met tijm. Droog 7 tot 10 uur in een hete oven met de ovendeur een beetje open - af en toe draaien. De tomaten zijn klaar als ze droog zijn, maar kan nog steeds worden gebogen. Spoel een glas met heet water. Laag tomaten met takjes rozemarijn en knoflook in het glas. Giet er olie overheen tot de tomaten bedekt zijn. Laat het hele ding minstens een week doorgaan. **Natuurlijke locatie:** Tomaten komen oorspronkelijk uit Zuid- en Midden-Amerika. **Succesvolle teelt:** Kweek je tomaten vanaf half maart in een lichte en warme kamer. Strooi de platte zaden op een afstand van twee centimeter op vochtig kokossubstraat of biologische groentegrand en bedek de zaden slechts licht. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het te bevochtigen met een spuitfles. 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 het kweeksubstraat. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 20 ° en 24 ° Celsius. De eerste zaailingen zouden na een week of twee moeten verschijnen. Verwijder de hoest en houd de planten wat koeler bij veel licht zonder de brandende middagzon. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgetrekt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrand. Vanaf een hoogte van tien centimeter hebben de zaailingen een stok nodig als ondersteuning. Na de ijssheiligen half mei kunnen de planten worden overgeplant in het tuindeel of in potten op een afstand van 75 centimeter in de volle zon. **De beste locatie:** Een zonnige plek beschermd tegen regen en wind is ideaal. **Optimale verzorging:** Tomaten hebben sterke steunstaven of tomatenspiralen nodig. Geef gelijkmatig water, maar vermijd wateroverlast. Verwijder regelmatig alle axillaire scheuten die zich vormen tussen de stam en de takbasis. Omdat de wortels zich aanvankelijk krachtig ontwikkelen, is de zichtbare groei de eerste weken traag. Bemest met een organische plantaardige meststof vier en acht weken na het planten. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien. **Tomaten zijn nachtschade. Je plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



ØKOLOGISK - Tomat - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Særpreget historisk tomat-sort fra Frankrike

Denne historiske franske varianten skiller seg betydelig fra andre tomatvarianter på grunn av sine sterke riller og flate, runde, uregelmessige form. Det er en av de høytytende, tidligmodnende tomatene til drivhuset eller i den beskyttede åkeren. Fruktene, som veier mer enn 200 gram, er flerkammer med en sterk tomataroma. Overmodne tomater mister noe av smaken, men passer utmerket til sauser. Tomatsauser og tomat supper er selvfølgelig populære, men hele tomatdeler i grønnsaks- og kjøttgryter er også populære. Passerte tomater er en ideell pizzapålegg. I tillegg er tomater en grunnleggende del av mange pastagryteretter som lasagne. Skivede ferske tomater sammen med mozzarella, litt urter og olivenolje gjør den berømte Insalata Caprese. Middelhavskrydder som oregano, timian, salvie og basilikum er ideelle med tomater. Tørring og oppbevaring av tomater: Forvarm ovnen til 75 grader Celsius. Vask tomatene og del dem i to på langs. Vask, tørk og hakk noen kvister timian. Plasser tomatene på stekeplaten og dryss over timian. Tørk i en varm ovn med ovnsdøren lett åpen i 7 til 10 timer – snu av og til. Tomatene er ferdige når de er tørre men kan fortsatt bøyes. Skyll et glass med varmt vann. Legg tomatene lagvis med rosmarinkvister og hvitløk i glasset. Hell olje over til tomatene er dekket. La det hele stå i minst en uke. **Naturlig beliggenhet:** Tomater kommer opprinnelig fra Sør- og Mellom-Amerika. **Vellykket dyrking:** Dyrk tomatene dine i et lyst og varmt rom fra midten av mars. Spred de flate frøene med to centimeter fra hverandre på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk vegetabilsk jord og dekk kun frøene lett. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått, helst ved å fukte det med en sprayflaske. 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 mugg fra å dannes på vekstsubstratet. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 20° og 24° Celsius. Etter en uke eller to skal de første frøplantene dukke opp. Fjern lokket og hold plantene litt kjøligere i mye lys uten den brennende middagssolen. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan de unge plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm pottar med hull i bunnen og organisk grønnsaksjord. Fra en høyde på ti centimeter trenger frøplantene en pinne for støtte. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres inn i et hagebed eller bømte i en avstand på 75 centimeter i full sol. **Den beste beliggenheten:** Et solrikt sted beskyttet mot regn og vind er ideelt. **Optimal omsorg:** Tomater trenger sterke støttepinner eller tomatspiraler. Vann jevnt, men unngå vannlogging. Fjern (gi tilbake) regelmessig eventuelle aksillære skudd som dannes mellom stammen og bunnen av grenene. Siden rotsystemet i utgangspunktet utvikler seg kraftig, er synlig vekst sakte de første ukene. Gjødsele fire og åtte uker etter planting med en organisk vegetabilsk gjødsele. **Om vinteren:** Så igjen året etter. **Tomater er nattskylgeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Pomidor - Marmande

Solanum lycopersicum

Charakterystyczna historyczna odmiana pomidora z Francji

Ta historyczna francuska odmiana znacznie różni się wyglądem od innych odmian ze względu na płaski, nieregularny kształt i mocne rowki. Jest to jeden z wysokowydajnych, przedwcześnie dojrzalnych pomidorów palikowych, często uprawianych w szklarniach lub w osłoniętych miejscach na zewnątrz. Owoce o strukturze wielojajnikowej mogą ważyć ponad 200 gramów i mają mocny pomidorowy posmak. Przejrzałe pomidory tracą trochę tego smaku, ale nadal można je dobrze wykorzystać do przygotowania sosów pomidorowych. Najpopularniejsze są oczywiście sosy pomidorowe i zupy pomidorowe, ale także stosowanie dużych kawałków pomidorów w gulaszach warzywnych i mięsnych. Odcodzone pomidory są idealną polewą do pizzy. Ponadto pomidory są podstawowym składnikiem wielu zapiekaneł z makaronem, takich jak lasagna. Ze świeżych plasterów pomidora oraz sera Mozzarella doprawiona ziołami i oliwą z oliwek składa się słynna „Insalata Caprese”. Śródziennomorskie zioła, takie jak oregano, tymianek, szalwia i bazylika są doskonałą przyprawą do pomidorów. Suszenie i przechowywanie pomidorów: Umyj i pokrój pomidory, rozłóż je na blasze do pieczenia, dopraw suszonymi i posiekanymi gałkami tymianku i umieść w piekarniku nagrzanym do 75 ° Celsjusza. Pozostaw je do wyschnięcia na około 7 do 10 godzin w gorącym piekarniku z lekko otwartymi drzwiczkami i od czasu do czasu odwracaj kromki. Pomidory są gotowe, gdy wyschną, ale można je jeszcze zgiąć. Wypłucz szklankę gorącą wodą i umieść w niej warstwy pomidorów, gałązki rozmarynu i czosnek. Dodawaj oliwę (z oliwek), aż pomidory będą całkowicie pokryte. Pozostaw to na co najmniej tydzień. **Naturalne położenie:** Pomidory pierwotnie pochodziły z Ameryki Południowej i Środkowej. **Udana uprawa:** Możesz rozpocząć rozmnażanie nasion w połowie marca w jasnym i ciepłym miejscu wewnątrz. Rozłóż płaskie nasiona w odległości około 2 cm od siebie na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziółowym i tylko lekko przykryj ziemią. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób możesz uniknąć tworzenia się pleśni na komposcie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 20 ° do 24 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się po jednym lub dwóch tygodniach. Teraz możesz zdjąć osłonę i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym miejscu, ale jasne miejsce bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszego pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Gdy osiągną wysokość około 10 cm, należy je podlewać małym patyczkiem. W połowie maja i po Lądowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. Musisz podlewać rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Lądowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. Musisz podlewać rośliny małym patyczkiem. W połowie maja i po Lądowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie z około 75 cm odstępami lub przenosić je do doniczek. **Najlepsza lokalizacja:** Słoneczne miejsce osłonięte przed deszczem i wiatrem byłoby idealne do uprawy. **Optymalna pielęgnacja:** Gdy rośliny rosną wysoko, będą potrzebować mocnych podpór lub słupków pomidorowych. Podlewać rośliny równomiernie, ale unikaj gromadzenia się wody. Regularnie wyrwy pędy boczne między łodygą a podstawą gałęzi. Ponieważ ukorzenienie roślin na początku będzie się silnie rozwijać, widoczne pędy początkowo rosną raczej wolno. Około 4 tygodni i 8 tygodni po posadzeniu możesz dostarczyć roślinie organiczny nawóz roślinny. **W zime:** Wysiej ponownie w następnym roku. **Pomidory należą do rodziny psiankowatych. Z wyjątkiem dojrziałych owoców, wszystkie inne części rośliny są trujące.**



ORGÂNICO - Tomate - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Variedade histórica distinta de tomate da França

Esta histórica variedade francesa difere significativamente de outras variedades de tomate devido aos seus fortes sulcos e forma plana, redonda e irregular. É um dos tomates de alto rendimento e amadurecimento precoce para a estufa ou no campo protegido. Os frutos, pesando mais de 200 gramas, são multicâmaras com forte aroma de tomate. Tomates maduros perdem um pouco do sabor, mas são ótimos para molhos. Molhos de tomate e sopas de tomate são populares, é claro, mas partes inteiras de tomate em potes de vegetais e carne também são populares. Tomates passados são uma cobertura de pizza ideal. Além disso, os tomates são parte fundamental de muitas caçarolas de massa, como a lasanha. Tomates frescos fatiados junto com mussarela, algumas ervas e azeite fazem a famosa Insalata Caprese. Especiarias mediterrâneas como orégano, tomilho, sálvia e manjericao são ideais com tomates. Secagem e armazenamento de tomates: Pré-aqueça o forno a 75° Celsius. Lave os tomates e corte ao meio no sentido do comprimento. Lave, seque e pique alguns ramos de tomilho. Disponha os tomates na assadeira e polvilhe com tomilho. Seque em forno quente com a porta do forno ligeiramente aberta por 7 a 10 horas - virando ocasionalmente. Os tomates estão prontos quando estiverem secos mas ainda pode ser dobrado. Lave um copo com água quente. Coloque os tomates com raminhos de alecrim e alho no copo. Despeje o óleo até cobrir os tomates. Deixe tudo por pelo menos uma semana. **Localização natural:** Os tomates vêm originalmente da América do Sul e Central. **Cultivo bem sucedido:** Cultive seus tomates em uma sala iluminada e quente a partir de meados de março. Espalhe as sementes planas com dois centímetros de distância em substrato de coco úmido ou solo vegetal orgânico e cubra apenas levemente as sementes. Mantenha o substrato em crescimento úmido, mas não molhado, de preferência umedecendo-o com um borrifador. 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 substrato em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 20° e 24° Celsius. Depois de uma ou duas semanas, as primeiras mudas devem aparecer. Retire a tampa e mantenha as plantas um pouco mais frescas com muita luz sem o sol escaldante do meio-dia. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as plantas jovens podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. A partir de dez centímetros de altura, as mudas precisam de um pau para se apoiar. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um canteiro ou balde a uma distância de 75 centímetros a pleno sol. **A melhor localização:** Um lugar ensolarado protegido da chuva e do vento é o ideal. **Cuidado ideal:** Os tomates precisam de palitos de suporte fortes ou espirais de tomate. Regue uniformemente, mas evite o alagamento. Remova regularmente (devolva) quaisquer brotos axilares que se formem entre o tronco e a base dos galhos. Como o sistema radicular inicialmente se desenvolve vigorosamente, o crescimento visível é lento nas primeiras semanas. Fertilize quatro e oito semanas após o plantio com um fertilizante vegetal orgânico. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte. **Os tomates são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Roşie - Marmande

Solanum lycopersicum

Soi de roşii istoric distinctiv din Franţa

Acest soi istoric francez diferă semnificativ de alte soiuri de roşii datorită canelurilor sale puternice şi forme plate, rotunde, neregulate. Este una dintre roşiile cu randament ridicat, cu coacere timpurie pentru seră sau în câmpul protejat. Fructele, care cântăresc peste 200 de grame, au multe camere cu o aromă puternică de roşii. Roşiile prea coapte îşi pierd o parte din aromă, dar pot fi folosite minunat în sosuri. Sosurile de roşii şi supele de roşii sunt desigur populare, dar şi bucăţi întregi de roşii în ghivece cu legume şi carne. Roşiile trecute sunt un topping ideal pentru pizza. Roşiile sunt, de asemenea, o parte esenţială a multor feluri de mâncare din caserole de paste, cum ar fi lasagna. Roşiile proaspete în felii împreună cu mozzarella, câteva ierburi şi ulei de măsline fac faimoasa Insalata Caprese. Condimentele mediteraneene precum oregano, cimbru, salvie şi busuioc sunt ideale pentru roşii. Uscarea şi depozitarea roşiilor: Preîncălziţi cuptorul la 75 ° Celsius. Spălaţi roşiile şi tăiaţi-le pe jumătate în lung. Se spală câteva crenguţe de cimbru, se usucă şi se toacă. Răspândiţi roşiile pe tava de copt şi presăraţi cimbru. Se usucă într-un cuptor fierbinte timp de 7 până la 10 ore cu uşa cuptorului uşor deschisă - rotindu-se din când în când. Roşiile sunt gata când sunt uscate, dar poate fi totuşi îndoit. Clătiţi un pahar cu apă fierbinte. Puneţi roşiile cu crenguţe de rozmarin şi usturoi în pahar. Se toarnă ulei peste el până când roşiile sunt acoperite. Lasă totul să treacă cel puţin o săptămână. **Locaţie naturală:** Roşiile provin iniţial din America de Sud şi Centrală. **Cultivare de succes:** Cultivaţi roşiile într-o cameră luminoasă şi caldă de la mijlocul lunii martie. Imprastiaţi seminţele plate la o distanţă de doi centimetri pe substrat umed de nucă de cocos sau sol vegetal organic şi acoperiţi seminţele doar uşor. Păstraţi mediul de creştere umed, dar nu umed, umezindu-l din nou cu o sticlă de pulverizare. Acoperiţi vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care aţi prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtaţi filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mucegaiei pe substratul în creştere. Aşezaţi recipientul pentru seminţe într-un loc usor şi cald, cu o temperatură cuprinsă între 20 ° şi 24 ° Celsius. Primele răsaduri ar trebui să apară după o săptămână sau două. Îndepărtaţi capacul şi păstraţi plantele puţin mai răcoroase în lumină multă, fără soarele aprins al amiezii. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele tinere pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund şi sol vegetal organic. De la o înălţime de zece centimetri, răsadurile au nevoie de un băţ cu suport. După sfârşitul de gheaţă de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate în patul de grădină sau în ghivece la o distanţă de 75 de centimetri în plin soare. **Cea mai bună locaţie:** Un loc însorit protejat de ploaie şi vânt este ideal. **Îngrijire optimă:** Roşiile au nevoie de tije de sprijin puternice sau spirale de roşii. Udaţi uniform, dar evitaţi înmuiera. Îndepărtaţi periodic (degresaţi) toate lăstarii axilare care se formează între trunchi şi baza ramurii. Deoarece rădăcinile se dezvoltă viguros la început, creşterea vizibilă este lentă în primele câteva săptămâni. Fertilizaţi cu un îngrăşământ vegetal organic la patru şi opt săptămâni după plantare. **În iarnă:** Re-semănaţi în anul următor. **Roşiile sunt nopţi. Părţile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Tomat - Rouge De Marmande

Solanum lycopersicum

Distinkt historisk tomatvariant från Frankrike

Denna historiska franska sort skiljer sig avsevärt från andra tomatvarianter på grund av dess starka spår och platt, rund, oregelbunden form. Det är en av de högvakstande, tidigt mogna tomaterna för växthuset eller i det skyddade fältet. Frukten, som väger mer än 200 gram, har flera kammare med en stark tomatarom. Övermogna tomater tappar lite av sin smak, men de kan användas underbart i såser. Tomatsåser och tomatsoppor är naturligtvis populära, men också hela tomatbitar i grönsaks- och köttkrukor. Passerade tomater är en perfekt topping för pizza. Tomater är också en viktig del av många pastarätter som lasagne. Färska tomater i skivor tillsammans med mozzarella, några örter och olivolja gör den berömda Insalata Caprese. Medelhavskryddor som oregano, timjan, salvia och basilika är perfekta med tomater. Torka och lagra tomater: Värm ugnen till 75 ° C. Tvätta tomater och skär i halva längden. Tvätta några timmekvister, torka och hugga. Sprid tomaterna på bakplåten och strö över timjan. Torka i en varm ugn i 7 till 10 timmar med ugnsluckan något öppen - vrid då och då. Tomaterna är klara när de är torra, men kan fortfarande böjas. Skölj ett glas med varmt vatten. Lagg tomaterna med rosmarinkvister och vitlök i glaset. Häll olja över det tills tomaterna är täckta. Låt det hela gå igenom i minst en vecka. **Naturligt läge:** Tomater kommer ursprungligen från Syd- och Centralamerika. **Framgångsrik odling:** Odlia dina tomater i ett ljus och varmt rum från mitten av mars. Sprid de platta frön på två centimeter avstånd på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk vegetabilisk jord och täck fröna bara lätt. Håll odlingsmediet fuktigt men inte vått genom att återfukta det med en sprayflaska. 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 det växande substratet. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats med en temperatur mellan 20 ° och 24 ° Celsius. De första plantorna ska visas efter en vecka eller två. Ta bort locket och håll växterna lite svalare i mycket ljus utan att flamma middagssolen. Så fort det andra bladdparet har utvecklats kan de unga plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Från en höjd av tio centimeter behöver plantorna en pinne som stöd. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras i trädgårdsbädden eller i krukor på ett avstånd av 75 centimeter i full sol. **Den bästa platsen:** En solig plats skyddad från regn och vind är perfekt. **Optimal vård:** Tomater behöver starka stödstänger eller tomatspiraler. Vattna jämnt, men undvik vattentätning. Avlägsna (skumma) regelbundet alla axillära skott som bildas mellan stammen och grenbasen. Eftersom rötterna utvecklas kraftigt först är den synliga tillväxten långsam under de första veckorna. Gödsla med ett organiskt vegetabiliskt gödselmedel fyra och åtta veckor efter plantering. **På vintern:** Så igen året efter. **Tomater är nattsuggor. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Paradajka - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Výrazná historická odroda paradajok z Francúzska

Táto historická francúzska odroda sa výrazne odlišuje od ostatných odrôd paradajok vďaka svojim silným ryhám a plochému, okrúhlemu, nepravidelnému tvaru. Patrí medzi vysoko výnosné, skoro dozrievajúce paradajky do skleníka alebo na chránené pole. Plody s hmotnosťou viac ako 200 gramov sú viackomorové s výraznou paradajkovou arómou. Prezreté paradajky stráti časť svojej chuti, ale sú skvelé do omáčok. Obľúbené sú samozrejme paradajkové omáčky a paradajkové polievky, ale obľúbené sú aj celé časti paradajok v zeleninových a mäsových nádobách. Pasované paradajky sú ideálnou polevou na pizzu. Okrem toho sú paradajky základnou súčasťou mnohých zapekaných cestovín, ako sú lasagne. Nakrájané čerstvé paradajky spolu s mozzarellou, trochu byliniek a olivovým olejom tvoria slávne Insalata Caprese. Stredomorské korenie ako oregano, tymián, šalvia a bazalka sú ideálne s paradajkami. Sušenie a skladovanie paradajok: Predhrejte rúru na 75 °C. Paradajky umyjeme a pozdĺžne prekrájame na polovice. Umyte, osušte a nasekajte niekoľko vetvičiek tymiánu. Paradajky poukladáme na plech a posypeme tymiánom. Sušíme v horúcej rúre s mierne pootvorenými dvierkami 7 až 10 hodín – občas otočíme. Paradajky sú hotové, keď sú suché ale stále sa dá ohnúť. Opálčnite pohár horúcou vodou. Do pohára navrstvime paradajky s vetvičkami rozmarínu a cesnakom. Polievame olejom, kým nie sú paradajky zakryté. Nechajte to všetko aspoň týždeň. **Prirodzená poloha:** Paradajky pôvodne pochádzajú z južnej a Strednej Ameriky. **Úspešná kultivácia:** Od polovice marca pestujte paradajky vo svetlej a teplej miestnosti. Ploché semená rozsypte dva centimetre od seba na vlhký kokosový substrát alebo organickú zeleninovú pôdu a semená len zľahka prikryte. Pestovateľský substrát udržiavajte vlhký, ale nie mokrý, najlepšie navlhčením pomocou rozprašovača. 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. Zabráni sa tak tvorbe plesní na pestovateľskom substráte. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 20° a 24° Celzia. Po týždni alebo dvoch by sa mali objaviť prvé sadenice. Odstráňte kryt a udržiavte rastliny trochu chladnejšie na veľkom svetle bez páliivého poľudňajšieho slnka. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickú zeleninovú zeminou. Od výšky desiatich centimetrov potrebujú sadenice palicu na oporu. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť do záhradného záhona alebo vedra vo vzdialenosti 75 centimetrov na plné slnko. **Najlepšie umiestnenie:** Ideálne je slnečné miesto chránené pred dažďom a vetrom. **Optimálna starostlivosť:** Paradajky potrebujú silné podporné tyčinky alebo paradajkové špirály. Zalievajte rovnomerne, ale zabráňte podmäčaniu. Pravidelne odstraňujte (vracajte) všetky pazušné výhonky, ktoré sa tvoria medzi kmeňom a základňou konárov. Keďže koreňový systém sa spočiatku intenzívne vyvíja, viditeľný rast je v prvých týždňoch pomalý. Hnojte štyri a osem týždňov po výsadbe organickým hnojivom na zeleninu. **V zime:** Ďalší rok zasejte. **Paradajky sú rastliny nočného kvetu. Ich časti rastlín sú jedovité. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Paradižnik - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Prepoznavna zgodovinska sorta paradižnika iz Francije

Ta zgodovinska francoska sorta se bistveno razlikuje od drugih sort paradižnika zaradi močnih utorov in ploščate, okrogle, nepravilne oblike. Spada med visokorodne, zgodaj zrele paradižnike za rastlinjak ali zaščiteno njivo. Plodovi, težki več kot 200 gramov, so večkomorni z močno aromo paradižnika. Prezreli paradižniki izgubijo nekaj okusa, vendar so odlični za omake. Prikljubljene so seveda paradižnikove omake in paradižnikove juhe, priljubljeni pa so tudi celi deli paradižnika v zelenjavnih in mesnih lončih. Pasirani paradižnik je idealen preliv za pico. Poleg tega je paradižnik temeljni del mnogih testeninskih enolončnic, kot je lazanja. Narezan sveži paradižnik skupaj z mocarelo, nekaj zelišč in oljčnim oljem tvori znamenito Insalata Caprese. K paradižniku se idealno podajo sredozemske začimbe, kot so origano, timijan, žajbelj in bazilika. Sušenje in shranjevanje paradižnikov: Pečico segrejte na 75°C. Paradižnik operemo in po dolgem prerežemo na pol. Nekaj vej timijana operemo, osušimo in nasekljamo. Paradižnike razporedimo po pekaču in jih potresemo s timijanom. Sušite v vroči pečici z rahlo odprtimi vrati pečice 7 do 10 ur – občasno obrnite. Paradižniki so gotovi, ko so suhi vendar se lahko še upogne. Kozarec sperite z vročo vodo. V kozarec naložimo paradižnik z vejicami rozmarina in česnom. Prelijemo z oljem, da so paradižniki prekriti. Pustite vse skupaj vsaj en teden. **Naravni habitat:** Paradižnik izvira iz Južne in Srednje Amerike. **Navodila za gojenje:** Od sredine marca gojite paradižnik v svetlem in toplem prostoru. Ploščata semena raztresite dva centimetra narazen na vlažen kokosov substrat ali organsko rastlinsko zemljo in semena le rahlo prekrijte. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, a ne moker, najbolje tako, da ga navlažite z razpršilom. 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 podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 20° in 24° Celzija. Po tednu ali dveh naj bi se pojavile prve sadike. Odstranite pokrov in pustite rastline nekoliko hladnejše na veliko svetlobe brez žgočega opoldanskega sonca. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko mlade rastline pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Od višine desetih centimetrov potrebujejo sadike za oporo palico. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo v gredico ali vedro na razdaljo 75 centimetrov na polnem soncu. **Najboljša lokacija:** Idealno je sončno mesto, zaščiteno pred dežjem in vetrom. **Optimalna nega:** Paradižnik potrebuje močne oporne palice ali paradižnikove spirale. Enakomerno zalivajte, vendar se izogibajte zalivanju. Redno odstranjujte (vracajte) vse pazušne pogonjke, ki nastanejo med deblom in dnem vej. Ker se koreninski sistem na začetku močno razvija, je vidna rast v prvih nekaj tednih počasna. Gnojite štiri in osem tednov po sajenju z organskim rastlinskim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo. **Paradižnik je nočna rastlina. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Tomate - Rouge de Marmande

Solanum lycopersicum

Una histórica variedad de tomate de Francia

Esta histórica variedad francesa se diferencia claramente de otras variedades de tomate por su fuerte surco y su forma plana redondeada e irregular. Es uno de los tomates de barra (espiga??) de alto rendimiento y maduración temprana para el invernadero o en el campo abierto protegido. Las frutas pesan más de 200 gramos y son multicámara con un fuerte aroma a tomate. Los tomates sobremaduros pierden parte de su sabor, pero son ideales para salsas. Por supuesto, las salsas de tomate y las sopas de tomate son las más populares, pero también lo son los trozos enteros de tomate en ollas de verduras y carne. Los tomates triturados son un ingrediente ideal para la pizza. Además, los tomates son un componente básico de muchos guisos de pasta como la lasaña. Los tomates frescos en rodajas junto con el queso mozzarella, algunas hierbas y aceite de oliva, hacen la famosa Insalata Caprese. Las especias mediterráneas como el orégano, el tomillo, la salvia y la albahaca son ideales para condimentar los tomates. Secar y almacenar los tomates: Precaliente el horno a 75°C. Lavar y cortar los tomates por la mitad, a lo largo. Lavar, secar y cortar algunas ramas de tomillo. Colocar los tomates en la bandeja para hornear y espolvoréelos con tomillo. Secar en el horno caliente de 7 a 10 horas con la puerta del horno ligeramente abierta - girar de vez en cuando. Los tomates están listos cuando están secos y aun se puedan doblar. Enjuague una fuente de cristal con agua caliente y coloque los tomates en capas con ramitas de romero y ajo. Vierta aceite sobre los tomates hasta que estos estén cubiertos. Dejar reposar durante al menos una semana. **Ubicación natural:** Los tomates son originarios de América del Sur y Central. **Cultivo exitoso:** Precultive sus tomates a partir de mediados de marzo en una habitación luminosa y cálida. Rocíe las semillas planas a una distancia de dos centímetros entre sí sobre sustrato de coco húmedo o tierra vegetal orgánica y cubra las semillas sólo ligeramente. Mantenga el medio de cultivo húmedo, pero no mojado, humedeciéndolo con un frasco rociador. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato de crecimiento. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con una temperatura entre 20° y 24° Celsius. Después de una o dos semanas deben aparecer las primeras plántulas. Retire la película de plástico transparente y mantenga las plántulas algo más frescas a plena luz sin que les de el sol del mediodía. Tan pronto como el segundo par de hojas se desarrolla, las plantas jóvenes pueden ser trasplantadas hasta la primera hoja en pequeñas macetas de 10 cm con agujeros y tierra para verdura orgánica. Desde una altura de diez centímetros, las plántulas necesitan un bastón para sostenerlas. Después de mediados de mayo, las plantas pueden ser trasplantadas en canteros o tinas (?) a una distancia de 75 centímetros en un lugar completamente soleado. **La mejor ubicación:** Un lugar soleado protegido de la lluvia y el viento es ideal. **Cuidado óptimo:** Los tomates necesitan barras de soporte fuertes o espirales para el cultivo de tomate. Riegue uniformemente, pero evite el encharcamiento. Elimine regularmente todos los brotes axilares que se forman entre el tronco y la base de la rama. A medida que el sistema radicular (?) continúa desarrollándose vigorosamente, el crecimiento visible es lento durante las primeras semanas. Fertilice cuatro y ocho semanas después de la siembra con un fertilizante orgánico para vegetales. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente. **Los tomates son plantas solanáceas. Las partes de su planta son venenosas. Pero, por supuesto, no la fruta madura!**



BIO - Rajčata - Rouge de Marmande Solanum lycopersicum Výrazná historická odrůda rajčat z Francie

Tato historická francouzská odrůda se výrazně liší od ostatních odrůd rajčat díky silným rýhováním a plochému, kulatému, nepravidelnému tvaru. Patří mezi vysoce výnosná, raně dozrávající rajčata do skleníku nebo na chráněné pole. Plody o hmotnosti více než 200 gramů jsou vícekomorové s výraznou rajčatovou vůní. Přezrálá rajčata ztratí část chuti, ale jsou skvělá do omáček. Oblíbené jsou samozřejmě rajčatové omáčky a rajčatové polévky, oblíbené jsou ale i celé části rajčat v zeleninových a masových hrncích. Pášená rajčata jsou ideální polevou na pizzu. Kromě toho jsou rajčata základní součástí mnoha těstovinových kastrolů, jako jsou lasagne. Nakrájená čerstvá rajčata spolu s mozzarellou, trochou bylinek a olivovým olejem tvoří slavné Insalata Caprese. K rajčatům se ideálně hodí středomořské koření jako oregano, tymián, šalvěj a bazalka. Sušení a skladování rajčat: Předehřejte troubu na 75° Celsia. Rajčata omyjeme a podélně rozpůlíme. Omyjte, osušte a nasekejte několik snítek tymiánu. Rajčata rozložíme na plech a posypeme tymiánem. Sušte v rozpálené troubě s mírně otevřenými dvířky trouby 7 až 10 hodin – občas otočte. Rajčata jsou hotová, když jsou suchá ale dá se ještě ohnout. Opláchněte sklenici horkou vodou. Do sklenice navrstvěte rajčata se snítkami rozmarýny a česnekem. Podlévejte olejem, dokud nejsou rajčata zakrytá. Vše nechte alespoň týden působit. **Přirozená poloha:** Rajčata původně pocházejí z Jižní a Střední Ameriky. **Úspěšné pěstování:** Pěstujte rajčata od poloviny března ve světlé a teplé místnosti. Plochá semena rozetřete dva centimetry od sebe na vlhký kokosový substrát nebo organickou zeleninovou půdu a semena jen lehce zakryjte. Pěstební substrát udržujte vlhký, ale ne mokry, nejlépe navlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstranit na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na pěstebním substrátu. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 20° a 24° Celsia. Po týdnu až dvou by se měly objevit první sazenice. Odstraňte kryt a udržujte rostliny trochu chladnější na hodně světle bez žhnoucího poledního slunce. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze mladé rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zemínou. Od výšky deseti centimetrů potřebují sazenice na oporu tyčku. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit do zahradního záhonu nebo balkonů ve vzdálenosti 75 centimetrů na plné slunce. **Nejlepší umístění:** Ideální je slunné místo chráněné před deštěm a větrem. **Optimální péče:** Rajčata potřebují silné podpůrné tyčky nebo rajčatové spirálky. Zalévejte rovnoměrně, ale vyhněte se přemokření. Pravidelně odstraňujte (vracejte) všechny pažní výhony, které se tvoří mezi kmenem a bázi větví. Protože se kořenový systém zpočátku vyvíjí bujně, viditelný růst je v prvních týdnech pomalý. Hnojte čtyři a osm týdnů po výsadbě organickým hnojivem na zeleninu. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu. **Rajčata jsou rostliny lilek. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



ORGANİK - Domates - Rouge de Marmande Solanum lycopersicum Fransa'dan ayırt edici tarihi domates çeşidi

Bu tarihi Fransız çeşidi, güçlü yivleri ve düz, yuvarlak, düzensiz şekli nedeniyle diğer domates çeşitlerinden önemli ölçüde farklıdır. Sera veya korunan tarlalar için yüksek verimli, erken olgunlaşan domateslerden biridir. 200 gramdan daha ağır olan meyveler, güçlü bir domates aroması ile çok odacıklıdır. Aşırı olgun domatesler lezzetlerinin bir kısmını kaybeder, ancak soslar için harikadır. Domates sosları ve domates çorbaları popülerdir elbette ama sebze ve et kaplarındaki bütün domates parçaları da popülerdir. Bksh domatesler ideal bir pizza malzemesidir. Ayrıca domates, lazanya gibi birçok güveç makarna yemeğinin temel bir parçasıdır. Dilimlenmiş taze domates, mozzarella, bazı otlar ve zeytinyağı ile birlikte ünlü Insalata Caprese'yi yapar. Kekik, kekik, adaçayı ve fesleğen gibi Akdeniz baharatları domatesle idealdir. Domateslerin kurutulması ve saklanması: Fırınınızı önceden 75°C'ye ısıtın. Domatesleri yıkayın ve uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Yıkayın, kurulayın ve birkaç dal kekik doğrayın. Fırın tepsisine domatesleri dizin ve üzerine kekik serpin. Fırın kapağı hafifçe açikken sıcak bir fırında 7 ila 10 saat ara sıra çevirerek kurutun. Domatesler kuruyunca pişmiş demektir, ama yine de bükülebilir. Bir bardağı sıcak suyla çalkalayın. Bardağa domatesleri biberiye dalları ve sarımsakla birlikte dizin. Üzerine domateslerin üzerini geçecek kadar sıvı yağ gezdirin. Hepsini en az bir hafta bırakın. **Doğal konum:** Domatesler aslen Güney ve Orta Amerika'dan gelir. **Başarılı yetiştirme:** Mart ortasından itibaren domateslerinizi aydınlık ve sıcak bir odada büyütün. Yassı tohumları, nemli hindistancevizi substratı veya organik sebze toprağı üzerine iki santimetre arayla dağıtın ve tohumları hafifçe örtün. Büyüyen substratı tercihen bir sprej şişesiyle nemlendirerek nemli tutun, ancak ıslak değil. 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 alt tabaka üzerinde küf oluşmasını önler. Kültür kabını 20° ila 24° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. Bir veya iki hafta sonra ilk fideler görünmelidir. Örtüyü çıkarın ve yanan öğlen güneşi olmadan bol ışıktaki bitkileri biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, genç bitkiler (ayrı ayrı) dipte delikler ve organik sebze toprağı olan 10 cm'lik küçük saksılarda ilk yaprağa kadar dikilebilir. On santimetre yükseklikten, fidelerin destek için bir çubuğa ihtiyacı vardır. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra, bitkiler tam güneşte 75 santimetre mesafede bir bahçe yatağına veya kovaya ekilebilir. **En iyi konum:** Yağmur ve rüzgardan korunan güneşli bir yer idealdir. **Optimum bakım:** Domateslerin güçlü destek çubuklarına veya domates spirallerine ihtiyacı vardır. Eşit şekilde sulayın, ancak su birikmesinden kaçının. Gövde ile dalların tabanı arasında oluşan koltuk altı sürgünlerini düzenli olarak çıkarın (geri verin). Kök sistemi başlangıçta güçlü bir şekilde geliştikten, ilk birkaç haftada görünür büyüme yavaştır. Organik sebze gübresi ile ekimden dört ve sekiz hafta sonra gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin. **Domatesler itüzümü bitkileridir. Bitki kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



BIO - Paradicsom - Rouge de Marmande Solanum lycopersicum Különleges történelmi paradicsomfajta Franciaországból

Ez a történelmi francia fajta erős barázdái és lapos, kerek, szabálytalan alakja miatt jelentősen eltér a többi paradicsomfajtától. A nagy hozamú, korán érő paradicsomok közé tartozik üvegházba vagy védett táblára. A 200 grammot meghaladó tömegű gyümölcsök többkamrásak, erős paradicsomos aromájúak. A túlérett paradicsom veszít ízéből, de szószerzőkhöz kiváló. **Természetes elhelyezkedés:** A paradicsom eredetileg Dél- és Közép-Amerikából származik. **Sikeres termesztés:** Március közepétől nevelje paradicsomát világos és meleg szobában. Szórája szét a lapos magokat egymástól két centiméter távolságra nedves kókuszdió-aljzatra vagy bionövényi talajra, és csak enyhén takarja be a magokat. A termesztési aljzatot tartsa nedvesen, de ne nedvesen, lehetőleg szórófejes palackkal nedvesítse meg. 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 termesztő aljzaton. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 20°C és 24°C között van. Egy-két hét múlva meg kell jelenniük az első palántáknak. Távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket egy kicsit hővessebben sok fényben, a tűző déli napütés nélkül. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szűrhatjuk ki. Tíz centiméter magasságtól kezdve a palántáknak botra van szükségük a tartáshoz. A május közepi jégszentek után a növényeket teljes napfényben 75 centiméteres távolságra kerti ágyásba vagy vödörbe lehet átültetni. **A legjobb hely:** Az esőtől és szélétől védett napos hely ideális. **Optimális gondozás:** A paradicsomnak erős támasztórudakra vagy paradicsomspirálokra van szüksége. Egyenletesen öntözzük, de kerüljük a bevezesedést. Rendszeresen távolítsuk el (adjuk vissza) a törzs és az ágak töve között kialakuló hónaljhajításokat. Mivel a gyökérrendszer kezdetben erőteljesen fejlődik, a látható növekedés az első hetekben lassú. Az ültetés után négy és nyolc héttel műtrágyázzon szerves növényi műtrágyával. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - トマト - ルージュ・デ・アルマンド

Solanum lycopersicum

フランスの印象的で古典的な品種

昔からあるフランスの品種は、平らな円形の不規則な形と深い溝のため、他の品種とは外観が大きく異なります。このトマトは温室または屋外の保護された場所で栽培されることが多く、高収量で早く熟するトマトです。実は様々な形をしており重さは200gを超え、トマトの強い風味があります。熟し過ぎたトマトは少々風味を失いますが、美味しいトマトソースを作るのに最適です。

もちろんトマトソースとトマトスープが人気ですが、大きめに切ったトマトを入れた野菜と肉のシチューも美味しいです。裏ごししたトマトはピザのトッピングに理想的です。さらにトマトはラザニアなどの多くのパスタ料理に欠かせません。有名な「カプレーゼ」は新鮮なトマトのスライスとモッツアレラチーズ、そしてハーブとオリーブオイルで味付けしたものです。オレガノ、タイム、セージ、バジルなどの地中海ハーブはトマトの味付けに最適です。乾燥保存するには：洗ったトマトをスライスしてペーキングシートの上に並べ、乾燥タイムを刻んだもので味付けし、75°Cで予熱したオーブンへ入れます。オーブンのドアを少し開いた状態で7〜10時間乾燥させ、時々スライスしたトマトを裏返します。まだ少し柔らかさがあるかもしれませんが、乾燥したら準備完了です。沸騰したお湯でガラス容器をすすぎ、トマトと一緒にローズマリーの小枝といくつかのニンニクを入れます。トマトに完全にかぶるまでオリーブオイルを注ぎます。少なくとも1週間はそのまま放置します。

自然な場所: トマトは南そして中央アメリカが原産です。

栽培成功:

3月の中旬から室内の明るく暖かい場所で種の栽培を開始できます。平らな種を湿ったココファイバーまたはハーブ用オーガニック用土の上に約2cm間隔で広げ、ほんの少しだけ土で覆います。土壌は濡らすのではなく湿った状態にたもちます（例：スプレーボトルなどを使用します）。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明な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〜24°Cの明るく暖かい場所に種を植えたコンテナを保管します。通常は約1〜2週間後に発芽します。発芽したら、苗を日中の強い陽射しを避けた明るく涼しい場所で保管します。第二の対の葉が形成されたら、野菜用オーガニック用土を入れた10cmの大きさの底に水はけ用の穴のある鉢に植え替えます。苗が約10cmの大きさになったら小さな支柱が必要です。5月中旬そして寒の戻りが過ぎたら、屋外の日当たりの良い場所に75cm間隔で植えるか、または鉢に植替えができます。

最高のロケーション:

最適なケア:

苗が成長するにつれ頑丈な支柱が必要です。水は均等に与え、やり過ぎには注意が必要です。茎と枝の付け根の間の側枝を定期的に間引きします。最初は強く根を発達させるので、地上部分の苗はゆっくりと成長します。植付けから約4週間後と8週間後には、野菜用オーガニック肥料を少々与えてもよいでしょう。

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

トマトはナス科の植物に属します。熟した果実を除いて、他の部分はすべて有毒です。

SKU: 18206 / BIO - Tomate - Rouge de Marmande