



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Capsicum annuum



..... 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



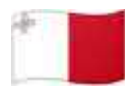
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - Чушки - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Награден италиански сорт пипер - Мек и сладък

Long Red Marconi е дълга червена чушка с мек вкус. Ядени зелени имат сладък или червен вкус - тогава са още по-сладки. Понякога сортът може да даде и люти плодове. Черният пипер е много универсален в кухнята. Популярен е като сурова храна или в салати. Пърхи се заедно с други смесени зеленчуци като рататуй или се пълни във фурната. **Естествено местоположение:** Пиперът има своите корени в Южна Америка. **Успешно отглеждане:** Препоръчва се размножаване между януари и март, така че растението да даде плод през първата година. Първо оставете семената да се нахиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покълването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не и мокър, като го овлажнявате ежедневно със спрей бутилка. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва субстрата от изсъхване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху основата. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капак и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение:** Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените светци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската леа или във ваната. **Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. За разлика от доматите, при лютите чушки и чушките не е необходимо да се подрязват страничните издънки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсването на първия цвят (царица цвят) не оказва влияние върху развитието на растението. Ако растението е в добра органична зеленчукова почва, първото торене с органичен тор е необходимо само когато се появят първите пъпки. **Презимата:** През зимата растението може да стои малко по-тъмно и по-хладно при 10° по Целзий и тогава се полива съответно по-малко. На светли и топли места продължете да се грижите за растението както преди и го подрязвайте за гъст растеж през следващата година. **Лютият червен пипер и чушките са нощни растения. Растителните им части са отровни. Не разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Peberfrugt - Lang rød Marconi

Capsicum annuum

Prisvindende italiensk pebersort - Mild og sød

Den lange røde Marconi er en lang rød peber med en mild smag. Spist de grønne smager de sødt eller rødt – så er de endnu sødere. Af og til kan sorten også producere varme frugter. Paprika er meget alsidig i køkkenet. Det er populært som råkost eller i salater. Den steges sammen med andre blandede grøntsager som ratatouille eller fyldes i ovnen. **Naturlig beliggenhed:** Peberfrugten har sine rødder i Sydamerika. **Successful dyrkning:** Formering mellem januar og marts anbefales, så planten bærer frugt det første år. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter underlaget mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer, at der dannes skimmelsvamp på underlaget. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal spire efter tre til ti dage. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplantet til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. Så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplantet til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed:** Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærde af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. **Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørt og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili og peberfrugt. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningeblostm) ingen effekt på plantens udvikling. Står planten i god økologisk vegetabilsk jord, er den første gødskning med organisk gødning først nødvendig, når de første knopper kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før og beskære den for en busket vækst i det kommende år. **Chili og peberfrugt er natskyggeplanter. Deres plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Preisgekrönte italienische Paprikasorte - Mild und süß

Die Long Red Marconi ist eine lange rote Paprika mit mildem Geschmack. Grün gegessen schmeckt sie süß oder rot - dann sind sie noch süßer. Vereinzelt kann die Sorte auch scharfe Früchte hervorbringen. Paprika ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Als Rohkost oder in Salaten ist sie beliebt. Sie wird zusammen mit anderem Mischgemüse als Ratatouille gebraten oder gefüllt im Backofen zubereitet. **Naturstandort:** Die Paprika hat ihre Wurzeln in Südamerika. **Anzucht:** Damit die Pflanze bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem Sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben. **Standort:** Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. **Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis und Paprika ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter BIO-Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit BIO-Dünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher und schneiden sie für einen buschigen Wuchs im kommenden Jahr. **Chili und Paprika sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Sweet Pepper - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Award-winning Italian pepper variety - mild and sweet

Long Red Marconi is a longish red-coloured pepper with a mild aroma. It has a sweet taste when eaten green and becomes even more sweet when turning red. In some cases the plant can produce somewhat spicy fruits as well. Pepper has a very versatile use in cuisines. It is popular as a raw vegetable in salads. Moreover, Pepper can be prepared as Ratatouille along with other mixed vegetables or stuffed and baked in an oven. **Natural location:** Pepper is native to South America. **Successful cultivation:** If you want the plant to bear fruits already in the first year, you should start propagation between January and March. Place the seeds in lukewarm water for about 24 hours to stimulate germination. After that, plant the seeds about 0.5 - 1 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. Keep your potting compost moist, but not wet – preferably by using a water sprayer for moistening. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after 3 to 10 days. 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. Be careful not to damage the fine roots and don't forget to moisten the fresh substrate. During the upcoming weeks and little by little you can move the plants into bigger pots, as soon as the roots have colonized the old pot. **The best location:** As soon as the temperature rises to at least 5° Celsius, you can move the plants outside during the day, to allow them to slowly adapt to the sunlight and outdoor conditions. In mid May and after the Ice Saints, the plants can either be planted out at a sunny place in the garden patch or they can be moved into tubs. **Optimal care:** Chili and Pepper plants prefer a warm and moist surrounding, but not too wet. Water the plant only when the surface layer of the soil has dried out. Indoor plants can be sprayed from above with a water sprayer every now and then. Unlike tomato plants, it is not necessary with chili and pepper plants to pluck out the side-shoots. Contrary to popular opinion, even removing the first flower bud has no influence on the growth of the plant. If you use organic vegetable substrate for cultivation, it becomes only necessary to give additional fertilizer after the first buds appear. **In the winter:** For hibernation, the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature about 10° Celsius. Accordingly, less watering is required. If you prefer to leave the plant in a bright and warm place, keep nurturing it as you did before and cut it back to achieve a bushy growth in the next year. **Chili and Pepper plants belong to the nightshade (solanum) family. Except for the ripe fruits all other parts of the plants are poisonous.**



ORGAANILINE – Paprika – Long Red Marconi

Capsicum annuum

Auhinnatud Itaalia pipra sort – mahe ja magus

Long Red Marconi on mäheda maitsega pikk punane pipar. Rohelisel süües maitsevad nad magusalt või punaselt – siis on nad veel magusamad. Mõnikord võib sort anda ka kuumi vilju. Paprika on kõõgis väga mitmekülgne. See on populaarne toortoiduna või salatites. Seda praaditakse koos teiste köögiviljaseguna ratatouille'na või täidetakse ahjus. **Looduslik asukoht:** Paprika juured on Lõuna-Ameerikas. **Edukas kasvatamine:** Soovitatav on paljundada jaanuarist märtsini, et taim kannaks vilja esimesel aastal. Esmlt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees liguneda ning aseta seejärel poole sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või maheviljamulda. Hoidke kasvusubstraat niiske, kuid mitte märjana, niistades seda igapäevaselt pihustuspudeliga. Kasta kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb aluspinda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekkimise aluspinnale. Aseta kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid idanema kolme kuni kümne päeva pärast. Nüüd eemalda kate ja hoi a taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikeses käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldli) kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljamul. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevat nädalat siirdatase taimed järg-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud, et noored taimed ei närtsi. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldli) kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljamul. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevat nädalat siirdatase taimed järg-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht:** Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C õue, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskel võib taimed siirdada päikesepaistelisesse kohta aiapienrassse või vanni. **Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte märg. Kasta ainult siis, kui pealmine mullakiht on kuivanud ja pritsi toatami aeg-ajalt ülevalt. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilli ja paprikaga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas orgaanilises köögiviljamullas, on esimene väetamine orgaanilise väetisega vajalik alles esimeste pungade ilmnemisel. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllastes ja soojades kohtades jätkake taime hooldamist nagu varem ja lõigake see järgmisel aastal põõsastiku kasvaks. **Tšilli ja paprika on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Palkittu italialainen pippurilajike - Mieto ja makea

Long Red Marconi on pitkä punainen paprika, jolla on mieto maku. Vihreänä ne maistuvat makealta tai punaiselta - silloin ne ovat vielä makeampia. Joskus lajike voi tuottaa myös kuumia hedelmiä. Paprika on erittäin monipuolinen keittiössä. Se on suosittu raakaruokana tai salaateissa. Se paistetaan yhdessä muiden vihannesten kanssa ratatouillena tai täytettynä uunissa. **Luonnollinen sijainti:** Pippurin juuret ovat Etelä-Amerikassa. **Onnistunut viljely:** Lisääntämistä suositellaan tammi-maaliskuussa, jotta kasvi kantaa hedelmää ensimmäisenä vuonna. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itäytyyden lisäämiseksi ja laita ne sitten puolen sentin syvyyteen kookoskiustualustalle tai luomukasvimaan. Pidä kasvatusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suodatuskellulla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa alustaa kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen alustalle. Aseta viljelyastia valoisaa ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen pitäisi itää 3–10 päivän kuluessa. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahlavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvima. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvima. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti:** Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kottuttamaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jääpühien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapienikissä tai sänkkoon. **Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Tootaatin kasveja poiketen sivuvorsoja ei tarvitse leikata chilla ja paprikoilla. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukan (kuningatar kukka) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä luomukasvimaassa, ensimmäinen lannoitus orgaanisella lannoitteella on tarpeen vasta ensimmäisten silmien ilmestyessä. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan ja leikkaa se tulevalla vuonna tuuheaksi kasvaksi. **Chili ja paprikat ovat yösairaita. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmä!**



BIO - Poivron - Red Marconi

Capsicum annuum

Poivron italien primé - Doux

Le Long Red Marconi est un poivron rouge et long avec un goût doux. Les poivrons verts ont un goût sucré, mais les poivrons rouges sont encore plus sucrés. Cette variété peut sporadiquement produire des fruits piquants. Le poivron est très polyvalent dans la cuisine. Il est aimé dans les crudités ainsi que dans les salades. Il est rôti ensemble avec d'autres légumes variés en ratatouille ou farci au four. **Emplacement naturel:** Le poivron est originaire de l'Amérique du Sud. **Culture réussie:** Il est conseillé de cultiver la plante entre janvier et mars pour qu'elle porte déjà des fruits pendant la première année. Laissez d'abord les graines pendant 24 heures dans de l'eau à température ambiante, afin d'augmenter la capacité germinative des graines, puis mettez-les dans le substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en humidifiant quotidiennement 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 à 22 à 30 °C. Les premières graines doivent germer au bout de trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit le plus lumineux possible (mais de soleil de plomb) et un peu plus froid pour que les plantes ne s'étiolent pas. 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. Veillez à ne pas endommager les racines encore fines et d'arroser la terre fraîche légèrement. Dans les semaines suivantes, les plantes sont replantées peu à peu dans des pots plus gros lorsqu'elles ont bien enraciné leurs pots précédents. **Le meilleur emplacement:** Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent rester en plein air à au moins 5 °C pendant la journée pour les durcir et les habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être replantées dans un emplacement ensoleillé dans le jardin ou en pot. **Soins optimaux:** Les plantes de piment et de poivron aiment le chaud et l'humidité, mais pas être mouillées. Arrosez seulement lorsque la couche de terre supérieur est sèche et pulvérisez de l'eau sur les plantes cultivées à la maison de temps en temps par le haut. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de châtrer les bourgeons axillaires du piment et du poivron. L'éclat de la première floraison n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à des idées largement répandues. Si la plante se trouve dans la bonne terre potagère BIO, il est seulement nécessaire de la fertiliser avec de l'engrais BIO lorsque les premiers bourgeons apparaissent. **En hiver:** Pour l'hivernage, la plante peut être mise dans un endroit un peu plus sombre et à environ 10 °C. Arrosez moins en conséquence. Dans des endroits plus lumineux et chauds, maintenez la plante comme avant et taillez-la pour une croissance buissonnante l'année suivante. **Le piment et le poivron sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Πάπρικα - Μακρύ Κόκκινο Μαρκόني

Capsicum annuum

Βραβευμένη ποικιλία ιταλικής πιπεριάς - Ήπια και γλυκιά

Το Long Red Marconi είναι μια μακρά κόκκινη πιπεριά με ήπια γεύση. Τρώγονται πράσινα, έχουν γλυκιά ή κόκκινη γεύση - τότε είναι ακόμα πιο γλυκά. Περιστασιακά, η ποικιλία μπορεί να παράγει και ζεστούς καρπούς. Η πάπρικα είναι πολύ ευέλικτη στην κουζίνα. Είναι δημοφιλής ως ωμό φαγητό ή σε σαλάτες. Θηγνίζεται μαζί με άλλα ανάμεικτα λαχανικά ως ratatouille ή γεμιστό στο φούρνο. **Φυσιολογική τοποθεσία:** Η πιπεριά έχει τις ρίζες της στη Νότια Αμερική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Συνιστάται ο πολλαπλασιασμός μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου, ώστε το φυτό να καρποφορήσει τον πρώτο χρόνο. Αφηνήστε πρώτα τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξήσετε τη βλάστηση και στη συνέχεια τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού σε υπόστρωμα από ιλύς καρδίας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Διατηρήστε το υπόστρωμα αναπνευστικό υγρό αλλά όχι υγρό, υγρανόντας το καθημερινά με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προσοδεύει το υπόστρωμα από το στεγνώωμα. Θα πρέπει να αφαιρέσει το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να βλαστήσουν μετά από τρεις έως δέκα ημέρες. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερο φως (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερά για να μην μαραθθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτάρια μπορούν να τρυπηθούν (ξεχωριστά) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτάρια μπορούν να τρυπηθούν (ξεχωριστά) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθθούν τα νεαρά φυτά. **Μέγιστη φροντίδα:** Στα φυτά τσίλι και πιπεριάς αρέσει ζεστό και υγρό, αλλά όχι υγρό. Ποτίστε μόνο όταν το ανώτερο στρώμα του εδάφους έχει στεγνώσει και περιστασιακά ψεκάστε τα φυτά εσωτερικού χώρου από πάνω. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαινώδεις βλαστούς με τσίλι και πιπεριές. Σε αντίθεση με τη δημοφιλή πεποίθηση, ακόμη και το σπάσιμο του πρώτου Αουλουδίου (Βασιλίσκος) δεν έχει καμία επίδραση στην ανάπτυξη του φυτού. Εάν το φυτό βρόσκειται σε καλό βιολογικό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με οργανικό λίπασμα είναι απαραίτητη μόνο όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπούκια. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκούρο και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια ποτίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν και κλαδεύτε το για μια θαμνώδη ανάπτυξη το επόμενο έτος. **Το τσίλι και οι πιπεριές είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φασικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Paprika - Marconi Fada Dearg

Capsicum annuum

Éagsúlacht piobar Iodálach a bhuaiigh duaiseanna - Éadrom agus milis

Piobar fada dearg a bhfuil blas éadrom air is ea an Long Red Marconi. Ithe glas blasann siad milis nó dearg - ansin tá siad níos mílse fiú. Ó am go chéile, is féidir leis an éagsúlacht torthaí te a tháirgeadh freisin. Tá Paprika an-versatíl sa chistin. Tá sé coitianta mar bhia amh nó i sailleid. Tá sé friochta mar aon le glasraí measctha eile mar ratatouille nó líonadh san oigheann. **Suíomh nádúrtha:** Tá fréamhacha ag an pbiobar i Meiriceá Theas. **Saothrú rathúil:** Moltar iomadú idir Eanáir agus Márta ionas go n-íompraíonn an gléasra torthaí sa chéad bhliain. An Chéad lig na síolta soak in uisce seomra-te ar feadh 24 uair an chloig chun péacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar domhain i tsustráit snáithín cnó cócó nó ithir glasraí orgánacha. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an tsustráit ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an tsustráit. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir na chéad síolta germinate tar éis 3-10 lá. Anois bain an clúdach agus coinneigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuair ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotai beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós min agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotai níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. Ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotai beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós min agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotai níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. **An suíomh is fearr:** Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtaithí ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghrianmhar sa leaba ghairdín nó sa tub. **Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhíon ó thuas. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bhearradh le cillí agus piobar. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bláth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an gléasra in ithir glasraí orgánacha maith, ní gá an chéad toirchiú le leasachán orgánach ach amháin nuair a bhíonn na chéad bachlóga le feiceáil. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuair ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geala agus te, lean ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo agus é a phreabhadh le haghaidh fás toirch sa bhliain amach romhainn. **Is plandaí oícheanta iad Chili agus piobar. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Verðlaunuð ítalsk pipartegund - Mild og sæt

The Long Red Marconi er löng rauð paprika með mildu bragði. Borin græn bragðast þau sætt eða rautt - þá eru þau enn sætari. Einstaka sinnum getur fjölbreytnin einnig framleitt heita ávexti. Paprika er mjög fjölhæf í eldhúsinu. Það er vinsælt sem hráfæði eða í salót. Hann er steiktur ásamt öðru blönduðu grænmeti sem ratatouille eða fyllt í ofni. **Náttúruleg staðsetning:** Piparinn á rætur sínar að rekja til Suður-Ameríku. **Árangursrík ræktun:** Mælt er með fjölgum milli janúar og mars þannig að plöntan beri ávöxt fyrsta árið. Látid fræin fyrst liggia í bleyti í herbergisheitu vatni í sólarhring til að auka spírunarhæfni og setjið þau síðan hálfis sentimetrar djúpt í undirlag kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðafloksu. Hyljið ræktunarlátið með matarfílm, sem þú útvegjar með götum. Þetta verndar undirlagið frá þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álppirinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á undirlaginu. Settu ræktunarlátið á létta og heitan stað með hitastigi á milli 22° og 30° á Celsíus. Fyrstu fræin ættu að spíra eftir þrjá til tíu daga. Fjarlægðu nú hífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampandi hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botnin og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botnin og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin:** Um leið og það hýlnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísýrðlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. **Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Öfugt við tómátplöntur er ekki nauðsynlegt að snyrta hliðarskotið með chilli og papríku. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að þrjátást úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plantan er í góðum lífrænum jurtarjörðvegi er fyrsta þrýgvun með lífrænum áburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brunnarnir birtast. **Á veturna:** Yfir vetrartímabil getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvuð að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður og klippa hana fyrir kjarrvaxinn vöxt á komandi ári. **Chili og paprika eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirni!**



BIO - Peperone - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Premiata varietà di peperone italiana - dolce e delicata

Il Long Red Marconi è un peperone lungo e rosso, con un gusto delicato. Quando è verde ha un sapore dolce, ma da rosso lo è ancora di più. Occasionalmente, la varietà può anche produrre frutti piccanti. I peperoni sono molto versatili in cucina. Popolari come alimento crudo o in insalata, insieme ad altre verdure miste come Ratatouille oppure ripieni, al forno. **Posizione naturale:** Il peperone ha le sue radici in Sud America. **Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta produca frutti già nel primo anno, si consiglia di piantare tra gennaio e marzo. Per migliorare la capacità di germinazione, tenere i semi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente e poi collocarli a una profondità tra 0,5 e 1 cm in substrato di cocco umido o in terra per ortaggi BIO. Mantenere il substrato di coltura umido, ma non bagnato, inumidendolo con uno spruzzino. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticare dei fori. In questo modo il substrato è ventilato e protetto dalla disidratazione. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita di muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 22° e 30° C. I primi semi dovrebbero germogliare da tre a dieci giorni dopo. In questa fase, togliere la copertura e mantenere le piante esposte alla maggior luce possibile (ma senza sole diretto a mezzogiorno) e un po' più fresco, in modo che le giovani piante non si appassiscano. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradandole) in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Fare attenzione a preservare le radici ancora delicate e a non innaffiare troppo la terra fresca. Nelle settimane successive, trasferire gradualmente le piante in vasi sempre più grandi, se hanno radicato nel vaso precedente. **La posizione migliore:** Non appena il clima diventa un po' più mite, le piante possono essere trasferite all'aperto, durante il giorno e ad almeno 5° C, per fortificarsi e abituarsi al sole. 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. **Cura ottimale:** Le piante di peperone e peperoncino prediligono il terreno caldo e umido, ma non bagnato. Non innaffiare fino a quando lo strato superiore del terreno non si è asciugato, vaporizzando di tanto in tanto con uno spruzzino sulle piante coltivate in casa, dall'alto. A differenza delle piante di pomodoro, non è necessario eliminare i getti laterali nel caso di peperoncini e peperoni. La rimozione del primo fiore (fiore reale), contrariamente alla credenza popolare, non ha alcuna influenza sullo sviluppo della pianta. Se la pianta è in un buon terreno per ortaggi BIO, la prima concimazione con fertilizzante BIO è necessaria solo quando compaiono i primi germogli. **In inverno:** Per lo svernamento, la pianta può rimanere in un ambiente leggermente più scuro e più fresco a 10° C, innaffiandola conseguentemente meno. Nei luoghi soleggati e caldi si può continuare a coltivare la pianta come in precedenza, tagliandola per stimolare una crescita folta nell'anno successivo. **Peperoncini e peperoni sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Nagrađivana sorta talijanske paprike - blaga i slatka

Long Red Marconi je duga crvena paprika blagokusna. Kad se jedu zelene, okus su slatke ili crvene - tada su još slađe. Povremeno sorta može dati i ljute plodove. Paprika je vrlo svestrana u kuhinji. Popularan je kao sirova hrana ili u salatama. Prži se zajedno s ostalim miješanim povrćem kao ratatouille ili puni u pećnici. **Zemlja porijekla:** Paprika vuče korijene iz Južne Amerike. **Uspješan uzgoj:** Preporuča se razmnožavanje između siječnja i ožujka kako bi biljka rodila u prvoj godini. Najprije ostavite sjemenke da se namaču u sobno toploj vodi 24 sata kako bi povećali klijavost, a zatim ih stavite pola centimetra duboko u supstrat od kokosovih vlakana ili organsku zemlju za povrće. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekriti prozirnom folijom koju ste opremili rupama. Time se podloga štiti od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prve sjemenke trebale bi proklijati nakon tri do deset dana. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem od mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija:** Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na suncano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. **Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokr. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odzgo. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija i paprike nije potrebno rezati bočne izdanke. Suprotno uvriježenom mišljenju, čak ni kidanje prvog cvijeta (matični cvijet) nema utjecaja na razvoj biljke. Ako je biljka u dobrom organskom tlu za povrće, prva prihrana organskim gnojivom potrebna je tek kada se pojave prvi pupovi. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima, nastavite njegovati biljku kao i prije i orezujte je za gromoliki rast u narednoj godini. **Čili i paprika su velebilje. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



EKOLOGIŠKAS – Paprika – Ilgi raudonieji markonai
Capsicum annuum
Apdovanojimus pelniusi itališkų pipirų veislė – švelni ir saldi

ORGANIČI - Paprika - Long Red Marconi
Capsicum annuum
Varjetà tal-bżar Taljan rebbieħa - Ħafif u ħelu

Bio - Paprika - Lange Rode Marconi
Capsicum annuum
Bekroonde Italiaanse paprikasoort - mild en zoet

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



ØKOLOGISK - Paprika - Lang rød Marconi

Capsicum annuum

Prisvinnende italiensk peppersort - Mild og søt

The Long Red Marconi er en lang rød paprika med en mild smak. Spist de grønne smaker de søtt eller rødt - da er de enda søtere. Noen ganger kan sorten også produsere varm frukt. Paprika er veldig allsidig på kjøkkenet. Den er populær som råkost eller i salater. Den stekes sammen med andre blandede grønnsaker som ratatouille eller fylles i ovnen. **Naturlig beliggenhet:** Pepperen har sine røtter i Sør-Amerika. **Vellykket dyrking:** Formering mellom januar og mars anbefales slik at planten bærer frukt det første året. La først frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter underlaget mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på underlaget. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal spire etter tre til ti dager. Fjern nå dekslet og hold plantene i så mye lys som mulig (men ikke i brennende middagssol) og litt kjøligere slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønsaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte, slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønsaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. **Den beste beliggenheten:** Så snart det blir litt varmere kan plantene gå ute på dagtid ved minst 5°C for å stivne og venne seg til solen. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres til et solrikt sted i hagebedet eller i karet. **Optimal omsorg:** Chili- og pepperplanter liker det varmt og fuktig, men ikke vått. Vann kun når det øverste jordlaget har tørket og spray av og til inneplanter ovenfra. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili og paprika. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god organisk vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med organisk gjødsel kun nødvendig når de første knoppene kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere og kjøligere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsett å ta vare på planten som før og beskjær den for en busket vekst i det kommende året. **Chili og paprika er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Papryka - Marconi

Capsicum annuum

Wielokrotnie nagradzana odmiana włoskiej papryki - łagodna i słodka

Long Red Marconi to długo-czerwona papryka o łagodnym aromacie. Ma słodki smak, gdy jest zjedzony na zielono, a staje się jeszcze bardziej słodki, gdy staje się czerwony. W niektórych przypadkach roślina może również produkować nieco pikantne owoce. Papryka ma bardzo wszechstronne zastosowanie w kuchni. Jest popularna jako surowe warzywo w salatkach. Ponadto Papryka może być przygotowana jako Ratatouille z innymi mieszkankami warzyw lub nadziewana i pieczona w piekarniku. **Naturalne położenie:** Papryka pochodzi z Ameryki Południowej. **Udana uprawa:** Jeśli chcesz, aby roślina owocowała już w pierwszym roku, rozmnażanie należy rozpocząć od stycznia do marca. Nasiona umieść w letniej wodzie na około 24 godziny, aby pobudzić kiełkowanie. Następnie posadź nasiona na głębokość około 0,5 - 1 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziolowym. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrze. Co drugi lub trzeci dzień możesz zdjąć przezroczystą folię na około 2 godziny, aby uniknąć tworzenia się pleśni na kompozycji doniczkowej. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22° do 30° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po 3 do 10 dniach. Teraz możesz zdjąć pokrywkę i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym, ale jasnym miejscu bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszej pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę. **Najlepsza lokalizacja:** Gdy tylko temperatura wzrośnie do co najmniej 5° Celsjusza, można w ciągu dnia przenieść rośliny na zewnątrz, aby powoli przystosowały się do nasłonecznienia i warunków zewnętrznych. W połowie maja i po Łodowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie lub przenieść do doniczek. **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki preferują ciepłe i wilgotne otoczenie, ale niezbędne mokre. Podlewaj roślinę dopiero po wyschnięciu powierzchniowej warstwy gleby. Rośliny domowe można co jakiś czas spryskiwać z góry rozpylaczem wodnym. W przeciwieństwie do pomidorów nie jest konieczne wrywanie pędów bocznych w przypadku roślin chili i papryki. Wbrew obiegowej opinii nawet zdjęcie pierwszego pąka kwiatowego nie ma wpływu na wzrost rośliny. Jeśli do uprawy używasz organicznego podłoża roślinnego, konieczne staje się podanie dodatkowego nawozu dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zimę:** W celu hibernacji roślinę można przechowywać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10° Celsjusza. W związku z tym wymagane jest mniej podlewania. Jeśli wolisz pozostawić roślinę w jasnym i ciepłym miejscu, pielęgnuj ją tak jak wcześniej i przyni ją, aby w następnym roku uzyskać krzaczący wzrost. **Rośliny chili i papryki należą do rodziny psiankowatych (solanum). Z wyjątkiem dojrzałych owoców, wszystkie inne części roślin są trujące.**



ORGÂNICO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Variedade de pimenta italiana premiada - Suave e doce

O Long Red Marconi é uma pimenta vermelha longa e de sabor suave. Comidos verdes, eles têm sabor doce ou vermelho - então são ainda mais doces. Ocasionalmente, a variedade também pode produzir frutos picantes. A páprica é muito versátil na cozinha. É popular como alimento cru ou em saladas. É frito junto com outros vegetais misturados como ratatouille ou recheado no forno. **Localização natural:** A pimenta tem suas raízes na América do Sul. **Cultivo bem sucedido:** A propagação entre janeiro e março é recomendada para que a planta dê frutos no primeiro ano. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou terra vegetal orgânica. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, umedecendo-o diariamente com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o substrato 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. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem germinar após três a dez dias. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. Para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. Para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. **A melhor localização:** Assim que esquentar um pouco, as plantas podem sair durante o dia a pelo menos 5° Celsius para endurecer e se acostumar com o sol. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um local ensolarado no canteiro do jardim ou na banheira. **Cuidado ideal:** As plantas de pimentão e pimenta gostam de calor e umidade, mas não molhadas. Regue apenas quando a camada superior do solo estiver seca e, ocasionalmente, borrife plantas de interior por cima. Ao contrário dos tomates, não é necessário cortar os rebentos laterais com malaguetas e pimentos. Ao contrário da crença popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em bom solo vegetal orgânico, a primeira adubação com adubo orgânico só é necessária quando aparecerem os primeiros brotos. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue a cuidar da planta como antes e podá-la para um crescimento espesso no próximo ano. **Chili e pimentas são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Paprika - Marconi Roșu Lung

Capsicum annuum

Soi de ardei italian premiat - blând și dulce

Long Red Marconi este un ardei roșu lung, cu un gust blând. Consumat verde are gust dulce sau roșu, atunci sunt chiar mai drăguți. Ocazional soiul poate produce și fructe fierbinți. Boiaua este foarte versatilă în bucătărie. Este popular ca aliment crud sau în salate. Se prăjește cu alte legume amestecate ca ratatouille sau se umple în cuptor. **Localie naturală:** Ardeii lui are rădăcinile în America de Sud. **Cultivare de succes:** Pentru ca planta să poarte în primul an, se recomandă să crească între ianuarie și martie. Lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi puneți-le adânc la jumătate de centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, umezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează substratul de uscare. La fecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe suport. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22° și 30° Celsius. Primele semințe ar trebui să germineze după trei până la zece zile. Când acoaseți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai rece, astfel încât plantele tinere să nu se ghibirească. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele pot fi smulgute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udați ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. Pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgute (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udați ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație:** De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei la cel puțin 5° Celsius pentru a le înțări și a se obișnui cu soarele. După sfîrșitul de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc înșorit în patul de grădină sau în cadă. **Îngrijire optimă:** Plantelor de ardei iute și ardei îi place cald și umed, dar nu umed. Apă numai atunci când stratul superior al solului s-a uscat și se pulverizează ocazional peste plante păstrate în apartament de sus. Spre deosebire de plantele de roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute și ardei. Chiar și izbucnirea primei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are nicio influență asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal organic bun, prima fertilizare cu îngrășământ organic este necesară numai atunci când apar primii muguri. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10° Celsius mai răcoasă și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, continuați să aveți grijă de plantă ca înainte și tăiați-o pentru o creștere stufoasă în anul următor. **Ardei iute și ardei sunt o familie de umbră de noapte. Părțile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Paprika - Lång Röd Marconi

Capsicum annuum

Prisbelönt italiensk paprikasort - mild och söt

The Long Red Marconi är en lång rödpeppar med en mild smak. Åt grönt, det smakar sött eller rött, då är de ännu sötare. Ibland kan sorten också producera varma frukter. Paprika är mycket mångsidigt i köket. Det är populärt som rå mat eller i sallader. Den stekas med andra blandade grönsaker som ratatouille eller fylls i ugnen. **Naturligt läge:** Peppar har sina rötter i Sydamerika. **Framgångsrik odling:** För att växten ska kunna bära det första året rekommenderas det att växa mellan januari och mars. Låt fröna suga i varmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar substratet från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på substratet. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22 ° och 30 ° Celsius. De första fröna bör gro efter tre till tio dagar. Ta bort locket och håll växterna i så mycket ljus som möjligt (men ingen flammende middagsol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. så att de unga växterna inte går förlorade. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den friska jorden lätt. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. så att de unga växterna inte går förlorade. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den friska jorden lätt. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen:** Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i badkaret. **Optimal vård:** Chili och peppar växer gillar det varmt och fuktigt, men inte vått. Endast vatten när det översta jordskiktet har torkat och spraya ibland över växter som håller i lägenheten ovanifrån. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili och paprika. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god organisk vegetabilisk jord är den första befruktningen med organiskt gödselmedel endast nödvändig när de första knopparna dyker upp. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser, fortsätt att ta hand om växten som tidigare och skär den för en buskig tillväxt under det kommande året. **Chili och paprika är en nyskuggfamilj. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Oceňovaná talianska odroda korenia - Jemná a sladká

Long Red Marconi je dlhá červená paprika s jemnou chuťou. Zelené chutia sladko alebo červené - potom sú ešte sladšie. Príležitostne môže odroda priniesť aj horké plody. Paprika je v kuchyni veľmi všestranná. Je obľúbený ako surová strava alebo do šalátov. Vypráža sa spolu s inou miešanou zeleninou ako ratatouille alebo sa plní v rúre. **Prirodzená poloha:** Paprika má svoje korene v Južnej Amerike. **Úspešná kultivácia:** Množenie sa odporúča medzi januárom a marcom, aby rastlina priniesla ovocie už v prvom roku. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej vode, aby sa zvýšila klíčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni substrát pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstrániť na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na podklade. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22 ° a 30 ° Celzia. Prvé semená by mali vyklíčiť po troch až desiatich dňoch. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržujte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poludňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickej zeleninovej zemine. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreňky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. aby mladé rastlinky nezahládli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickej zeleninovej zemine. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreňky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie:** Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5° Celzia, aby sa oťužovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätcoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. **Optimálna starostlivosť:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis und Paprika ein Entziehen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter BIO-Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit BIO-Dünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10 ° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplých stanovištiach sa o rastlinu naďalej starajte ako doteraz a v budúcom roku ju ostrihajte pre krovitý porast. **Chilli a paprika sú rastliny nočnej. Ich časti rastlín sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annuum

Nagrajena sorta italijanske paprike - blaga in sladka

Long Red Marconi je dolga rdeča paprika z blagim okusom. Če jih jemo zelene, so sladke ali rdeče – takrat so še slajše. Občasno lahko sorta daje tudi pekoče plodove. Paprika je v kuhinji zelo vsestranska. Prikljubljen je kot surova hrana ali v solatah. Pražimo ga skupaj z drugo mešanjo zelenjavo kot ratatouille ali polnimo v pečici. **Naravni habitat:** Poper ima svoje korenine v Južni Ameriki. **Navodila za gojenje:** Razmnoževanje je priporočljivo med januarjem in marcem, da rastlina obrodí že prvo leto. Semena najprej pustite 24 ur namakati v sobno toplo vodi, da povečate kalitve, nato pa jih položite pol centimetra globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko zemljo za zelenjavo. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti podlago pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bi vzklija po treh do desetih dneh. Zdaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. **Najboljša lokacija:** Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. **Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne moko. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poskrbite sobne rastline od zgoraj. Za razliko od rastlin paradiznika pri čiliju in papriki ni treba obrezovati stranskih pogankov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri ekološki rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z organskim gnojilom potrebno šele, ko se pojavijo prvi popki. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temnejše in hladnejše pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nogo rastline kot doslej in jo v prihodnjem letu obrežite za košato rast. **Čili in paprika sta rastlini nočne senke. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Pimiento - Marconi Rojo Largo

Capsicum annuum

Variedad de pimiento italiano premiada - suave y dulce

El marconi rojo largo es un pimiento rojo largo con un sabor suave. Si se comen verdes, tienen un sabor dulce y rojos un sabor aún más dulce. Ocasionalmente, la variedad también puede producir frutas picantes. El pimiento es muy versátil en la cocina. Es popular como verdura cruda o en ensaladas. Se frie junto con otras verduras mixtas como el pisto o relleno al horno. **Ubicación natural:** El pimiento tiene sus raíces en Sudamérica. **Cultivo exitoso:** Para que la planta se pueda cosechar en el primer año, se recomienda una siembra entre enero y marzo. Deje las semillas en remojo durante 24 horas en agua tibia para aumentar la germinación y luego colóquelas de medio centímetro a un centímetro de profundidad, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Mantenga el medio de cultivo húmedo, pero no mojado, humedeciéndolo diariamente con un frasco rociador. Cubra el recipiente de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el sustrato de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con una temperatura entre 22° y 30° Celsius. Las primeras semillas deben germinar después de tres a diez días. Ahora quite la película y mantenga las plantas lo más iluminadas posible (pero sin sol directo al mediodía) y un poco más frescas para que las plantas jóvenes no se calienten. Tan pronto como el segundo par de hojas se desarrolla, las plantas pequeñas pueden ser trasplantadas (aisladas) en pequeñas macetas de 10 cm con agujeros y tierra vegetal orgánica, hasta la primera hoja. Por favor, tenga cuidado de no dañar las raíces aun finas y de regar ligeramente la tierra nueva. En las próximas semanas, las plantas se trasplantarán gradualmente en maceteros cada vez más grandes una vez que hayan arraigado bien en su macetero anterior. **La mejor ubicación:** En cuanto hace un poco más de calor, las plantas pueden salir al exterior durante el día con al menos 5° Celsius, para endurecerse y acostumbrarse al sol. Después de mediados de mayo, las plantas pueden ser trasplantadas al arriate del jardín o a un macetero en un lugar soleado. **Cuidado óptimo:** A las plantas de chile y pimiento les gusta un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. No riegue hasta que la capa superior del suelo se haya secado y rocíe sobre las plantas que se mantienen en la casa desde arriba, de vez en cuando. A diferencia de las plantas de tomate, no es necesario desgranar los brotes secundarios de chiles y pimientos. Contrariamente a la creencia popular, incluso la ruptura de la primera flor (flor real) no tiene ninguna influencia en el desarrollo de la planta. Si la planta se encuentra en un buen suelo vegetal orgánico, la primera fertilización con abono orgánico sólo es necesaria cuando aparecen los primeros brotes. **En el invierno:** En invierno puede mantener la planta en un lugar un poco más oscuro y fresco a 10° Celsius y regar menos en consecuencia. En lugares luminosos y cálidos, mantenga la planta como antes y córtela para que crezca más frondosa el año siguiente. **El chile y el pimentón son plantas solanáceas. Las partes de su planta son venenosas. Pero, por supuesto, ¡no la fruta madura!**

BIO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annum

Oceňovaná odrůda italského pepře - Jemná a sladká

ong Red Marconi je dlouhá červená paprika s jemnou chutí. Zelené chutnají sladce nebo černě – pak jsou ještě sladší. Odrůda může příležitostně produkovat i horké plody. Paprika je v kuchyni velmi univerzální. Je oblíbený jako syrová strava nebo do salátů. Smaží se spolu s další zeleninou jako ratatouille nebo se plní v troubě. **Pírožená poloha:** Paprika má své kořeny v jižní Americe. **Úspěšné pěstování:** Množení se doporučuje mezi lednem a březnem, aby rostlina plodila již v prvním roce. Nejprve nechte semena macet v pokojové teplé vodě po dobu 24 hodin, aby se zvýšila klíčivost, a poté je vložte plí centimetru hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Udržujte pěstební substrát vlhký, ale ne mokrá každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. Tím je substrát chráněn před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na podkladu. Kultivační nádobu umístíte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semena by měla vyklíčit po třech až deseti dnech. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči.

Nejlepší umístění: Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 15° Celsia, aby otužily a zvykly si na sluníčko. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit na slunné místo v zahradním záhonu nebo ve vaně. **Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévajte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkajte pokojové rostliny shora. Na rozdíl od rostlin rajčete není nutné ořezávat boční výhonky chilli a papriky. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylovení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré organické zeleninové půdě, první přihnovení organickým hnojivem je nutné až ve chvíli, kdy se objeví první poupata. **V zímě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmaší a chladnější při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplejších stanovištích o rostlinu dále pečujte jako dříve a v příštím roce ji seřízněte, aby porostla keřovitě. **Chilli a paprika jsou rostliny ilek. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**

ORGANİK - Paprika - Uzun Kırmızı Marconi

Capsicum annuum

Ödüllü İtalyan biber çeşidi - Hafif ve tatlı

Uzun Kırmızı Marconi, hafif bir tada sahip uzun bir kırmızı biberdir. Yeşil yendiklerinde tadı tatlı veya kırmızıdır - o zaman daha da tatlıdır! Ara sıra, çeşitlilik sıcak meyveler de üretilebilir. Kırmızı biber multifaktı çok yönlüdür. Çiğ gıda olarak veya salatalarda popülerdir. Diğer karışık sebzelerle birlikte ratatouille olarak kızartılır veya fırına doldurulur. **Doğal konum:** Biberin kökleri Güney Amerika'dadır. **Başarılı yetiştirme:** Bitkinin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında çoğaltma önerilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suya bekletin ve ardından onları yarım santimetre derinliğe hindistancevizi lifi alt tabakasına veya organik sebze toprağına yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, alt tabakanın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, alt tabaka üzerinde küf oluşumunu önler. Kültür kabı 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila on gün sonra filizlenmelidir. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğu kadar çok ışıktaki (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağına dikkilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önemüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. Böylece genç bitkiler solmaz. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağına dikkilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önemüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. Böylece genç bitkiler solmaz. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağına dikkilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önemüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. Böylece genç bitkiler solmaz. **En iyi konum:** Biraz ısınır ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki bu azizlerin sonra bitkiler bahçe yatağında veya kuvvette güneşli bir yere nakledilebilir. **Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kurduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerini yukarıdan püskürtün. Domes bitkisinin aksine kırmızı biber ve biberde yarı sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (kraliçe çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi organik bitkisel toprakta ise, organik gübre ile ilk gübreleme ancak ilk tohumculuk görüldüğünde gereklidir. **Kışın:** Kış aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin ve gelecek yıl gibi bir büyüme için budayın. **Biber ve biber, itüzmü bitkileridir. Bitki kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**

BIO - Paprika - Long Red Marconi

Capsicum annum

Díjnyertes olasz paprikafajta - Enyhe és édes

A Long Red Marconi egy enyhé ízű, hosszú és vékony paprika. Zölden fogyasztva édes vagy vörös ízűek – akkor még edesebbek. A fajta alkalmanként forró gyümölcsöket is teremhet. **Természetes elhelyezkedés:** A paprika gyökerei Dél-Amerikában vannak. **Sikeres termesztés:** A szaporítás január és március között javasolt, hogy a növény az első évben természetesen hozzon. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy növelje a csírázást, majd helyezze fél centiméter mélyre kókuszrost-hordozóba vagy bio növényi talajba. Tartsa a természetű aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet nyukakkal lát el. Ez megvédi az aljzatot a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést az aljzatban. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magoknak három-tíz nap múlva kell csírázniuk. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpar, a palántákat (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szűrhetjük ki. Ügyeljen arra, hogy ne sértsse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserépekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserépben. hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpar, a palántákat (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szűrhetjük ki. Ügyeljen arra, hogy ne sértsse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserépekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserépben. hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpar, a palántákat (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bio növényi talajban szűrhetjük ki. Ügyeljen arra, hogy ne sértsse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserépekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserépben. **A legjobb hely:** Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkezdjenyedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszintek után a növényeket átültethetjük a kerti ágyás napos helyre vagy a kádba. **Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülről a szobanövényeket. A paradicsomnövényekkel ellentétben nem szükséges az oldalhajtásokat chilivel és paprikával levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó szerves növényi talajban van, akkor az első trágyázás szerves trágyával csak az első rügyek megjelenésekor szükséges. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban, és metssze le, hogy a következő évben bokrósodjon.

• • • • •
• • • • •



オーガニック - パプリカ - ロングレッドマルコーニ

Capsicum annuum

受賞歴のあるイタリアンパプリカ品種 - マイルドで甘い

ロングレッドマルコーニはマイルドな香りを持つ、長めのレッドパプリカです。グリーンは甘く、レッドになると更に甘味が増します。場合によっては、スパイシーな実をつける事もあります。

パプリカは料理に非常に広い用途があります。サラダとして生で食べても美味しく、他の野菜と一緒にラタトゥイユにしたり、または詰めものをしてオーブンで焼いても美味しいです。

自然な場所: パプリカは南アメリカが原産です。

栽培成功:

植えた年に収穫したい場合は、1月～3月には栽培を開始する必要があります。発芽を促進するために、種をぬるま湯に24時間浸します。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ0.5～1cmに種を植えます。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)。種のコンテナを透明なフィルムで覆い、小さな穴をいくつか開けます。その様にすることで、用土を乾燥させることなく空気を取入れることができます。用土にカビが発生しないように、2～3日に1回、約2時間ほど完全に透明フィルムを外します。22°C～30°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3～10日後に発芽します。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。細かい根を傷つけないように注意し、新しい用土を湿らせることを忘れないでください。これから数週間少しずつ根が現在の鉢に定着したら、より大きな鉢に植替えをすることができます。

最高のロケーション:

外気温が少なくとも5°Cまで上がったなら、植物をゆっくりと日光や屋外の環境に適応させるために、日中は鉢を外に出します。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植えるか、またはコンテナなどに植替えができます。

最適なケア:

チリやピーマン種は暖かく湿った環境を好みます。用土の表面が乾燥したら、水を与えます。屋内で栽培する場合は、時々スプレーボトルで水を与えることができます。トマトとは異なり、トウガラシやピーマン種はサイドシュートを取除く必要はありません。一般論とは異なりますが、最初の花芽摘んでも植物の成長に影響はありません。栽培にオーガニック用土を使用するのであれば、最初の芽が発芽した後に追肥を行う必要があります。

冬に:

冬の間は約10°Cくらいの暗くて涼しい場所で冬越しさせます。従って、水は少量与えます。もし、明るく暖かい場所に保管したい場合は、今まで通り肥料を与え、剪定をして来年も茂るように手入れをする必要があります。

チリとペッパー種はナイトシード(ナス)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: 18453 / BIO - Paprika - Long Red Marconi