



SAFLAX®



Tips



© Carstor - CC-BY-SA-2.5

Capsicum chinense

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



Чили - Habanero Chocolate

Capsicum chinense

Чили острота 10 - До 400 000 Scoville - Тази острота трудно може да бъде надмината!

Малките плодове с форма на тиква на Habanero Chocolate се превръщат от зелени в шоколадово кафяви по време на зреене. Като всички Habaneros, той цъфти обилно и образува множество малки, хрупкави плодове, които надминават сладки, но дори надминават вече високото ниво на топлина на други видове Habanero с 400 000 Scoville. Тяхната острота се развива със закъснение, но след това с пълна сила. Ако рискувате, ще бъдете възнаградени с плодово-тропически аромат. **Естествено местоположение: Успешно отглеждане:** Така че чилито дава плод през първата година, препоръчително е да се култивира между януари и март. Първо оставете семената да се намокнат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покриването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрата за отглеждане. Поддържайте растящата 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 почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с 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 капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палецото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения могат да се пикират до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци (понякога). 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. младите растения може да се пикират (понякога) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци. 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: 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. 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 свецки в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската лека или във ваната. За разлика от доматените растения, не е необходимо да подравяте странните издънки с люти чушки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсането на първия цвят (царица цвят) не оказва влияние върху развитието на растението. Ако растението е в добра зеленчукова почва, първото торене с тор за домати е необходимо само когато когато се появят първите пъпки. Никога не наторявайте повече от посоченото на опаковката. **През зима:** 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. Сега е време и за една резитба - при желание. Колкото по-силно режете, толкова по-гъсто ще бъде растението през следващата година. **Внимание: Чушките и лютите чушки принадлежат към семейството на ношниците. Частите на растението са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



Chili - Habanero Chokolade

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Op til 400000 Scoville- Denne skarphed kan næsten ikke toppes!

De små, græskarformede frugter af Habanero Chokoladen bliver fra grønne til chokoladebrune under modningen. Som alle habaneroerden blomstrer voldsomt og danner talrige små, skorpede frugter, der ser søde ud, men som endda overgår det allerede høje varmeniveau fra andre Habanero-arter med 400.000 Scoville. Din skarphed udvikler sig med en forsinkelse, men da med fuld kraft. Hvis du risikerer det, vil du blive belønnet med en frugtig - tropisk aroma. **Naturlig beliggenhed: Succesfuld dyrkning:** For at chilien skal bære frugt det første år, er det tilrådeligt at dyrke mellem januar og marts. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i vækstsustratet. Hold vækstsustratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt 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 den voksende jord. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal være efter tre til ti dage til at spire. 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 de unge planter prikkes ud til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og tomat- eller grøntsagsjord (nogle gange). 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: 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. Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærdne af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningebloomst) ingen effekt på plantens udvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gødskning med tomatgødning kun nødvendig når når de første knopper dukker op. Gød aldrig mere end angivet på pakken. **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. Nu er det også tid til en beskæring - hvis det ønskes. Jo hårdere du skærer ned, jo mere buskede vil planten være i det kommende år. **OBS: Peberfrugt og chili tilhører natskyggefamilien. Plantens dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



Chili - Habanero Chocolate

Capsicum chinense

Chili Schärfe 10 - Bis 400000 Scoville - Diese Schärfe ist kaum zu toppen!

Die kleinen, kürbisförmigen Früchte der Habanero Chocolate färben sich während der Reifung von grün zu schokoladenbraun. Wie alle Habaneros ist sie reich blühend und bildet zahlreiche kleine, knautschige Früchte, die süß aussehen, aber selbst den schon hohen Schärfegrad anderer Habaneroarten mit 400000 Scoville noch übertrifft. Ihre Schärfe entwickelt sich verzögert, dann jedoch mit voller Kraft. Wer es riskiert, wird mit einem fruchtig - tropischen Aroma belohnt. **Naturstandort: Anzucht:** Damit die Chili 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 Anzuchtsubstrat. 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 die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchtterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß 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 jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. 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: 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. 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 Eishelligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chili 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 Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit Tomatendünger erst dann erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. Düngen Sie keinesfalls mehr, als auf der Packung angegeben ist. **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. Jetzt ist auch die Zeit für einen Rückschnitt - falls gewünscht. Je stärker Sie zurückschneiden, desto buschiger wird die Pflanze im kommenden Jahr austreiben. **Achtung: Paprika und Chili zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Chili - Habanero Chocolate

Capsicum chinense

Pungency rating 10 - up to 400.000 Scoville - more spicy is almost impossible!

The small, pumpkin-shaped fruits of the Habanero Chocolate change their colouring during ripening from green to chocolate-brown. Like all Habanero species, it produces a rich blossoming and lots of small, crumpled fruits that look nice, but even surpass the already high pungency of Habanero varieties with a rating of 400.000 Scoville. Whoever gives it a try, is rewarded with a fruity tropical aroma. **Natural location: Successful cultivation:** Since the plant produces fruits already in its first year, it is advisable to start the seed propagation between January and March. To increase the germinability, you can place the seeds initially for about 24 hours in a bowl with lukewarm water for priming. Plant the seeds about 0.5 cm to 1 cm deep into moist potting compost. Keep the earth moist, but not wet, preferably by daily using a water sprayer to moisten the soil. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after three to ten days. Now, you can remove the clear film and keep the sprouts somewhat cool and as bright as possible, but not in the full midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first leaf pair, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and potting earth for tomato plants or vegetables. Be gentle with the fine roots and don't forget to modestly water the fresh soil. Over the next couple of weeks you can always shift up the young plants into bigger pots as soon as the old ones are penetrated by the roots. **The best location: Optimal care:** Chili and pepper plants always prefer a warm and moist location, but not wet. Water the plant only when the upper layer of the earth has dried out, and spray your indoor plants from time to time. As soon as the temperatures rise, you can keep the plants outdoors during the day with at least 5° Celsius for acclimatization. After the "Ice Saints" in mid May, you can plant the Sweet Chocolate Pepper at a full sunny spot into the garden bed or in a bigger pot. Other than with tomato plants, in chilis and peppers you don't need to constantly cut the sideshoots. Contrary to popular belief, even the pruning of the first blossoms doesn't affect the growing of the plant. If the Sweet Chocolate is cultivated in a good vegetable soil, fertilizing with fertilizer for tomato plants is only necessary after the first buds show up. Always use the dosage as written on the package and don't fertilize more. **In the winter:** During winter the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature around 10° Celsius and with only moderate watering. When it hibernates in a warmer place, the plant needs the same care as usual. If desired, pruning back is now possible - the stronger you prune the plant the more bushy it will grow with the new sprouts. **Caution: Chili and pepper are part of the nightshade family. Plant parts are poisonous. But of course, not the fruit.**



Chili - Habanero šokolaad

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 – kuni 400 000 Scoville- Seda teravust on vaevalt võimalik ületada!

Habanero šokolaadi väikesed kirsakujulised viljad muutuvad valmimise ajal rohelisest šokolaadipruuniks. Nagu kõik habanerodsee õitseb rikkalikult ja moodustab arvukalt väikesed koorikuid vilju, mis näevad küll magusad välja, kuid ületavad isegi teiste Habanero liikide kuumust 400 000 Scoville'iga. Teie teravus areneb viivitusega, aga siis täie jõuga. Kui riskite, premeeritakse teid puuviljase-troopilise aroomiga. **Looduslik asukoht: Edukas kasvamine:** Et tsilli esimesel aastal vilja kannaks, on soovitatav seda kasvatada jaanuarist märtsini. Esmlt lae seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees liigendatuna ja asetage seejärel poole sentimeetri sügavusele kasvu-substraati. Hoidke kasvu-substraati niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspedeliga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid olema kolme kuni kümne päevaga idanema. Nüüd eemalda kate ja hoia taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte liõskava keskpäevapäikese käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja tomati- või köögiviljamuld (mõnikord). Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatl nädalatel siirdatakse taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht: Optimaalne hooldus:** Tsilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte märg. Kasta ainult siis, kui peamine mullakiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C üle, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskkel võib taimed siirdada päikesepaisteliselle kohta aiapäärnasse või vanni. Erinevalt tomatitaimedest pole tsilliga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljumurdmine taime arengut. Kui taim on heas köögiviljamullas, on esimene tomativäetisega väetamine vajalik alles siis, kui kui ilmuvad esimesed pungad. Ärge kunagi väetage rohkem kui pakendil märgitud. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllases ja soojas kohas jätkake taime hooldamist nagu varem. Nüüd on soovi korral ka pügamise aeg. Mida kõvemini lõikad, seda põõsamem on taim tuleval aastal. **Tähelepanu: paprika ja tsilli kuuluvad öövihtade perekonda. Taime osad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



Chili - Habanero-suklaa

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Jopa 400 000 Scoville- Tätä terävyyttä tuskin voi ylittää!

Habanero Chocolaten pienet, kurpitsan muotoiset hedelmät muuttuvat kypsyyssään vihreästä suklaanruskeaksi. Kuten kaikki habanerotse kukkii runsaasti ja muodostaa lukuisia pieniä, rapeita hedelmiä, jotka näyttävät makeilta, mutta jopa ylittävät muiden Habanero-lajien jo ennestään korkean lämpötason 400 000 Scovillella. Terävyytensä kehittyä viiveellä, mutta sitten täydellä voimalla. Jos otat sen riskiin, sinut palkitaan hedelmällisellä - trooppisella aromilla. **Luonnollinen sijainti: Onnivillinen viljely:** Jotta chili kantaisi hedelmää ensimmäisenä vuonna, on suositeltavaa viljellä tammimaa-kaulakuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itämisen lisäämiseksi ja laita ne sitten puolen sentin syvyyteen kasvualustalle. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin siuhkepuhollalla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta viljelyastia valoisaa ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen tulisi olla kolmen tai kymmenen jälkepäivää itämiseen. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja tomaatti- tai kasvismaassa (joskus). Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti: Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jääpyhien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sankoon. Tomaatista poiketen, sivuversoja ei tarvitse leikata chillillä. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukkan (kuningatarkukka) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä kasvimaassa, ensimmäinen lannoitus tomaattilannoitteella on tarpeen vain silloin kun ensimmäiset silmut ilmestyvät. Älä koskaan lannoita enempää kuin pakkauksessa on mainittu. **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. Nyt on myös aika karsimisesta - haluttaessa. Mitä kovemmin leikkaat, sitä pensammi kasvi on tulevana vuonna. **Huomio: Paprikat ja chili kuuluvat yössäkin perheeseen. Kasvin osat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmiä!**



Piment habanero chocolat

Capsicum chinense

Piment degré 10 - Jusqu'à 400 000 Scoville - Cette chaleur est difficile à surpasser !

Les petits fruits en forme de potiron du piment habanero chocolat se colorent du vert au brun chocolat pendant le mûrissement. Comme tous les piments, il est florifère et forme beaucoup de petits fruits souples qui ont l'air doux, mais qui dépassent le degré de chaleur déjà très haut de 400 000 Scoville que possèdent d'autres sortes de habanero. Son acuité se développe tardivement, mais à pleine puissance ensuite. Celui qui prend le risque sera récompensé avec un arôme fruité tropical. **Emplacement naturel: Culture réussie:** Pour que la plante donne ses premiers fruits dans la première année, il est conseillé de la cultiver entre janvier et mars. Laissez les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures, afin d'améliorer leur faculté germinative, puis mettez-les dans du substrat humide à 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en l'humidifiant de préférence tous les jours avec de l'eau pulvérisée. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 22° à 30° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premières graines doivent germer après seulement trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans le plus de lumière possible (mais pas de soleil de plomb de midi) et dans un endroit un peu plus froid pour que les plantes ne s'étioilent pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (isolées) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 centimètres avec des trous dans la terre et de la terre pour tomates ou légumes. Veillez à ce que vous ne blessiez pas les racines fines et à ce que vous arrosiez la terre légèrement. Dans les semaines à venir, les plantes sont progressivement repiquées dans des pots plus gros lorsqu'elles se sont bien enracinées dans leur ancien pot. **Le meilleur emplacement: Soins optimaux:** Les piments aiment un endroit chaud et humide, mais pas mouillé. Arrosez la plante seulement lorsque la couche supérieure de terre est sèche et pulvériser les plantes entretenues à la maison de temps en temps du haut. Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent être mises en plein air à des températures d'au moins 5° Celsius pendant la journée pour le renforcement et pour qu'elles puissent s'habituer au soleil. Après les saints de glace en mai, les plantes peuvent être rempotées dans un emplacement ensoleillé dans la journée-bande ou dans le pot. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de tailler les piments. Même le fractionnement de la première floraison (fleur reine) n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à l'opinion généralement répandue. Si la plante est dans de la bonne terre pour légumes, le premier engraissement est seulement nécessaire lorsque les premiers bourgeons apparaissent. N'engraissez pas plus que ce qui est indiqué sur l'emballage. **En hiver:** La plante peut hiverner dans un endroit plus sombre et plus froid à 10° Celsius. Dans ce cas, elle doit être arrosée moins fréquemment. Entretenez la plante comme avant si elle est dans un emplacement chaud et lumineux. Il est aussi temps de couper la plante, si vous voulez. Plus vous coupez, plus la plante devient touffue l'année suivante. **Attention: Les Poivrons et les chilis appartiennent à la famille des solanacées. Leurs parties végétales sont toxiques. Le fruit mûr ne l'est bien évidemment pas!**



Τσίλι - Σοκολάτα Habanero

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Έως 400000 Scoville- Αυτή η ευκρίνεια δύσκολα μπορεί να ξεπεραστεί!

Τα μικρά, σε σχήμα κολοκύθας φρούτα της σοκολάτας Habanero μετατρέπονται από πράσινο σε καφέ σοκολάτα κατά την ωρίμανση. Όπως όλα τα habaneros αναβλάσκει άφθονα και σχηματίζει πολυάριθμους μικρούς καρπούς με κρούστα που φαίνονται γλυκοί, αλλά ξεπερνούν ακόμη και το ήδη υψηλό επίπεδο θερμότητας άλλων ειδών habanero με 400.000 Scoville. Η ευκρίνεια σας αναπτύσσεται με καθυστέρηση, αλλά μετά με πλήρη δύναμη. Αν το ρισκάρεις, θα ανταμειφθείς με ένα φρουτώδες - τροπικό άρωμα. **Φυσική τοποθεσία: Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να καρποφορήσει το τσίλι τον πρώτο χρόνο, καλό είναι να καλλιέργηται μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου. Αρχικά αφήστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξηθεί η βλάστηση και μετά τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγράνετε το καθημερινά με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνωμά. Θα πρέπει να αφαιρέσει το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να είναι μετά από τρεις έως δέκα μέρες για να βλαστήσουν. 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 νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 εκ. με τρύπες στον πάτο και ντομάτα ή φυτικό χώμα (μερικές φορές). 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. **Η καλύτερη τοποθεσία: Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά 10 εκ. 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. Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να σκληρύνουν και να συνηθίσουν τον ήλιο. Μετά τους αγιούς του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο κρεβάτι του κήπου ή στη μανιέρα. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαισίους βλαστούς με τσίλι. Σε αντίθεση με τη δημοφιλή πεποίθηση, ακόμη και το σπάσιμο του πρώτου λουλουδιού (βασιλιάσας) δεν έχει καμία επίδραση στην ανάπτυξη του φυτού. Εάν το φυτό είναι σε καλό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με λίπασμα ντομάτας είναι απαραίτητη μόνο όταν όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπούκια. Ποτέ μην λιπαίνετε περισσότερο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία. **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. Τώρα είναι επίσης η ώρα για ένα κλάδεμα - αν επιθυμείτε. Όσο πιο δύσκολα κόβετε, τόσο πιο θαμνώδες θα είναι το φυτό το επόμενο έτος. **Προσοχή: Οι πιπεριές και τα τσίλι ανήκουν στην οικογένεια των νυχτολούδων. Τα μέρη του φυτού είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



Chili - Seacláid Habanero

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Suas le 40000 Scoville- Is ar éigean gur féidir barr a chur leis an géire seo!

Casann torthaí beaga pumpkin-chruthach Seacláid Habanero ó ghlhas go donn seacláide le linn an aibithe. Cosúil le gach habanerosbláthanna sé go profusely agus cruthaíonn sé go leor beag, torthaí crústa go bhfuil cuma mílis, ach a sháraíonn fiú an leibhéal ard cheana féin teasa speiceas Habanero eile le 400,000 Scoville. Forbraíonn do ghéire le moill, ach ansin le fórsa iomlán. Má tá tú i mbaol é, gheobhaidh tú luach saothair fruity - aroma trópaiceach. **Suíomh nádúrtha:** **Saothráil rathúil:** Ionas go n-iompraíonn an chili torthaí sa chéad bhliain, moltar é a chothú idir Eanáir agus Márta. Ar dtús lig do na síolta soak in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an pháicadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar ar doimhneacht sa tsuibráit atá ag fás. Coinnigh an tsuibráit atá ag fás tais ach ná biodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a shóláthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir go mbeadh na chéad síolta tra éis trí go deichleathanta a pháicadh. 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 fuairé ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí óga a phiocadh suas go dtí an chéad duilleog i bpotáil beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir trátaí nó glasraí (uaireanta). Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós mìn agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáil níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. **An suíomh is fearr:** **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. 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 dtáthair ar an ghrian. Tra éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghriamhar sa leaba ghairdín nó sa tub. I gcuidarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh le cillí a bhearradh. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhláth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an planda in ithir plandúil maith, is gá an chéad toirchiú le leasachán trátaí ach amháin nuair a nuair a bhíonn na chéad bachelóga le feiceáil. Ná fertilize riann níos mó ná mar a luaitear ar an bpaicéist. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuairé ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna gearl agus te, leanúint ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo. Anois tá an t-am le haghaidh bearradh - más imhianaithe. Níos deacra a ghearrann tú siar, is amhlaidh is mó a bheidh an gléasra sa bhliain atá romhainn. **Aird: Is leis an teaghlach nightshade iad piobair agus cillí. Tá codanna an gléasra nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



Chili - Habanero súkkulaði

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Allt að 40000 Scoville- Pessa skerpu er varla hægt að toppa!

Litlir, graskerlaga ávextir Habanero súkkulaðsins breytast úr grænum i súkkulaðiúrúna við þroska. Eins og allir habanerospað blómstrar mikið og myndar fjölmarga litla, skorpulega ávexti sem líta sætar út, en fara jafnvel yfir þegar hátt hitastig annarra Habanero tegunda með 400.000 Scoville. Skerpa þín þróast með töf, en þá af fullum krafti. Ef þú hættir á því verður þér verðlaunaður með ávaxtarikum - suðrænum litum. **Náttúruleg staðsetning:** **Árangursrík ræktun:** Svo að chili beri ávöxt fyrsta árið er ráðlegt að rækta á milli janúar og mars. Látið frævin fyrst liggjá í bleyti í herbergisheitu vatni i sólarhring til að auka spirunarhæfni og settjið þau síðan hálf sentímetra djúpt í vaxtarlagið. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflösku. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn i 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu ræktunarilátið á léttan og heitan stað með hitastig á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrstu fræin ættu að vera eftir þrjú til tíu Tagen keimem. 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 jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (vereinzel) 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. **Besta staðsetningin:** **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. Um leið og það hlynar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnst kosti 5° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. Öflugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að klippa hlíðarskotid með chili. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjótast út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plöntan er í góðum grænmetisjarðvegi er fyrsta frjövgun með tómatáburði aðeins nauðsynleg þegar þegar fyrstu brumurnar birtast. Aldrei má frjövga meira en tilgreint er á umbúðunum. **Á veturna:** Yfir vetrartímamann getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvað að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður. Nú er líka tíminn fyrir klippingu - ef þess er óskað. Því erfiðara sem þú klippir niður, því bushiari verður plantan á komandi ári. **Athygli: Paprika og chilli tilheyra næturkuggafjölskyldunni. Hlutur plöntunnar eru eitradir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



Peperoncino Habanero Chocolate

Capsicum chinense

Piccantezza 10 - fino a 40000 unità Scoville - Un grado di piccantezza difficile da superare!

Durante la maturazione i piccoli frutti a forma conica dell'Habanero Chocolate si colorano dal verde al marrone cioccolato. Come tutti gli Habanero, la pianta fiorisce abbondantemente e sviluppa molti piccoli frutti un po' raggrinziti, che sembrano dolci, ma che in realtà superano anche il grado di piccantezza già elevato delle altre varietà di Habanero, con 40000 unità Scoville. La piccantezza si sviluppa lentamente, poi in piena forza. Chi si assume il rischio verrà premiato con un aroma fruttato-tropicale. **Posizione naturale:** **Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta sia produttiva già nel primo anno si consiglia di seminare fra gennaio e marzo. Per aumentare la germinabilità dei semi, lasciateli immersi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente affinché si gonfino. Poi piantateli nel substrato di coltivo umido, a circa mezzo o un centimetro di profondità. Mantene il substrato umido ma non bagnato, se possibile utilizzando quotidianamente uno spruzzino. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticare dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura fra i 22° e i 30° C. I primi semi dovrebbero germinare da tre a dieci giorni dopo. Rimuovete la copertura e posizionate le piante il più possibile esposte alla luce (ma non al sole diretto di mezzogiorno) in un ambiente fresco, per evitare che le giovani piante crescano ingiallite, con steli lunghi e foglie piccole. Non appena si sviluppa il secondo paio di foglie, le piantine possono essere trapiantate fino alla prima foglia (diradandole) in vasi di circa 10 centimetri, con terreno traspirante e terriccio per pomodori o per ortaggi. Fate attenzione a non danneggiare le radici delicate e ad innaffiare leggermente la terra fresca. Nelle settimane successive, trapiantate in vasi sempre un po' più grossi man mano che il pane radica. **La posizione migliore:** **Cura ottimale:** Le piante di peperoncino e di paprika prediligono il caldo e l'umidità, ma non il bagnato. Innaffiate solo quando lo strato superficiale di terra si è asciugato e, di tanto in tanto, spruzzate dall'altro le piante coltivate in appartamento. Quando la temperatura si alza fino alla minima di 5° C le piante possono stare all'aperto, di giorno, per irrobustirsi e abituarsi al sole. Dopo la metà di maggio le piante possono essere trapiantate in un punto soleggiato in giardino o in vaso. A differenza dei pomodori, per il peperoncino e la paprika non è necessario tagliare i getti laterali. Lo staccare il primo fiore non ha, secondo le indicazioni correnti, alcun effetto sullo sviluppo della pianta. Se la pianta si trova in un buon terriccio per ortaggi, si consiglia di concimare la prima volta con fertilizzante per pomodori quando i primi germogli sono visibili. Non concimate ulteriormente, come è indicato sulla confezione. **In inverno:** Durante lo svernamento la pianta può stare in un ambiente più scuro, alla temperatura di 10° C, ricevendo meno innaffiature. Se la pianta si trova in un luogo luminoso e caldo, continuate a curarla come prima. Questo è anche il periodo indicato per una potatura, se è necessaria. Più vigorosamente la poterete, più crescerà a forma di cespuglio l'anno seguente. **Paprika e I peperoncini sono Solanacee. Le parti della pianta sono tossiche. Non lo sono, naturalmente, i frutti maturi.**



Čili - Habanero čokolada

Capsicum chinense

Ljutina čilija 10 - do 400 000 Scoville- Ova oštrina se teško može nadmašiti!

Mali, bundevasti plodovi Habanero čokolade tijekom zrenja prelaze iz zelene u čokoladno smeđu. Kao i svi habanerosiobilno cvjeta i stvara brojne male, hrskave plodove koji izgledaju slatko, ali čak i nadmašuju i onako visoku razinu topline drugih Habanero vrsta s 400.000 Scovillea. Vaša oštrina se razvija sa zakašnjenjem, ali tada punom snagom. Ako riskirate, bit ćete nagrađeni voćno - tropskom aromom. **Zemlja porijekla:** **Uspješan uzgoj:** Kako bi čili urodio plodom u prvoj godini, preporučljivo je uzgajati između siječnja i ožujka. Najprije ostavite sjeme da se namače u sobno toploj vodi 24 sata kako bi se povećala klijavost, a zatim ga stavite pola centimetra duboko u supstrat za uzgoj. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno 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 tlu za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prvo sjeme treba biti nakon tri do desetdana da proklija. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, mlade biljke se mogu pikirati do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i zemljom za rajčice ili povrće (ponekad). Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presadivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija:** **Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokro. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odozgo. Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetaca sredinom svibnja biljke se mogu presaditi na sunčano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija 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 tlu za povrće, prva prihrana gnojivom za rajčice potrebna je tek kada kada se pojave prvi pupoljci. Nikada nemojte gnojiti više nego što je navedeno na pakiranju. **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 s njom biljke kao i prije. Sada je vrijeme i za rezidbu - po želji. Što jače režete, to će biljka biti grmolika u narednoj godini. **Pažnja: Paprike i čili pripadaju obitelji noćurka. Dijelovi biljke su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



Čili - Habanero šokolāde

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 — līdz 400 000 Scoville- Šo asumu diez vai var papildināt!

Habanero šokolādes mazie, ķirbjeidīgie augļi nogatavošanās laikā kļūst no zaļiem līdz šokolādes brūniem. Tāpat kā visi habanerosas zied bagātīgi un veido daudz mazu, garozu augļu, kas izskatās saldi, bet pat pārspēj jau tā augsto citu Habanero sugu karstuma līmeni ar 400 000 Scoville. Jūs osamastītās ar kavēšanas, bet pēc tam ar pilnu spēku. Ja riskēsi, tiks apbalvots ar augļu – tropu aromātu. **Dabiska vieta: Veiksmīga audzēšana:** Lai čili nestu augļus pirmajā gadā, ieteicams kultivēt no janvāra līdz martam. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimētra dziļumā augšanas substrātā. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu būt pēc trim līdz desmitdienas, lai dīgtu. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, jaunus augus var izdurt līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un tomātu vai dārzeņu augsnē (dažreiz). Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs labi iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta: Optimāla aprūpe:** Čili ir piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Tiklīdz kļūst nedaudz siltāks, augi var iziet ārā dienas laikā vismaz 5°C temperatūrā, lai sacietētu un pierastu pie saules. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus var pārstādīt saulainā vietā dārza dobē vai vannā. Atšķirībā no tomātu stadiem, nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā augsnē, pirmā mēļošana ar tomātu mēslojumu ir nepieciešama tikai tad kad parādās pirmie pumpuri. Nekad nebarojiet vairāk, nekā norādīts uz iepakojuma. **Ziemā:** Ziemā augs var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišās un siltās vietās turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš. Tagad ir arī laiks apgriešanai - ja vēlaties. Jo grūtāk jūs nogriezīsiet, jo kuplāks augs būs nākamajā gadā. **Uzmanību: paprika un čili pieder pie naktu dzimtas. Augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



Čili - Habanero šokolādas

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - iki 400 000 Scoville- Tokļ aštrumā vargu ar galima papildyti!

Smulkūs, moliūgo formas „Habanero Chocolate” vaisiņi nokimo metu iš žalios spalvos tampa šokoladiniais rudais. Kaip ir visi habanerosijs gausiai žydi ir formuoja daugybę mažų, traškių vaisių, kurie atrodo saldūs, bet netgi pranoksta ir taip aukštą kitų Habanero rūšių karščio lygį su 400 000 Scoville. Jūsų ryškumas vystosi vėluojant, bet paskui visa jėga. Jei surizikuosite, būsite apdovanoti vaisių – atogrąžų aromatu. **Natūrali vieta: Sėkmingas auginimas:** Kad čili pirmisiais metais duotų vaisių, patartina augini nuo sausio iki kovo. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šilume vandenyje, kad padidintumėte daigumą, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į auginimo substratą. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapią, kasdien drėkindami 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 neleidsia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Kultūvavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų būti po trijų ar dešimties dienų sudygti. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėšiau, kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus iki pirmojo lapo galima išsmeigti į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir pomidorų ar daržovių žemėje (kartais). Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistikyte. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta: Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapią. Laistikyte tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvęs, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Kai tik šiek tiek atšilus, augalai gali išeiti į lauką dieną esant bent 5°C temperatūrai, kad sutvirtėtų ir priprastų prie saulės. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į saulėtą vietą sodo lysvėje arba kubile. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje daržovių žemėje, pirmą kartą tręšti pomidorų trąšomis būtina tik tada, kai pasirodo pirmieji pumpurai. Niekada netręškite daugiau nei nurodyta ant pakuotės. **Ziemą:** Žiemą augalas gali stovėti šiek tiek tamsesnis ir vėsesnis esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesiose ir šiltose vietose toliau rūpinkitės augalu kaip anksčiau. Dabar taip pat laikas genėti – jei pageidaujama. Kuo sunkiau pjausite, tuo augalas bus krūmesnis ateinančiais metais. **Dėmesio: pipirai ir paprikos priklauso nakvišų šeimai. Augalo dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



Chili - Čikkulata Habanero

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Sa 400000 Scoville- Din is-sharpness bilkemm tista 'tkun kkompletata!

Il-frott žgħir, forma ta 'qara hmar ta-Čikkulata Habanero jdur minn aħdar għal kannella čikkulata waqt il-maturazzjoni. Bħall-habaneros kollħajffjorixxi b'mod abbondanti u jiffirma bosta frott žgħir u bil-qoxra li jidher helu, izda saħansitra jaqbeż il-livell diġa għoli ta 'shana ta' speċi Habanero oħra b'400.000 Scoville. Is-sharpness tiegħek tiżviluppa b'dewmien, imma mbagħad b'saħħa šiħħa. Jekk tirsirkjaħa, tkun ijpremjat b'aroma ta 'frott - tropikali. **Post naturali: Kultivazzjoni b'success:** Sabiex iċ-čilli jagħti l-frott fl-ewwel sena, huwa rakkomandabbli li jiġi kkultivat bejn Jannar u Marzu. L-ewwel ħalli z-zrieragħ jixxarrab f'lima sħun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżzid il-ġerminazzjoni u mbagħad poġġihom nofs ċentimetru f'fond fis-sottostrat li qed jikber. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja izda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jiproteġi l-hamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-hamrija li qed tikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'pošt ħafif u sħun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel zrieragħ għandhom ikunu wara tlieta sa għaxrajem biex jiġġerminaw. Issa neħħi l-għatu u żomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (izda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u f'it cooler sabiex il-pjanti žgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti žgħar jistgħu jinqatgħu sal-ewwel weraq f'qsari žgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u hamrija tat-tadam jew tal-ħaxix (xi kultant). Jekk joġġħbok kun žgur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska ħafif. Fil-ġimgħat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trapjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post: Kura ottimali:** Pjanti taċ-čilli u tal-bżar bħalu sħun u umdu, izda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-hamrija jkun nief u kultant roxx pjanti ta' gewwa minn fuq. Hekk kif tishon f'it, il-pjanti jistgħu joħorġu barra matul il-ġurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddisin tas-siġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trapjantati f'pošt xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. B'kuntrastr mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimijet tal-ġnub jittqaxxru bil-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura reġina) m'għandu l-ebda effett fuq l-iżvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'hamrija veġetali tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni bil-fertilizzant tat-tadam ħija meħtieġa biss meta meta jidru l-ewwel blanzuni. Qatt ma fertilizza aktar milli ddiġarat fuq il-pakkett. **Fix-xitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi f'it aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisqija b'mod korrispondenti inqas. F'poštijiet qawwija u sħan, kompli tieħu l-impjant bħal qabel. Issa huwa wkoll iż-żmien għal žbir - jekk mixtieq. Iktar ma taqta 'lura, iktar tkun bushier l-impjant fis-sena li ġejja. **Attenzjoni: Il-bżar u č-čillies jappartjenu għall-familja nightshade. Il-partijiet tal-pjanta huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Chili - Habanero-Chocolade

Capsicum chinense

Chili hitte 10 - tot 400.000 Scoville - deze hitte kan nauwelijks worden bijgevuld!

De kleine, pompoenvormige vruchten van de Habanero Chocolate veranderen van groen naar chocoladebruin tijdens het rijpen. Zoals alle Habaneros bloeit het rijk en vormt het talloze kleine, kreukelige vruchten die er zoet uitzien, maar zelfs de toch al hoge mate van kruidigheid van andere Habanero-soorten overtreft met 400.000 Scoville. Hun scherpte ontwikkelt zich vertraagd, maar dan met volle kracht. Wie het risico neemt, wordt beloond met een fruitig - tropisch aroma. **Natuurlijke locatie: Succesvolle teelt:** Om ervoor te zorgen dat de chili in het eerste jaar vruchten afwerpt, raden we aan om tussen januari en maart te telen. Laat de zaden eerst 24 uur in warm water weken om de kieming te versterken en plaats ze daarna een halve centimeter tot een centimeter diep in het groeimedium. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het dagelijks opnieuw 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 de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22° en 30° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu het deksel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en iets koeler, zodat de jonge plantjes niet gember. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeplant in kleine potjes van 10 cm met gaten in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. De jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeplant in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. De jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeplant in kleine potjes van 10 cm met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. **De beste locatie: Optimale verzorging:** Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5 ° Celsius naar buiten om uit te harden en te wennen aan de zon. Na de ijsheligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuin of in de kuip. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede groentegrond, dan is de eerste bemesting met tomatenmest alleen nodig wanneer de eerste knoppen verschijnen. Bemest niet meer dan aangegeven op de verpakking. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Op lichte en warme locaties kunt u de plant blijven verzorgen zoals voorheen. Dit is het moment om te bezuinigen - indien gewenst. Hoe meer je snoeit, hoe bossiger de plant het komende jaar zal uitlopen. **Let op: paprika en chili behoren tot de nachtschadefamilie. De delen van de plant zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



Chili - Habanero Sjokolade

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Opptil 400 000 Scoville- Denne skarpheten kan nesten ikke toppes!

De små, gresskarformede fruktene til Habanero Chocolate blir fra grønn til sjokoladebrun under modning. Som alle habaneroernden blomstrer rikelig og danner mange små, skorpefrukter som ser søte ut, men til og med overgår det allerede høye varmenivået til andre Habanero-arter med 400 000 Scoville. Skarpheten din utvikles med en forsikelse, men da med full kraft. Hvis du risikerer det, vil du bli belønnet med en fruktig - tropisk aroma. **Naturlig beliggenhet: Vellykket dyrking:** For at chilien skal bære frukt det første året, er det lurt å dyrke mellom januar og mars. La først frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i vekstsubstratet. 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 jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal være etter tre til tidager å spire. 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 bladet utvikler seg, kan de unge plantene prikket ut til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og tomat- eller grønnsaksjord (noen ganger). 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: 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. 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. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med tomatgjødsel kun nødvendig når den første knoppene dukker opp. Gjødsel aldri mer enn angitt på pakken. **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. Når er det også tid for en beskjæring - om ønskelig. Jo hardere du klipper ned, jo buskere vil planten være det kommende året. **Oppmerksomhet: Paprika og chili tilhører nattskyggefamilien. Delene av planten er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Chili - Habanero Chocolate

Capsicum chinense

Chilli Heat 10 - do 400.000 Scoville - tego ciepła nie da się pokonać!

Dróbne owoce w kształcie dyni czekolady Habanero podczas dojrzewania zmieniają kolor z zielonego na czekoladowo-brązowy. Jak wszystkie gatunki Habanero, produkuje bogate kwitnienie i wiele małych, kruchych owoców, które ładnie wyglądają, ale nawet przewyższają już i tak wysoką ostrość odmian Habanero z oceną 400.000 Scoville. Kto spróbuje, zostanie nagrodzony owocowym, tropikalnym aromatem. **Naturalne położenie: Udana uprawa:** Ponieważ roślina owocuje już w pierwszym roku, zaleca się rozpoczęcie rozmnażania nasion między styczniem a marcem. Aby zwiększyć zdolność kiełkowania, możesz początkowo umieścić nasiona na około 24 godziny w misce z letnią wodą w celu zagwarantowania. Posadz nasiona na głębokość od 0,5 cm do 1 cm w wilgotnym kompozycje doniczkowym. Utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie mokra, najlepiej codziennie za pomocą rozpylacza wody do nawilżania gleby. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompozycje doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22° do 30° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po trzech do dziesięciu dniach. Teraz, możesz usunąć przezroczystą folię i utrzymywać kiełki w chłodzie i jak najjaśniejszym świetle, ale nie w pełnym południowym słońcu. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można wykluczać do pierwszej pary liści i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dnie i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. I sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dnie i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. I sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dnie i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. **Najlepsza lokalizacja: Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki zawsze preferują miejsce ciepłe i wilgotne, ale nie mokre. Podlewaj roślinę tylko wtedy, gdy górna warstwa ziemi wyschnie i od czasu do czasu spryskaj rośliny domowe. Gdy tylko temperatura wzrośnie, możesz trzymać rośliny na zewnątrz w ciągu dnia z co najmniej 5° Celsjusza do aklimatyzacji. Po „Lodowych Świętych” w połowie maja możesz posadzić Słodką Czekoladową Paprykę w pełnym nasłonecznieniu na grządce ogrodowej lub w większej donicy. Inaczej niż w przypadku pomidorów, w przypadku chili i papryki nie ma potrzeby ciągłego odcinania bocznych pędów. Wbrew powszechnemu przekonaniu nawet przycięcie pierwszych kwiatów nie wpływa na wzrost rośliny. Jeśli Słodka Czekolada jest uprawiana na dobrej glebie warzywnej, nawożenie nawozem dla roślin pomidora jest konieczne dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zimę:** Zimą roślinę można trzymać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10° Celsjusza i tylko umiarkowanym podlewaniu. Kiedy roślina hibernuje w cieplejszym miejscu, wymaga takiej samej pielęgnacji jak zwykle. Jeśli chcesz, przycinanie jest teraz możliwe - im silniej przycinasz roślinę, tym bardziej krzaczasta będzie rosnąć wraz z nowymi kiełkami. **Uwaga: chili i pieprz należą do rodziny psiankowatych. Części roślin są trujące. Ale oczywiście nie owoce.**



Chili - Chocolate Habanero

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Até 400000 Scoville- Esta nitidez dificilmente pode ser superada!

Os pequenos frutos em forma de abóbora do chocolate Habanero mudam de verde para marrom chocolate durante o amadurecimento. Como todos os habaneros florescem profusamente e forma numerosos frutos pequenos e crocantes que parecem doces, mas até superam o já alto nível de calor de outras espécies de Habanero com 400.000 Scoville. Sua nitidez se desenvolve com atraso, mas então com força total. Se arriscar, será recompensado com um aroma frutado - tropical. **Localização natural: Cultivo bem sucedido:** Para que o pimentão dê frutos no primeiro ano, é aconselhável cultivar entre janeiro e março. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade no substrato em crescimento. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, imedecendo-o diariamente 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 solo em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem ser depois de três a dez dias para germinar. 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 até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e solo de tomate ou vegetal (às vezes). 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: 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. 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. Ao contrário dos tomateiros, não é necessário cortar os rebentos laterais com malaguetas. Ao contrário da crenga popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em boa terra vegetal, a primeira adubação com adubo de tomate só é necessária quando quando os primeiros botões aparecem. Nunca fertilize mais do que o indicado na embalagem. **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 cuidando da planta como antes. Agora também é hora de uma poda - se desejar. Quanto mais difícil você cortar, mais espessa a planta ficará no próximo ano. **Atenção: Pimentas e malaguetas pertencem à família das beladonas. As partes da planta são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Chili - Ciocolată Habanero

Capsicum chinense

Chili heat 10 - Până la 400.000 Scoville - Această căldură este greu de învins!

Fructele mici, în formă de dovleac, ale ciocolatei Habanero se transformă din verde în maro ciocolată pe măsură ce se coc. La fel ca toți Habanero, are o înflorire bogată și formează numeroase fructe mici, mărunțițe, care par dulci, dar chiar depășesc gradul deja ridicat de picant al altor specii Habanero cu 400.000 de Scoville. Claritatea lor se dezvoltă cu o întârziere, dar apoi cu toată forța. Cei care își asumă riscul vor fi recompensați cu o aromă fructată - tropicală. **Locație naturală: Cultivare de succes:** Pentru ca ardeul iute să dea roade în primul an, recomandăm cultivarea între ianuarie și martie. Lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi așezați-le cu o adâncime de la jumătate de centimetru la centimetru în mediul de creștere. Păstrați mediul de creștere umez, dar nu umez, reumezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acopeți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care apoi prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușchiiului pe sol de cultivare. 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. Acum scoateți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai răcoros, astfel încât plantele tinere să nu se ghibirească. 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 și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udati ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. plantele tinere pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udati ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație: Îngrijire optimă:** Plantelor de ardei iute și ardei îi place cald și umez, dar nu umez. Apă numai atunci când stratul superior al solului s-a uscat și pulverizează ocazional peste plante păstrate în apartament de sus. De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei cu un cea puțin 5° Celsius pentru a se întări și a se obișnui cu soarele. După sfârșitul de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc înșorit în patul de grădină sau în cadă. Spre deosebire de plantele de roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute. 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 bun, prima fertilizare cu îngrășământ cu roșii este necesară doar când apar primii muguri. Nu fertilizați mai mult decât este indicat pe ambalaj. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10° Celsius mai rece și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, puteți continua să aveți grijă de plantă ca înainte. Acum este momentul să reduceți - dacă doriți. Cu cât tundeți mai mult, cu atât planta va înmuguri în anul următor. **Atenție: boiaua și ardeul iute aparțin familiei solanelor. Părțile plantei sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Chili - Habanero-Choklad

Capsicum chinense

Chili värme 10 - upp till 400 000 Scoville - denna värme kan knappast fyllas!

De små, pumpa-formade frukterna av Habanero Chocolate blir från gröna till chokladbruna när de mognar. Liksom alla Habaneros blommar den rikt och bildar många små, smuliga frukter som ser söta ut, men överträffar till och med den redan höga graden av kryddighet hos andra Habanero-arter med 400 000 Scoville. Deras skarpa utvecklas med en fördröjning, men sedan med full kraft. De som tar risken kommer att belönas med en fruktig tropisk arom. **Naturligt läge: Framgångsrik odling:** För att chilin ska bära det första året rekommenderar vi att man odlar mellan januari och mars. Låt fröna blötläggas i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter till en centimeter djupt i odlingsmediet. 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 jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med 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 flammande middagsol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra parbladet har utvecklats kan de unga plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. 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. De unga växterna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. 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. De unga växterna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. 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. **Den bästa platsen: 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 hålls i lägenheten ovanifrån. Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att hårda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i badkaret. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili. 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 vegetabilisk jord är den första befruktningen med tomatgödsel bara nödvändig när de första knopparna dyker upp. Gödsla inte mer än vad som anges på förpackningen. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser kan du fortsätta att ta hand om växten som tidigare. Nu är det dags för en nedskärning - om så önskas. Ju mer du beskär, desto buskare kommer växten att gro under det kommande året.

Uppmärksamhet: Paprika och chili tillhör nattskuggfamiljen. Växtens delar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!



Chilli - Habanero čokoláda

Capsicum chinense

Chilli Hotness 10 - až 400 000 Scoville- Táto ostrosť sa dá len ťažko prevýšiť!

Drobné, tekvicovité plody čokolády Habanero sa počas dozrievania sfarbujú zo zelenej do čokoládovo hnedej. Ako všetci habanerosobohato kvitne a tvorí početné malé, chrumkavé plody, ktoré vyzerajú sladko, ale dokonca prevyšujú už aj tak vysokú úroveň horkosti iných druhov Habanero so 400 000 Scoville. Vaša ostrosť sa vyvíja s oneskorením, ale potom s plnou silou. Ak to risknete, odmení sa vám ovocno - tropickou arómou. **Prirodzená poloha: Úspešná kultivácia:** Aby čili prinieslo ovocie už v prvom roku, je vhodné pestovať ho medzi januárom a marcom. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej teplej vode, aby sa zvýšila kličivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do pestovateľského substrátu. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vličením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstrániť na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22 ° a 30 ° Celzia. Prvé semená by mali byť po troch až desiatich dňoch kličiví. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiavajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poludňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichnúť až po prvý list do malých 10 cm kvetináčov s otvormi na dne a zeminou z paradajok alebo zeleniny (niekedy). 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: Optimálna starostlivosť:** Rastliny chilli papričky a papriky majú rady teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5 ° Celzia, aby sa otožovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. Na rozdiel od rastlín paradajok nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chilli. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej zeleninovej pôde, prvé hnojenie hnojivom na paradajky je potrebné len vtedy keď sa objaví prvé púčiky. Nikdy nehnojte viac, ako je uvedené na obale. **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 miestach pokračujte v starostlivosti o rastlinu ako doteraz. Teraz je tiež čas na prerezávanie - ak je to žiaduce. Čím tvrdšie budete rezat, tým bude rastlina v budúcom roku hustejšia. **Pozor: Paprika a čili papričky patria do čeľade nočných. Časti rastliny sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



Čili - čokolada Habanero

Capsicum chinense

Pekočina čilija 10 - do 400000 Scoville- Te ostrine je težko preseči!

Majhni bučasti plodovi Habanero Chocolate se med zorenjem spremenijo iz zelene v čokoladno rjavo. Kot vsi habanerosiobilno cveti in oblikuje številne majhne, skorjaste plodove, ki so videti sladki, vendar celo presegajo že tako visoko stopnjo toplote drugih vrst Habanero s 400.000 Scoville. Vaša ostrina se razvija z zamudo, a takrat s polno močjo. Če tvegate, boste nagrajani s sadno - tropisko aromo. **Naravni habitat: Navodila za gojenje:** Da bi čili obrodil v prvem letu, ga je priporočljivo gojiti med januarjem in marcem. Semena najprej 24 ur namakamo v sobno topli vodi, da povečamo kalitve, nato pa jih damo pol centimetra globoko v rastni substrat. 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 tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bodo po treh do desetih dneh za kalitve. 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 mlade rastline do prvega lista pikiramo v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in zemljo za paradajnik ali zelenjavo (včasih). 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. **Najboljša lokacija: Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne moko. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poškoprite sobne rastline od zgoraj. 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. Za razliko od rastlin paradajnika pri čiliju ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z gnojilom za paradajnik potrebno šele, ko ko se pojavijo prvi brsti. Nikoli ne gnojite več, kot je navedeno na embalaži. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivate. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot prej. Sedaj je tudi čas za rez - po želji. Bolj kot boste rezali, bolj grmičasta bo rastlina v prihodnjem letu. **Pozor: paprika in čili spadata v družino nočnih senčnikov. Deli rastline so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Chile habanero chocolate

Capsicum chinense

Picante de grado 10 - hasta 400000 en la escala de Scoville - ese picor es difícilmente superable

Los pequeños frutos en forma de calabaza del habanero chocolate, desarrollan durante la maduración un espectro de color desde verde hasta marrón chocolate. Como todos los habaneros tiene un inflorescencia abundante y desarrolla muchas pequeñas frutas y arrugadas que parecen dulces pero que superan el grado de picante alto de las otras variedades de habanero, con 400000 en la escala de Scoville. El grado de picante lo desarrolla tardío, pero intenso. El que se arriesga es premiado con un aroma tropical y afrutado. **Ubicación natural: Cultivo exitoso:** Para que la planta de frutos desde el primer año se recomienda cultivar las semillas entre enero y marzo. Para aumentar la germinación manténgalas durante 24 horas en agua a temperatura ambiente y después introdúzcalas entre medio centímetro y un centímetro en sustrato húmedo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, para ello lo mejor es que rocíe el cultivo diariamente con un pulverizador. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agüeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 22 y 30 grados. A los tres a diez días siguientes, deberán aparecer las primeras plántulas. Retire la cobertura del recipiente y mantenga las plántulas en un espacio muy luminoso (pero sin sol directo al medio día) y algo más fresco, para que no amarillen las plántulas. En cuanto se desarrolle el segundo par de hojas se pueden trasplantar los plantones individualmente, en un macetero de 10 centímetros con el fondo agujereado y tierra para el cultivo de tomates o verduras. Preste atención de no dañar las raíces finas y riegue la tierra ligeramente. Durante las semanas sucesivas irá trasplantando las plántulas a un macetero mayor cada vez, en cuanto las raíces hayan cubierto el macetero. **La mejor ubicación: Cuidado óptimo:** Las plantas de pimientos y chili requieren un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. Riegue cuando la primera capa de la superficie de la tierra se haya secado y rocíe las plantas cultivadas en interior desde arriba. En cuanto las temperaturas sean más cálidas, con temperaturas superiores a 5 grados, puede mantener la planta en exterior para hacerla más resistente al frío y acostumbrarla al sol. A partir de mediados de mayo puede trasplantar las plantas al exterior en un lugar soleado, en arriate o macetero. A diferencia del tomate, el chili y el pimiento, no es necesario eliminar los brotes axilares ni los brotes laterales. Si cultiva la planta en buena tierra para verduras no hará falta suministrarle fertilizante para el cultivo de tomates hasta que aparezcan los primeros capullos. No le suministre más fertilizante del que viene indicado en las instrucciones del propio fertilizante. **En el invierno:** Durante el invierno puede mantener la planta en un lugar algo menos luminoso, con 10 grados y regándola también menos. En lugares luminosos y cálidos debe seguir el cuidado habitual. Ahora es el momento para una poda, cuanto más se pode, más frondosa crecerá el siguiente año. **El pimiento e los chiles son solanáceas. ¡Todas las partes de la planta son venenosas. Excepto el fruto maduro, por supuesto!**



Chilli - Habanero čokoláda

Capsicum chinense

Pálivost chilli 10 – až 400 000 Scoville- Tuto ostrost lze jen těžší překonat!

Malé, dýňové plody čokolády Habanero se během zrání zbarvují ze zelené do čokoládově hnědé. Jako všichni habaneros bohatě kvete a tvoří četné malé, křupavé plody, které vypadají sladce, ale dokonce předčí již tak vysokou úroveň pálivosti jiných druhů Habanero se 400 000 Scoville. Vaše ostrost se vyvíjí se zpožděním, ale pak s plnou silou. Pokud to risknete, odmění se vám ovocně - tropickým aromatem. **Přírozená poloha: Úspěšné pěstování:** Aby chilli plodilo již v prvním roce, je vhodné pěstovat mezi lednem a březnem. Nejprve nechte semena namočit na 24 hodin do pokojové vody pro zvýšení klíčivosti a poté je vložte půl centimetru hluboko do pěstebního substrátu. Udržujte pěstební substrát vlhký, ale ne mokry každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semínka by měla být po třech až deseti dny vyklíčít. Nyní sejměte křty 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 mladé rostlinky vypichovat až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a zeminou z rajčat nebo zeleniny (někdy). 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:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkejte pokojové rostliny shora. Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 5° 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. Na rozdíl od rostlin rajčat není nutné chilli papříčkami zastřihávat boční výhony. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylovení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré zeleninové půdě, první hnojení hnojivem na rajčata je nutné pouze tehdy když se objeví první pupeny. Nikdy nehnojte více, než je uvedeno na obalu. **V zimě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmavší a chladnější při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplých stanovištích pokračujte v péči o rostlinu jako doposud. Nyní je také čas na profézování - je-li to žádoucí. Čím tvrději budete fezat, tím bude rostlina v příštím roce košatější. **Pozor: Papriky a chilli papříčky patří do čeledi hluchavkovitých. Části rostliny jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



Biber - Habanero Çikolata

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - 400.000 Scoville'e kadar- Bu keskinliğin üstesinden gelinemez!

Habanero Chocolate'in balkabağı şeklindeki küçük meyveleri, olgunlaşma sırasında yeşilden çikolata kahvesine dönüşür. Tüm habanerolar gibibolca çiçek açar ve tatlı görünen, ancak 400.000 Scoville ile diğer Habanero türlerinin zaten yüksek olan ısı seviyesini bile aşan çok sayıda küçük, huysuz meyve oluşturur. Keskinliğinin gecikmeyle gelişir, ama sonra tam güçle. Riske girerseniz, meyvensi - tropikal bir aroma ile ödüllendirileceksiniz. **Doğal konum: Başarılı yetiştirme:** Biberin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında ekim yapılması tavsiye edilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından büyüyen substratın yarım santimetre derinliğine yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprej şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama 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 toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila ondan sonra olmalıdır. Çimlenmek için günler. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğuna kadar çok ışıktan (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, genç bitkiler ilk yaprağa kadar dibinde delikler olan 10 cm'lik küçük saksılara ve domates veya sebze toprağı (bazen) dikilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önümüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. **En iyi konum: Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kuruduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerinizi yukarıdan püskürtün. Biraz ısıyı ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra bitkiler bahçe yatağında veya kütteye güneşli bir yere nakledilebilir. Domates bitkisinin aksine biberde yan sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (krallı çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi bitkisel toprakta ise, domates gübresi ile ilk gübreleme sadece ne zaman gereklidir? İlk tomurcuklar görüldüğünde. Asla paket üzerinde belirtilenden daha fazla gübreleme yapmayın. **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. Şimdi ayrıca budama zamanı - istenirse. Ne kadar sert kesinti yaparsanız, bitki önümüzdeki yıl o kadar yoğun olur. **Dikkat: Biberler, itüzümügiller familyasındadır. Bitkinin kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



Chili - Habanero csokoládé

Capsicum chinense

Chili Hotness 10 - Akár 400 000 Scoville- Ezt az élességet aligha lehet felülmúlni!

A Habanero Chocolate apró, tök alakú termései zöldből csokoládébarnává válnak az érés során. Mint minden habanerosbőségesen virágzik, és számos apró, kérges gyümölcsöt képez, amelyek édesnek tűnnek, de még a többi Habanero faj már amúgy is magas hőfokát is felülmúlják 400 000 Scoville-lel. Az élesség késéssel fejlődik, de akkor teljes erővel. Ha megkockáztatja, gyümölcsös-trópusi aromával jutalmazzuk. **Természetes elhelyezkedés: Sikeres termesztés:** Annak érdekében, hogy a chili már az első évben meghozza gyümölcsét, január és március között érdemes termesztetni. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy fokozza a csírázást, majd helyezze őket fél centiméter mélyre a termesztő aljzatba. Tartsa a termesztő aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magvaknak három-tíz után kell lenniük napokig csírázni. 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 levélpár, a fiatal növényeket egészen az első leveléig kiszűrhetjük kis, 10 cm-es, alján lyukas edényekbe, paradicsom- vagy zöldségföldbe (esetenként). Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserepekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserepben. **A legjobb hely: 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. Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkeményedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszettek után a növényeket átültethetjük a kerti ágyás napos helyre vagy a kádba. A paradicsomnövényekkel ellentétben az oldalhajtásokat nem szükséges chilivel levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó növényi talajban van, az első műtrágyázás paradicsomtrágyával csak akkor szükséges amikor megjelennek az első rügyek. Soha ne műtrágyázzon többet, mint amennyi a csomagoláson szerepel. **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. Itt az ideje a metszésnek is – ha szükséges. Minél keményebben vág vissza, annál bokrosabb lesz a növény a következő évben.

• • • • •



チョコレートハバネロ

Capsicum chinense

辛味評価10 - 400.000スコヴィル値 - あり得ない辛さ！

カボチャの様な形の小さな実は成熟期間中に緑色からチョコレート色に変化します。典型的なハバネロ種は豊かに花が咲き沢山の小さな実をつけ可愛らしいですが、スコヴィル値の評価は400,000で、ハバネロ種でもかなりの辛味です。試してみると、熱帯のフルーティーな香りが楽しめます。

自然な場所:

栽培成功:

植えて最初の年に実が生るので、1月~3月の間に栽培を開始するのがよいでしょう。発芽率を上げる方法として、最初に種を温水に24時間浸します。湿った栽培用土の0.5cm~1cmの深さに種を植え土壌は濡らすのではなく湿った状態にたもちます。毎日水をスプレーするのがよいでしょう。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。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。ここで透明フィルムを外して、涼しくできるだけ明るい場所に保管します。しかし日中の強い陽射し避けてください。第二の対の葉が形成されたら、トマトまたは野菜用の土壌を入れた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。根は繊細なので丁寧に扱い、新しい土壌に適度な水分を与える事を忘れないで下さい。次の数週間で鉢から根がはみ出したら、いつでも大きめの鉢に植え替えができます。

最高のロケーション:

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。土壌の表面が乾燥したときのみ水を与え、室内の苗は時々水をスプレーします。気温が高くなってきたら、屋外で昼間の気温が5°C以上の環境で苗を順応させます。寒の戻りの後の5月中旬には苗を庭や大きな鉢に植え、日当たりの良い場所で保管することができます。トマト植物以外でチリやピーマンに関しては定期的にサイドシュートを剪定する必要はありません。一般に信じられているのに反して、最初の花を剪定しても苗の成長に影響はありません。品質の良い野菜用の土壌で栽培している場合は、最初の芽が出た後にトマト用の肥料を与えるだけで十分です。常にパッケージに記載されている使用量に従い、それ以上は与えないようにしてください。

冬に:

冬の間は約10°Cくらいの暗くて涼しい場所に保管して、水は控えめに与えます。暖かい場所で冬越しする場合は、通常と同じ手入れが必要です。必要に応じて剪定が可能です；しっかりと剪定を行うことで更に豊かに成長します。

注意: トウガラシとペッパーはナイトシェードに属し植物の一部は有毒です。果実は安全です。

SKU: 13534 / Chili - Habanero Chocolate