



SAFLAX®



Tips



© J.M.Garg - CC-BY-SA-2.0

Piper nigrum

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



Истински пипер

Piper nigrum

Независимо дали е черно, зелено или бяло - апетитно във всеки цвят!

Истинският пипер расте като увивно растение по дърветата и се отглежда като боб върху помощни средства за катерене. След около три години незабележимите цветове узряват в плодове с червена кора и дебелина пет милиметра, когато са напълно узрели. Зеленият пипер се получава от неузрели плодове, черният пипер от изсушени, напълно узрели плодове и белият пипер чрез отстраняване на външната обвивка на плода. Между другото, пиперът получава своята апетитна и храносмилателна пикантност от съхранявания алкалоид пиперин, който активира рецепторите за топлина и болка и предизвиква рефлекторно слюноотделяне и освобождаване на храносмилателни ензими. Истинският пипер може лесно да се съхранява в апартамента през цялата година. Силният, пикантен аромат на пипера се разкрива най-добре, когато зърната са прясно смлени. Черният пипер е лют. Белият пипер има по-мек вкус, а зеленият е още по-мек и ароматен. Пиперът се съчетава добре с месни ястия, риба, салати, сосове, супи, зеленчуци и маринати. **Естествено местоположение:** Пиперът първоначално идва от крайбрежието на Малабар в югозападна Индия и се е разпространил в Индонезия и Малайзия чрез разпространението на индийската култура. Най-големите площи за отглеждане днес са във Виетнам, Индонезия, Индия, Бразилия и Малайзия. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялостно. За да се увеличи кълняемостта на семената, първо трябва да се оставят да се нахиснат във вода при стайна температура за 12 часа. Натиснете семената във влажна почва за саксии, която предварително сте смесили до една четвърт с пясък, и ги покрийте с почвата за саксии. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете саксията със семена на светло и много топло място с 25 до 30° по Целзий и поддържайте почвата влажна, но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад ще се появят след две до шест седмици. **Най-доброто местоположение:** Пиперовите растения обичат да са топли и светли, но не и на пълно слънце през цялото време. Тъй като растението обича влагата, трябва редовно да се пръска с вода с ниско съдържание на варовик. **Оптимална грижа:** За да започнете, изберете по-малка саксия с диаметър 12 сантиметра и пресадете на малки стъпки на всеки три години. Осигурете на вашето растение помощно средство за катерене още от самото начало. Изискванията към вода са ограничени поради дебелия месест лист. Поливайте редовно, но избягвайте преовлажняване от остатъчната вода в чинийката. От април до септември трябва да снабдявате растението пипер с тор за контейнерни растения на интервали от 14 дни. **През зимата:** Дори през зимата Piper nigrum обича светло и топло място не под 15° по Целзий. Продължавайте да поливате редовно и избягвайте преовлажняване. Падащата зеленина се заменя с нови пъпки през пролетта.



Rigtig peber

Piper nigrum

Uanset om det er sort, grønt eller hvidt - appetitligt i enhver farve!

Den rigtige peber vokser som klatreplante på træer og dyrkes som bønner på klatrehjælpemidler. Efter cirka tre år modner de upåfaldende blomster til rødkalkede, fem millimeter tykke peberfrugter, når de er helt modne. Grøn peber fås fra umoden frugt, sort peber fra tørret, fuldt moden frugt og hvid peber ved at fjerne frugtens ydre skal. Peberfrugten får i øvrigt sin appetitlige og fordøjelsesagtige krydrethed fra det lagrede alkaloid piperin, som aktiverer varme- og smertereceptorerne og forårsager refleksiv savlen og frigivelsen af fordøjelsesenzymer. Ægte peber kan sagtens opbevares i lejligheden hele året rundt. Peberens stærke, krydrede aroma udfolder sig bedst, når kornene er friskkværnet. Sort peber er varmt. Hvid peber smager mildere og grøn peber er endnu mildere og mere aromatisk. Peber passer godt til kødretter, fisk, salater, saucer, supper, grøntsager og marinader. **Naturlig beliggenhed:** Peberen kommer oprindeligt fra Malabar-kysten i det sydvestlige Indien og har spredt sig til Indonesien og Malaysia gennem spredningen af indisk kultur. De største dyrkningsområder er i dag i Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien og Malaysia. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. For at øge frøens spireevne skal de først have lov til at trække i vand ved stuetemperatur i 12 timer. Pres frøene ned i fugtig pottejord, som du tidligere har blandet til en fjerdedel med sand, og dæk dem med pottejorden. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil frøpotten et lyst og meget varmt sted med 25 til 30° Celsius og hold pottejorden fugtig, men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vil de første frøplanter dukke op efter to til seks uger. **Den bedste beliggenhed:** Peberplanter kan godt lide at være varme og lyse, men ikke i fuld sol hele tiden. Da planten elsker fugt, bør den sprøjtes regelmæssigt med kalkfattigt vand. **Optimal pleje:** For at starte skal du vælge en mindre potte med en diameter på 12 centimeter og transplanter i små trin hvert tredje år. Giv din plante et klatrehjælpemiddel lige fra starten. Vandbehovet er begrænset på grund af de tykke kødfulde blade. Vand regelmæssigt, men undgå vandfyldning fra resterende vand i underkoppen. Fra april til september bør du forsyne peberplanten med containerplante-gødning med 14 dages mellemrum. **Om vinteren:** Selv om vinteren elsker Piper nigrum et lyst og varmt sted, der ikke er under 15° Celsius. Fortsæt med at vande regelmæssigt og undgå vandfyldning. Faldende løv erstattes af nye knopper om foråret.



Echter Pfeffer

Piper nigrum

Ob schwarz, grün oder weiß - appetitanregend in jeder Farbe!

Der Echte Pfeffer wächst als Kletterpflanze an Bäumen und wird in Kultur wie Bohnenstandgen an Kletterhilfen gezogen. Aus den unscheinbaren Blüten reifen nach etwa drei Jahren die bei voller Reife rötlichen, fünf Millimeter dicken Pfefferfrüchte heran. Aus unreifen Früchten wird der grüne Pfeffer, aus getrockneten vollreifen Früchten der schwarze Pfeffer und durch Entfernung der äußeren Fruchthülle der weiße Pfeffer gewonnen. Die appetitanregende und verdauungsfördernde Schärfe erhält der Pfeffer übrigens durch das eingelagerte Alkaloid Piperin, das die Wärme- und Schmerzrezeptoren aktiviert und reflektorisch Speichelbildung und die Ausschüttung von Verdauungsenzymen bewirkt. Echter Pfeffer kann problemlos ganzjährig in der Wohnung gehalten werden. Das kräftig würzige Aroma des Pfeffers entfaltet sich am besten, wenn die Körner frisch gemahlen werden. Schwarzer Pfeffer ist scharf. Weißer Pfeffer schmeckt milder und noch milder und aromatischer ist der Grüne Pfeffer. Pfeffer passt zu Fleischgerichten, Fisch, Salaten, Soßen, Suppen, Gemüse und Marinaden. **Naturstandort:** Ursprünglich stammt der Pfeffer aus dem vorderindischen Küstenstreifen der Malabarküste im Südwesten Indiens und hat sich durch die Ausbreitung der indischen Kultur bis nach Indonesien und Malaysia verbreitet. Die größten Anbaugelände befinden sich heute in Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Um die Keimfähigkeit der Samen zu erhöhen, sollten sie zunächst für 12 Stunden in Wasser bei Raumtemperatur vorquellen können. Drücken Sie die Samen in feuchte Anzuchterde, die Sie vorher zu einem Viertel mit Sand vermischen und bedecken Sie sie mit dem Anzuchtsubstrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und sehr warmen Ort mit 25 bis 30° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen dann die ersten Sämlinge nach zwei bis sechs Wochen. **Standort:** Pfefferpflanzen möchten warm und hell, aber nicht dauerhaft in der vollen Sonne stehen. Da die Pflanze Luftfeuchtigkeit liebt, sollte sie regelmäßig mit kalkarmem Wasser besprüht werden. **Pflege:** Wählen Sie zu Beginn einen kleineren Topf mit 12 Zentimetern Durchmesser und pflanzen Sie in kleinen Schritten im Abstand von etwas drei Jahren um. Stellen Sie Ihrer Pflanze dabei von Beginn an eine Rankhilfe zur Verfügung. Der Wasserbedarf ist aufgrund der dicken fleischigen Blätter begrenzt. Wässern Sie regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe durch Restwasser im Untersatz. Von April bis September sollten Sie die Pfefferpflanze im Abstand von 14 Tagen mit Kübelpflanzendünger versorgen. **Im Winter:** Auch im Winter liebt der Piper nigrum einen hellen und warmen Platz nicht unter 15° Celsius. Wässern Sie weiter regelmäßig und vermeiden Sie Staunässe. Abfallendes Laub wird im Frühjahr durch neue Knospen ersetzt.



Pepper Plant

Piper nigrum

Black, green or white - appetizing in every colour!

Pepper grows naturally as a climbing plant on trees, and in cultivation it is provided with beanstalks as climbing aid. From the inconspicuous flowers spring after about three years, in full maturity, red-shelled and 5 mm big pepper fruits. The unripe fruits make the green pepper, the fully matured and dried fruits make the black pepper, and by removing the outer husk you can get the white pepper. The appetizing and digestive spiciness of the Pepper Plant comes from the alkaloid piperine that activates the heat and pain receptors and causes salivation and the release of digestive enzymes. The Pepper Plant can easily be cultivated indoors throughout the year. The strong spicily aroma of the Pepper Plant unfurls best, when the grains are freshly ground. The Black Pepper is spicy, the White Pepper tastes less spicy, and the Green Pepper has an even more mild taste and a stronger flavour. Pepper goes well with meat and fish dishes, salads, gravies, soups, vegetables and marinades. **Natural location:** The Pepper Plant originally comes from the coastal area of the Indian Subcontinent, particularly from the Malabar Coast in Southwest India. With the spreading of the Indian culture it became domestic in Indonesia and Malaysia. The largest cultivation areas today are in Vietnam, Indonesia, India, Brazil and Malaysia. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. To increase the germinability, you should initially place the seeds for about 12 hours in a bowl with lukewarm water for priming. Press the seeds gently into moist potting compost mixed to one quarter with sand, put a layer of compost earth on top, and cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and very warm with a temperature between 25° C and 30° Celsius and keep the earth moist, but not wet. Depending on the propagation temperature, the first seedlings will come up after two to six weeks. **The best location:** The Pepper Plant prefers a warm and bright place, but doesn't want to be constantly in the full sun. Since it likes a humid climate, you should regularly spray the plant with lime-deficient water. **Optimal care:** Start with the cultivation in a smaller pot with about 12 cm diameter and shift the plant up step by step around every three years. Provide your Pepper Plant with a climbing aid right from the beginning. Due to its thick and fleshy leaves, the water requirements of the plant are rather limited. You should, however, water it regularly and avoid waterlogging through excessive water in the saucer. From April until September you may also give fertilizer for tub plants every two weeks. **In the winter:** The Piper nigrum also wants to be kept in a bright and warm place during winter, with a temperature of at least 15° Celsius. Keep watering moderately and without waterlogging. Deciduous leafage will be replaced by new buds during spring.



Tõeline pipar

Piper nigrum

Olgu must, roheline või valge – isuäratav igas värvitoonis!

Tõeline pipar kasvab puudel ronitaimena ja seda kasvatatakse nagu uba ronimisabivahenditel. Umbes kolme aasta pärast valmivad silmapaistmatud õied täisküpsena punase koorega viie millimeetri paksused paprika viljad. Rohelist pipart saadakse küpsetest puuviljadest, musta pipart kuivatatud, täielikult küpsetest puuviljadest ja valget pipart, eemaldades vilja väliskest. Muide, paprika saab oma isuäratava ja seedimist soodustava võimsuse talletatud alkaloidi piperiinist, mis aktiveerib kuumuse- ja valureseptoreid ning põhjustab reflektorset süljeeritust ja seedeensüümide vabanemist. Päris pipart saab hõlpsasti hoida korteris aastaringsest. Paprika tugev võimsus avaldub kõige paremini siis, kui terad on värskest jahvatatud. Must pipar on kuum. Valge pipar maitseb mahedam ja roheline pipar on veelgi mahedam ja aromaatssem. Pipar sobib hästi liharoogade, kala, salatite, kastmete, supptide, köögiviljade ja marinaadidega. **Looduslik asukoht:** Pipar pärineb algsest Edela-Indias asuvalt Malabari rannikult ning on India kultuuri leviku kaudu levinud Indoneesiasse ja Malaisiasse. Suurimad kasvatusalad on tänapäeval Vietnamis, Indoneesias, Indias, Brasiilias ja Malaisias. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringsest. Seemnete idanemisvõime suurendamiseks tuleks neil lasta esmalt 12 tundi toatemperatuuril vees liguneda. Suru seemned niiskesse potimulda, mille eelnevalt veerandi ulatuses liivaga segasid, ja kata poimullaga. 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 seemnepott valgusküllasesse ja väga sooja kohta, mille temperatuur on 25–30 °C, ning hoidke istutusmuld niiske, kuid mitte märjana. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni kuue nädala pärast. **Parim asukoht:** Paprikatimedele meeldib olla soe ja särav, kuid mitte kogu aeg lauspäikese käes. Kuna taim armastab niiskust, tuleks teda regulaarselt pritsida vähesel lubjasisaldusega veega. **Optimaalne hooldus:** Alustuseks valige väiksem, 12-sentimeetrise läbimõõduga pott ja istutage väikeste sammudega iga kolme aasta tagant. Pakkuge oma taimelise ronimisabi kohe algusest peale. Veevajadus on piiratud paksude lihakeste lehtede tõttu. Kastke regulaarselt, kuid vältige alustassi jääkvee tõttu vettimist. Aprillist septembrini tuleks piprataime varustada konteinerväetisega 14-päevaste intervallidega. **Talvel:** Isegi talvel armastab Piper nigrum valgusküllast ja sooja kohta, mille temperatuur ei ole alla 15 °C. Kastke regulaarselt ja vältige vettimist. Kukkuv lehestik asendub kevadel uute pungadega.



Oikea pippuri

Piper nigrum

Olipa musta, vihreä tai valkoinen - herkullista kaikissa väreissä!

Aito pippuri kasvaa kiipeilykasvina puissa ja sitä viljellään kuin papuja kiipeilyapuviljeineissä. Noin kolmen vuoden kuluttua huomaamattomat kukat kypsyvät täysin kypsänä punakuorisiksi, viiden millimetrin paksuiksi paprikahedelmiksi. Vihreapippuria saadaan kypsymättömistä hedelmistä, mustapippuria kuivatuista, täysin kypsistä hedelmistä ja valkopippuria poistamalla hedelmän ulkokuori. Muuten paprika saa ruokahalua herättävän ja ruoansulatusta edistävän mausteisuutensa varastoidusta alkaloidista piperiinistä, joka aktivoi lämpö- ja kipureseptorit ja aiheuttaa refleksi syljenieritystä ja ruoansulatussyymien vapautumista. Aitoota pippuria voi helposti pitää asunnossa ympäri vuoden. Pippurin voimakas, mausteinen aromi avautuu parhaiten, kun jyvät on vastajauhettu. Mustapippuri on kuumaa. Valkopippuri maistuu miedommalta ja vihreä paprika on vielä miedompi ja aromaattisempi. Pippuri sopii hyvin liharuokien, kalan, salaattien, kastikkeiden, keittojen, vihannesten ja marinaattien kanssa. **Luonnollinen sijainti:** Pippuri tulee alun perin Malabarin rannikolta Lounais-Intiassa ja on levinnyt Indonesiaan ja Malesiaan intialaisen kulttuurin leviämisen kautta. Suurimmat viljelyalat ovat nykyään Vietnamissa, Indonesiassa, Intiassa, Brasiilias ja Malesiassa. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Siementen itämiskyvyn lisäämiseksi niiden tulee ensin antaa liota vedessä huoneenlämmössä 12 tuntia. Purista siemenet kosteaan ruokkumultaan, jonka sekoitit aiemmin neljäsosaan hiekkaan, ja peitä ne ruokkumultalla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta siemenruukku valoisaan ja erittäin lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 25–30 °C, ja pidä istutusmaa kosteana, mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät 2–6 viikon kuluessa. **Paras sijainti:** Pippurikasvit haluavat olla lämpimiä ja kirkkaita, mutta eivät koko ajan täydessä auringossa. Koska kasvi rakastaa kosteutta, sitä tulee ruiskuttaa säännöllisesti kalkkittomalla vedellä. **Optimaalinen hoito:** Aloita valitsemalla pienempi ruukku, jonka halkaisija on 12 senttimetriä, ja istuta se pienin askelin kolmen vuoden välein. Tarjoa kasville kiipeilyapu heti alusta alkaen. Veden tarve on rajallinen paksujen ja mehevien lehtien vuoksi. Kastele säännöllisesti, mutta vältä lautasen jäännösveden kastamista. Huhtikuusta syyskuuhun paprikakasville tulee antaa konttikasvilannoitetta 14 päivän välein. **Talvella:** Talvellakin Piper nigrum rakastaa valoisaa ja lämmintä paikkaa, jonka lämpötila ei ole alle 15 °C. Kastele säännöllisesti ja vältä kastamista. Putoavat lehdet korvataan uusilla silmuilla keväällä.



Poivrier commun

Piper nigrum

Qu'il soit noir, vert, ou blanc - Appétissant en chaque couleur !

Le poivrier commun est une plante grimpante et est fixé à des supports pour plantes grimpantes dans la culture, comme l'haricot. Les poivres rouges de cinq millimètres d'épaisseur mûrissent après environ trois ans à partir des fleurs insignifiantes. On obtient le poivre vert de fruits non arrivés à maturité, le poivre noir de fruits mûrs séchés, et le poivre blanc en enlevant la péricarpe du fruit. Le poivron obtient la chaleur appétissante qui favorise la digestion par l'alkaloïde pipérine stocké dans le fruit, ce qui active les capteurs de chaleur et les récepteurs de la douleur et entraîne la salivation et la distribution d'enzymes digestives par réflexe. Le poivrier commun peut être entretenu dans le jardin pendant toute l'année sans problème. L'arôme puissant et épicé du poivre se développe le mieux lorsque les graines sont fraîchement broyées. Le poivre noir est piquant. Le poivre blanc est plus doux, et le poivre vert est encore plus doux et aromatique. Le poivre va avec les plats de viande, le poisson, les salades, les sauces, les soupes, les légumes, et les marinades. **Emplacement naturel:** Le poivrier vient de la bande côtière hindoustanaise de la côte de Malabar au sud-ouest de l'Inde et s'est répandu jusqu'en Indonésie et en Malaisie par l'expansion de la culture indienne. Les plus grandes aires de culture se trouvent aujourd'hui au Vietnam, en Indonésie, en Inde, au Brésil, et en Malaisie. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Pour améliorer la faculté germinative des graines, mettez-les d'abord dans de l'eau à température ambiante pendant 12 heures. Ensuite, appuyez les graines dans du terreau humide que vous avez mélangé avec un quart de sable avant et recouvrez-les avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 25° à 30° Celsius et maintenez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premiers semis apparaissent après deux à six semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Les poivriers veulent être dans un endroit chaud et lumineux, mais ils ne veulent pas être dans le plein soleil en permanence. Comme la plante aime l'humidité de l'air, elle doit être régulièrement pulvérisée avec de l'eau peu calcaire. **Soins optimaux:** Choisissez un pot plus petit de 12 centimètres de diamètres au départ et rempotez la plante dans des pots progressivement plus gros tous les trois ans environ. Fournissez un support pour plantes grimpantes à votre poivrier. Le besoin en eau est limité en raison des feuilles grosses et charnues. Arrosez la plante régulièrement, mais évitez l'eau stagnante par l'eau résiduelle dans la soucoupe. Le poivrier doit être engraisé tous les 14 jours d'avril à septembre avec de l'engrais pour plantes en pot. **En hiver:** Le poivrier aime un endroit lumineux et chaud dont la température ne tombe pas en-dessous de 15° Celsius en hiver aussi. Arrosez la plante régulièrement et évitez l'eau stagnante. Les feuilles rejettées sont remplacées par de nouveaux bourgeons en printemps.



Αληθινό πιπέρι

Piper nigrum

Είτε μαύρο, είτε πράσινο είτε λευκό - ορεκτικό σε κάθε χρώμα!

Η αληθινή πιπεριά αναπτύσσεται ως αναρριχώμενο φυτό στα δέντρα και καλλιεργείται όπως τα φασόλια στα αναρριχητικά βοηθήματα. Μετά από περίπου τρία χρόνια, τα διαδοκίματα άνθη ωριμάζουν σε καρπούς πιπεριάς με κόκκινο φλοιό, πάχους πέντε χιλιοστών όταν είναι πλήρως ώριμοι. Το πράσινο πιπέρι λαμβάνεται από άγουρα φρούτα, το μαύρο πιπέρι από αποξηραμένα, πλήρως ώριμα φρούτα και το λευκό πιπέρι αφαιρώντας την εξωτερική φλούδα του καρπού. Παρεμπιπτόντως, η πιπεριά παίρνει την ορεκτική και χωνευτική της πικάντιξη από το αποθηκευμένο αλκαλοειδές πiperίνη, το οποίο ενεργοποιεί τους υποδοχείς θερμότητας και πόνου και προκαλεί αντανακλαστική σιελόρροια και απελευθέρωση πεπτικών ενζύμων. Το πραγματικό πιπέρι μπορεί εύκολα να διατηρηθεί στο διαμέρισμα όλο το χρόνο. Το δυνατό, πικάντικο άρωμα της πιπεριάς ξεδιπλώνεται καλύτερα όταν οι κόκκοι είναι φρεσκοαλεσμένοι. Το μαύρο πιπέρι είναι καυτερό. Το λευκό πιπέρι έχει πιο ήπια γεύση και το πράσινο πιπέρι είναι ακόμα πιο ήπιο και πιο αρωματικό. Το πιπέρι ταίριαζει πολύ με πιάτα με κρέας, ψάρι, σαλάτες, σάλτσες, σουπές, λαχανικά και μαρινάδες. **Φυσική τοποθεσία:** Η πιπεριά προέρχεται αρχικά από την ακτή Malabar στη νοτιοδυτική Ινδία και έχει εξαπλωθεί στην Ινδονησία και τη Μαλαισία μέσω της διάδοσης του ινδικού πολιτισμού. Οι μεγαλύτερες καλλιέργειες βρίσκονται σήμερα στο Βιετνάμ, την Ινδονησία, την Ινδία, τη Βραζιλία και τη Μαλαισία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Για να αυξηθεί η βλαστική ικανότητα των σπόρων, πρέπει πρώτα να αφεθούν να μουλιάσουν σε νερό σε θερμοκρασία δωματίου για 12 ώρες. Πιέστε τους σπόρους σε υγρό χρώμα γλάστρας, το οποίο προηγουμένως ανακατέψατε στο ένα τέταρτο με άμμο, και καλύψτε τους με το χρώμα της γλάστρας. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε τη γλάστρα σε ένα φωτεινό και πολύ ζεστό μέρος με θερμοκρασία 25 έως 30° Κελσίου και διατηρήστε το χρώμα της γλάστρας υγρό αλλά όχι υγρό. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα θα εμφανιστούν μετά από δύο έως έξι εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Στα φυτά της πιπεριάς αρέσει να είναι ζεστά και λαμπρά, αλλά όχι συνεχώς στον ήλιο. Δεδομένου ότι το φυτό αγαπά την υγρασία, θα πρέπει να ψεκάζεται τακτικά με νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε αβέστη. **Βέλτιστη φροντίδα:** Για να ξεκινήσετε, επιλέξτε μια μικρότερη γλάστρα με διάμετρο 12 εκατοστών και μεταφυτεύστε με μικρά βήματα κάθε τρία χρόνια. Δώστε στο φυτό σας ένα βοήθημα αναρρίχησης από την αρχή. Οι απαιτήσεις σε νερό είναι περιορισμένες λόγω των παχύρρευστων σαρκοδών φύλλων. Ποτίζετε τακτικά, αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση από το υπόλοιπο νερό στο πιάκι. Από τον Απρίλιο έως τον Σεπτέμβριο θα πρέπει να προμηθευτείτε το φυτό με λιπάσμα φυτού δοχείου σε διαστήματα 14 ημερών. **Το χειμώνα:** Ακόμη και το χειμώνα, το Piper nigrum λατρεύει ένα φωτεινό και ζεστό μέρος όχι κάτω από τους 15° Κελσίου. Συνεχίστε να ποτίζετε τακτικά και αποφύγετε την υπερχειλίση. Το φύλλωμα που πέφτει αντικαθίσταται από νέους οφθαλμούς την άνοιξη.



Piobar fíor

Piper nigrum

Cibé dubh, glas nó bán - blasta i ngach dath!

Fásann an fíor-phiobair mar phlanda dreapadóireachta ar chrainn agus saothraithe ar áiseanna dreapadóireachta. Tar éis thart ar thrí bliana, aibíonn na bláthanna neamhfheiceálach i dtorthaí piobar dearg-craiceann, cúig milliméadar tiubh agus iad go hiomlán aibí. Faightear piobar glas ó thorthaí neamhaibí, piobar dubh ó thorthaí triomaithe, lánaibí agus piobar bán trí chraiceann seachtrach na dtorthaí a bhaint. Teagmhasach, faigheann an piobar a spiciness blasta agus díleácha ón piperine alcalóideach atá stóráilte, a ghníomhaíonn na gabhdóirí teasa agus pian agus is cúis le salivation athfhillteach agus scaoiltead einsímí díleácha. Is féidir piobar fíor a choinneáil go héasca san árasán ar feadh na bliana. Is fearr a thagann chun solais aroma láidir spicy an phiobair nuair a bhíonn na gráiníní úr meilte. Tá piobar dubh te. Tá blas piobar bán níos séimhe agus tá piobar glas níos séimhe agus níos aramatacha fós. Téann piobar go maith le miasa feola, iasc, sailéid, anlainn, anraith, glasraí agus marinades. **Suíomh nádúrtha:** Tagann an piobar ó chósta Malabar in Iardheisceart na hIndia ar dtús agus tá sé scaipthe go dtí an Indinéis agus an Mhalaeisia trí scaipeadh chultúr na hIndia. Is iad na réimsí saothraithe is mó inniu i Vítneam, an Indinéis, an India, an Bhraisail agus an Mhalaeisia. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. D'fhonn cumas phéacadh na síolta a mhéadú, ba chóir go gceadófaí dóibh ar dtús soak in uisce ag teocht an tseomra ar feadh 12 uair an chloig. Brúigh na síolta isteach in ithir potaithe tais, a mheasc tú go dtí an ceathrú cuid le gaineamh roimhe seo, agus clúdaigh iad leis an ithir potaithe. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an pota síolta in áit gheal agus an-te ag teocht 25 go 30 ° Celsius agus coinnigh an ithir potaithe tais ach ní fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, beidh na chéad síológa le feiceáil tar éis dhá go sé seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is maith le plandaí piobar a bheith te agus geal, ach gan a bheith faoi ghrian iomlán an t-am ar fad. Ós rud é gur breá leis an bplanda taise, ba chóir é a spraeáil go rialta le huisce íseal-aol. **Cúram is fearr is féidir:** Chun tús a chur, roghnaigh pota níos lú le trastomhas de 12 centiméadar agus trasphlandú i gcéimeanna beaga gach trí bliana. Tabhair cúnamh dreapadóireachta do do phlanda ón tús. Tá ceanglais uisce teoranta mar gheall ar na duilleoga méithe tiubh. Uisce go rialta, ach seachain uiscidheorm ó uisce iarmharach sa sár. Ó Aibreán go Meán Fómhair ba chóir duit leasachán plandaí coimeádán a sholáthar don phlanda piobar ag eatraimh de 14 lá. **Sa gheimhreadh:** Fíú sa gheimhreadh, is breá leis an Piper nigrum áit gheal agus te nach bhfuil faoi bhun 15 ° Celsius. Coinnigh uisce go rialta agus seachain uiscidhath. Cuirtear bachelóga nua in ionad duiliúir atá ag titim san earrach.



Alvöru pipar

Piper nigrum

Hvort sem það er svart, grænt eða hvítt - gírnilegt í öllum litum!

Raunverulegur pipar vex sem klifurplanta á trjám og er ræktuð eins og baunir á klifurhjálpi. Eftir um það bil þrjú ár þroskast lítt áberandi blóm í rauðhærða, fimm millimetrar þykka piparavexti þegar þau eru fullþroskuð. Grænn pipar fæst úr óþroskuðum ávöxtum, svartur pipar úr þurrkuðum, fullþroskuðum ávöxtum og hvítur pipar með því að fjarlægja ytra hýðið af ávöxtunum. Tilviljun fær piparinn gírnilega og meltingarkennda kryddið frá geymda alkalóíðinu piperíni, sem virkjar hita- og sársaukaviðtakana og veldur viðbragðsmunnvatnslosun og losun meltingarensíma. Ekta pipar er auðveldlega hægt að geyma í íbúðinni allt árið um kring. Sterkur, kryddaður ilmurrinn af paprikunni kemur best fram þegar kornin eru nýmaluð. Svartur pipar er heitur. Hvítur pipar bragðast mildari og grænn pipar er enn mildari og arómatískari. Pipar passar vel með kjótréttum, fiski, salötum, sósum, súpum, grænmeti og marinerungum. **Náttúruleg staðsetning:** Piparinn kemur upphaflega frá Malabar-ströndinni í suðvestur-Indlandi og hefur breiðst út til Indónesíu og Malasíu með útbreiðslu indverskrar menningar. Stærstu ræktunarsvæðin eru í dag í Víetnam, Indónesíu, Indlandi, Brasilíu og Malasíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Til að auka spírúnargetu fræanna ætti fyrst að leyfa þeim að liggja í bleyti í vatni við stofuhita í 12 klukkustundir. Þrýstið fræjunum í rakan pottamold, sem þú blandaðir áður í fjórðung með sandi, og huldu þau með pottamoldinni. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu fræpottinn á björtum og mjög heitum stað með 25 til 30° Celsius og haltu pottjarðveginum rökum en ekki blautum. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til sex vikur. **Besta staðsetningin:** Piparplöntur vilja vera hlýjar og bjartar, en ekki í fullri sól allan tímann. Þar sem plöntan elskar raka, ætti að úða henni reglulega með lágkalkvatni. **Besta umönnun:** Til að byrja, veldu minni pott með 12 sentimetrar þvermál og ígræddu í litlum skrefum á þriggja ára fresti. Gefðu plöntunni þinni klifurhjálpi strax í upphafi. Vatnspörf er takmörkuð vegna þykkra holdugra laufanna. Vökvaðu reglulega, en forðastu vatnslosun vegna afgangsvatns í undirskálinni. Frá apríl til september ættir þú að útvega piparplöntunni gámaplöntuáburði með 14 daga millibili. **Á veturna:** Jafnvel á veturna elskar Pipar nigrum bjartan og hlýjan stað ekki undir 15° á Celsius. Haltu áfram að vökva reglulega og forðastu vatnslosun. Fallandi lauf er skipt út fyrir nýja brum á vorin.



Pepe

Piper nigrum

Nero, verde o bianco, stimola l'appetito in ogni colore!

Il Pepe cresce come pianta rampicante sugli alberi e viene coltivato come alberello con l'aiuto di un tutore. Dopo circa tre anni di vita della pianta, dai fiori poco appariscenti sbocciano i frutti, che a maturazione completa hanno la buccia rossa e sono spessi circa cinque millimetri. Il pepe verde si ricava dai frutti non maturi, il pepe nero dai frutti maturi essiccati, mentre quello bianco si ottiene rimuovendo l'involucro esterno del frutto. La piccantezza del pepe ha effetti stimolatori dell'appetito e della digestione, grazie al contenuto di piperina, un alcaloide che attiva i recettori del calore, del dolore e, di riflesso, stimola la produzione di saliva e la distribuzione di enzimi digestivi. Il Pepe può essere tenuto senza problemi tutto l'anno in appartamento. **Posizione naturale:** Il pepe è originario delle fasce costiere del subcontinente asiatico, sulla Costa di Malabar nell'India sud-occidentale, e si è diffuso mediante la cultura indiana fino a Indonesia e Malesia. Le zone di coltivazione più estese si trovano oggi in Vietnam, Indonesia, India, Brasile e Malasia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Per aumentare la germinabilità dei semi, lasciateli immersi per 12 ore in acqua a temperatura ambiente affinché si gonfino. Poi distribuite i semi sulla terra di coltivo umida, che avrete miscelato con un quarto di sabbia, e ricopriteli con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente sulla quale praticerete 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 molto luminoso e caldo, a una temperatura tra 25° e 30° C e mantenete la terra umida, ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a sei settimane dopo. **La posizione migliore:** Le piante di Pepe prediligono ambienti caldi e luminosi, ma non amano rimanere a lungo in pieno sole. L'umidità dell'aria è importante, per questo le piante andrebbero spruzzate regolarmente con acqua povera di calcare. **Cura ottimale:** Al principio scegliete un vaso piccolo, dal diametro di 12 centimetri, per poi trapiantare gradualmente in vasi sempre più grandi nel corso di circa tre anni. Sin dall'inizio fornite alla vostra pianta un tutore per rampicanti. Grazie alle foglie spesse e carnose il suo fabbisogno d'acqua è limitato, innaffiatela regolarmente, evitando i ristagni idrici causati dall'acqua nel sottovaso. Da aprile a settembre si consiglia di concimare ogni 14 giorni con fertilizzante per piante in vaso. **In inverno:** Anche in inverno il Pepe preferisce un ambiente luminoso e caldo, a una temperatura che non scenda sotto i 15° C. Innaffiate regolarmente evitando ristagni idrici. Al posto delle foglie cadute torneranno nuovi germogli in primavera.



Pravi papar

Piper nigrum

Bilo crno, zeleno ili bijelo - ukusan u svakoj boji!

Prava paprika raste kao penjačica na drveću i uzgaja se kao grah na penjačicama. Nakon otprilike tri godine neugledni cvjetovi sazrijevaju u plodove paprike s crvenom korom i pet milimetara debele kad su potpuno zrele. Zeleni papar dobiva se od nezrelog ploda, crni od osušenog, potpuno zrelog ploda, a bijeli papar uklanjajući vanjske ovojnice ploda. Inače, paprika svoji ukusnu i probavnu ljutinu dobiva od pohranjenog alkaloida piperina koji aktivira receptore topline i boli te uzrokuje refleksno lučenje sline i otpuštanje probavnih enzima. Pravu papriku bez problema možete držati u stanu tijekom cijele godine. Jaka, pikantna aroma paprike najbolje se otkriva kada su zrna svježe samljevena. Crni papar je ljut. Bijeli papar ima blaži okus, a zeleni još blaži i aromatičniji. Papar se dobro slaže s mesnim jelima, ribom, salatama, umacima, juhama, povrćem i marinadama. **Zemlja porijekla:** Paprika izvorno dolazi s obale Malabara u jugozapadnoj Indiji i proširila se u Indoneziju i Maleziju širenjem indijske kulture. Najveća područja uzgoja danas su u Vijetnamu, Indoneziji, Indiji, Brazilu i Maleziji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Kako bi se povećala sposobnost klijavosti sjemena, potrebno ih je najprije ostaviti da se namaču u vodi sobne temperature 12 sati. Utisnite sjemenke u vlažnu zemlju za posude koju ste prethodno do četvrtine pomiješali s pijeskom i prekritje ih zemljom za posude. Posudu s kulturom prekritje prozornom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu za sjeme na svijetlo i vrlo toplo mjesto s 25 do 30°C i održavajte tlo za saksije vlažnim, ali ne mokrim. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice će se pojaviti nakon dva do šest tjedana. **Najbolja lokacija:** Biljke paprike vole biti tople i svijetle, ali ne na punom suncu cijelo vrijeme. Budući da biljka voli vlagu, treba je redovito prskati vodom s malo vapna. **Optimalna njega:** Za početak odaberite manju posudu promjera 12 centimetara i presađujte u malim koracima svake tri godine. Od samog početka svojoj biljci osigurajte pomoć za penjanje. Potrebe za vodom su ograničene zbog debelih mesnatih listova. Zalijevajte redovito, ali izbjegavajte nakupljanje vode zbog zaostale vode u tanjuriču. Od travnja do rujna trebali biste biljke paprike opskrbljivati gnojivom za kontejnerske biljke u intervalima od 14 dana. **U zimi:** Čak i zimi, Piper nigrum voli svijetlo i toplo mjesto ne ispod 15°C. Nastavite redovito zalijevati i izbjegavajte nakupljanje vode. Opadajuće lišće zamjenjuju novi pupoljci u proljeće.



Istie pipari

Piper nigrum

Vienalga, vai melns, zaļš vai balts - ēstgribu katrā krāsā!

Istie pipari aug kā kāpšanas augs kokos un tiek kultivēti kā pupiņas uz kāpšanas palīgīdzekļiem. Apmēram pēc trim gadiem neuzkrītošie ziedi pilnībā nogatavojoties nogatavojas sarkanai mizu piecus milimetrus biezās piparu augļos. Zaļos piparus iegūst no negataviem augļiem, melnos piparus no žāvētiem, pilnībā gataviem augļiem un baltos piparus, ņemot augļa ārējo apvalku. Starp citu, pipari savu ēstgribu rosinošo un gremošanu veicinošo pikantumu iegūst no uzkrātā alkaloida piperīna, kas aktivizē siltuma un sāpju receptorus un izraisa refleksu siekalošanos un gremošanas enzīmu izdalīšanos. Istos piparus var viegli turēt dzīvoklī visu gadu. Spēcīgais, pikantais piparu aromāts vislabāk atklājas, ja graudi ir svaigi samalti. Melnie pipari ir karsti. Baltie pipari garšo maigāk, bet zaļie pipari ir vēl maigāki un aromātiskāki. Pipari labi sader ar gaļas ēdieniem, zivīm, salātiem, mērcēm, zupām, dārzeņiem un marinādēm. **Dabiska vieta:** Pipari sākotnēji nāk no Malabar krasta Indijas dienvidrietumos un ir izplatījušies Indonēzijā un Malaizijā, izplatot Indijas kultūru. Mūsdienās lielākās audzēšanas platības ir Vjetnamā, Indonēzijā, Indijā, Brazīlijā un Malaizijā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Lai palielinātu sēklu dīgspēju, tās vispirms jālauj 12 stundas iemērkot ūdenī istabas temperatūrā. Iespiediet sēklas mitrā augsnē, kuru iepriekš samaisījāt ar smiltīm līdz ceturtdaļai, un pārklājiet tās ar augsni. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu ņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augšējā augsnē. Novietojiet sēklu podu gaišā un ļoti siltā vietā ar temperatūru 25 līdz 30 °C un turiet augsni mitru, bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādīsies pēc divām līdz sešām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Piparu augiem patīk būt silti un gaiši, bet ne visu laiku pilnā saulē. Tā kā augs mīl mitrumu, tas regulāri jāapsmidzina ar ūdeni ar zemu kalnā saturu. **Optimāla aprūpe:** Lai sāktu, izvēlieties mazāku podu ar 12 centimetru diametru un pārstādiet mazos soļos ik pēc trim gadiem. Nodrošiniet savam augam kāpšanas palīgīdzekli jau pašā sākumā. Ūdens prasības ir ierobežotas biezo galīgo lapu dēļ. Regulāri laistiet, taču izvairieties no ūdens aizsērēšanas no apakšasitē esošā ūdens. No aprīļa līdz septembrim ik pēc 14 dienām paprikas stādam vajadzētu piegādāt konteineru mēslojumu. **Ziemā:** Pat ziemā Piper nigrum mīl gaišu un siltu vietu, kas nav zemāka par 15 °C. Regulāri laistīt un izvairīties no aizsērēšanas. Krītošo lapotni pavasarī aizstāj ar jauniem pumpuriem.



Tikri pipirai

Piper nigrum

Nesvarbu, ar juoda, žalia ar balta – patraukli kiekviena spalva!

Tikrais pipars auga kā vijoklains augaļas ant medžiu ir auginamas kaip pupelēs ant laipiojimo priemoniu. Maždaug po trejū metū nepastebimi žiedai visiškai subrendę subręsta į raudonžiedžius, penkių milimetrų storio pipirų vaisius. Žalieji pipirai gaunami iš neprinokusių vaisių, juodieji iš džiovintų, visiškai prinokusių vaisių ir baltieji pipirai, pašalinus išorinę vaisiaus odele. Beje, apetitą žadinantį ir virškinimą skatinantį aštrumą pipirai įgauna iš sukaupto alkaloido piperino, kuris aktyvina karščio ir skausmo receptorių bei sukelia refleksinį seilėtekį ir virškinimo fermentų išsiskyrimą. Tikruosius pipirus nesunkiai galima laikyti bute ištisus metus. Stiprus, aštrus pipirų aromatas geriausiai atsiskleidžia, kai grūdai yra šviežiai sumalti. Juodieji pipirai yra aštrūs. Baltieji pipirai yra švelnesnio skonio, o žalieji – dar švelnesni ir aromatingesni. Pipirai puikiai dera su mėsos patiekalais, žuvimi, salotomis, padažais, sriubomis, daržovėmis ir marinatais. **Natūrali vieta:** Pipirai kilę iš Malabaro pakrantės pietvakarių Indijoje ir išplito į Indonėziją bei Malaiziją, plintant indų kultūrai. Didžiausi auginimo plotai šiandien yra Vietnam, Indonezijoje, Indijoje, Brazilijoje ir Malaizijoje. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Norint padidinti sėklų daigumą, pirmiausia jas reikia leisti 12 valandų mirkyti kambario temperatūros vandenyje. Įspauskite sėklas į drėgną vazoninę žemę, kurią anksčiau iki ketvirtadalio sumaišėte su smėliu, ir užberkite jas vazoninė žeme. 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. Sėklų vazoną padėkite į šviesią ir labai šiltą vietą, kurios temperatūra yra 25–30 °C, o vazono žemė turi būti drėgna, bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodys po dviejų–šešių savaičių. **Geriausia vieta:** Pipirų augalai mėgsta būti šilti ir šviesūs, bet ne visą laiką saulėje. Kadangi augalas mėgsta drėgmę, jį reikia reguliariai purkšti vandeniu, kuriame nėra kalkių. **Optimali priežiūra:** Norėdami pradėti, pasirinkite mažesnę 12 centimetrų skersmens vazoną ir persodinkite mažais žingsneliais kas trejus metus. Nuo pat pradžių suteikite savo augalui laipiojimo pagalbą. Vandens poreikiai yra riboti dėl storų mėsingų lapų. Reguliariai laistykite, bet venkite vandens užmirkimo dėl lėkštėje likusio vandens. Nuo balandžio iki rugsėjo 14 dienų intervalais pipirų augalą reikia tiekti konteinerinėmis augalų trąšomis. **Žiemą:** Net ir žiemą Piper nigrum mėgsta šviesią ir šiltą vietą, ne žemesnę kaip 15°C. Reguliariai laistykite ir venkite užmirkimo. Krintančią lapiją pavasarį pakeičia nauji pumpurai.



Bžar reali

Piper nigrum

Kemm jekk iswed, aħdar jew abjad - appetizing f'kull kulur!

Il-bżar reali jikber bħala pjanta li tixbit fuq is-siġar u hija kkultivata bħall-fażola fuq għajnuniet għat-tixbit. Wara madwar tliet snin, il-fjuri li ma jidhrux jimmaturaw fi frott tal-bżar b'qoxra ħamra u ħoxna ta' ħames millimetri meta misjur għal kollox. Bżar aħdar jinkiseb minn frott mhux misjur, bżar iswed minn frott imnixxef, misjur għal kollox u bżar abjad billi titneħħa l-qoxra ta' barra tal-frott. Incidentalment, il-bżar jiehu l-pikkanti appetizing u digestiv tiegħu mill-piperina alkaloidje maħżuna, li jattiva r-ricetturi tas-shana u l-uġigħ u jikkawża salivazzjoni riflessa u r-rilaxx ta' enzimi digestivi. Il-bżar reali jista' faċilment jinżamm fl-appartament is-sena kollha. L-aroma qawwija u pikkanti tal-bżar tiżvolgi l-aħjar meta l-ħbub ikunu mithunin friski. Il-bżar iswed huwa jahraq. Il-bżar abjad għandu toghma aktar ħafifa u l-bżar aħdar huwa saħansitra aktar ħafif u aktar aromatiku. Il-bżar imur tajjeb ma' platti tal-laħam, ħut, insalati, zlazi, sopop, ħxejjex u immarinati. **Post naturali:** Il-bżar oriġinarjament ġej mill-kosta ta' Malabar fil-Lbiċ tal-Indja u nfirax lejn l-Indonezja u l-Malasja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Sabiex tiżdied il-kapaċità tal-germinazzjoni taż-żrieragħ, l-ewwel għandhom jiġihallaw jixxarrbu fil-filma f'temperatura tal-kamra għal 12-il siegħa. Aghfas iż-żrieragħ f'ħamrija tal-qrsari niedja, li qabel hallat għal kwart bir-ramel, u għattihom bil-ħamrija tal-qrsari. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tliet ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-borma taż-żerriegħa f'post qawwi u shun ħafna b'25 sa 30 ° Celsius u żomm il-ħamrija tal-qrsari niedja izda mhux imxarrba. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta se jidhru wara gimgħatejn sa sitt gimgħat. **L-aħjar post:** Il-pjanti tal-bżar jixtiequ jkun shun u jleqqu, izda mhux fix-xemx il-hin kollu. Peress li l-impjant iħobb l-umdiġa, għandu jiġi sprejjaġt regolament b'ilma baxx tal-ġir. **Kura ottimali:** Biex tibda, aghżel borma iżgħar b'dijametru ta' 12-il centimetru u trapjanta f'passi zgħar kull tliet snin. Ipprovdi lill-impjant tiegħek b'għajuna għat-tixbit mill-bidu nett. Ir-rekwiziti tal-ilma huma limitati minħabba l-weraq imlaħħam ħoxnin. Ilma regolament, izda evita li jxaqleb mill-ilma residwu fil-saucer. Minn April sa Settembru għandek tipprovdi lill-pjanta tal-bżar b'fertilizzant tal-pjanti tal-kontenituri f'intervalli ta' 14-il jum. **Fix-xitwa:** Anke fix-xitwa, il-Piper nigrum iħobb post qawwi u shun mhux inqas minn 15 ° Celsius. Żomm it-tisqija regolament u evita l-ilma. Il-weraq li jaqa' jinbidel b'blanzuni godda fir-rebbiegħa.



Kruiden - Echte Peper

Piper nigrum

Of het nu zwart, groen of wit is - smakelijk in elke kleur!

De echte peper groeit als klimplant aan bomen en wordt gekweekt op klimhulpmiddelen zoals bonenstallen. Na ongeveer drie jaar rijpen de onopvallende bloemen na volledige rijpheid tot vijf millimeter dikke pepervruchten met een rode huid. Groene peper wordt verkregen uit onrijp fruit, zwarte peper uit gedroogd, volledig rijp fruit en witte peper wordt verkregen door de buitenste schil van de vrucht te verwijderen. De peper krijgt zijn eetlustopwekkende en spijsverteringskruidigheid van de opgeslagen alkaloiden piperine, die de warmte- en pijnreceptoren activeert en reflexmatig speekselvorming en de afgifte van spijsverteringsenzymen veroorzaakt. Echte peper is het hele jaar door prima in huis te houden. Het sterke, kruidige aroma van peper komt het beste tot zijn recht als de granen vers worden gemalen. Zwarte peper is heet. Witte peper smaakt milder en groene peper is nog milder en aromatischer. Peper past goed bij vleesgerechten, vis, salades, sauzen, soepen, groenten en marinades. **Natuurlijke locatie:** De peper komt oorspronkelijk van de voorste Indiase kuststrook van de kust van Malabar in het zuidwesten van India en heeft zich door de verspreiding van de Indiase cultuur verspreid naar Indonesië en Maleisië. De grootste teeltgebieden bevinden zich nu in Vietnam, Indonesië, India, Brazilië en Maleisië. **Succesvolle teelt:** Binnen weken is het hele jaar mogelijk. Om de kiemkracht van de zaden te vergeten, moeten ze eerst 12 uur in water bij kamertemperatuur weken. Druk de zaden in vochtige potgrond, die je een kwart van tevoren met zand hebt gemengd, en bedek ze met het zaailingssubstraat. 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 zeer warme plaats met 25 tot 30 ° Celsius en houd de kweekgrond vochtig, maar niet nat. Afhankelijk van de groeitemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot zes weken. **De beste locatie:** Peperplanten willen warm en helder zijn, maar niet permanent in de volle zon. Omdat de plant van vocht houdt, moet deze regelmatig worden besproeid met kalkarm water. **Optimale verzorging:** Kies in het begin een kleinere pot met een diameter van 12 centimeter en verplant deze om de drie jaar in kleine stapjes. Voorzie uw plant vanaf het begin van een klimhulpmiddel. De behoefte aan water is beperkt door de dikke, vlezige bladeren. Geef regelmatig water, maar vermijd wateroverlast door restwater in de schotel. Geef de peperplant van april tot september elke 14 dagen potplantenmest. **In de winter:** Zelfs in de winter houdt de Piper nigrum van een lichte en warme plaats niet onder de 15 ° Celsius. Blijf regelmatig water geven en vermijd wateroverlast. Vallende bladeren worden in het voorjaar vervangen door nieuwe knoppen.



Ekte pepper

Piper nigrum

Enten svart, grønn eller hvit - appetittvekkende i alle farger!

Den ekte pepperen vokser som en klatreplante på trær og dyrkes som bønner på klatrehjelpemidler. Etter omtrent tre år modnes de upåfallende blomstene til rødhudede, fem millimeter tykke pepperfrukter når de er helt modne. Grønn pepper oppnås fra umoden frukt, sort pepper fra tørket, fullmoden frukt og hvit pepper ved å fjerne det ytre skallet på frukten. Forøvrig får paprikaen sin appetittvekkende og fordøyelseskryddere fra det lagrede alkaloidet piperin, som aktiverer varme- og smertereseptorene og forårsaker refleks salivasjon og frigjøring av fordøyelsesenzymer. Ekte pepper kan enkelt oppbevares i ileiligheten hele året. Den sterke, krydrede aromaen til paprikaen utfolder seg best når kornene er nykvernet. Svart pepper er varmt. Hvit pepper smaker mildere og grønn pepper er enda mildere og mer aromatisk. Pepper passer godt til kjøtetter, fisk, salater, sauser, supper, grønnsaker og marinader. **Naturlig beliggenhet:** Pepperen kommer opprinnelig fra Malabar-kysten i det sørvestlige India og har spredt seg til Indonesia og Malaysia gjennom spredning av indisk kultur. De største dyrkingsområdene er i dag i Vietnam, Indonesia, India, Brasil og Malaysia. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. For å øke spireevnen til frøene bør de først få ligge i vann ved romtemperatur i 12 timer. Press frøene ned i fuktig pottejord, som du tidligere blandet til en fjerdedel med sand, og dekk dem med pottejorda. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser frøpotten på et lyst og veldig varmt sted med 25 til 30° Celsius og hold pottejorda fuktig, men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vil de første frøplantene dukke opp etter to til seks uker. **Den beste beliggenheten:** Pepperplanter liker å være varme og lyse, men ikke i full sol hele tiden. Siden planten elsker fuktighet, bør den sprayes regelmessig med lite kalkvann. **Optimal omsorg:** For å starte, velg en mindre potte med en diameter på 12 centimeter og transplanter i små trinn hvert tredje år. Gi planten din et klatrehjelpemiddel helt fra starten. Vannbehovet er begrenset på grunn av de tykke kjøttfulle bladene. Vann regelmessig, men unngå vannmasse fra gjenværende vann i tallerkenen. Fra april til september bør du forsyne pepperplanten med beholderplantegjødsel med 14 dagers mellomrom. **Om vinteren:** Selv om vinteren elsker Piper nigrum et lyst og varmt sted ikke under 15 ° Celsius. Fortsett å vanne regelmessig og unngå vannlogging. Fallende løvverk erstattes av nye knopper om våren.



Ziopa - Prawdziwy Pieprz

Piper nigrum

Czarny, zielony czy biały - apetyczny w każdym kolorze!

Papryka rośnie naturalnie jako roślina pnąca na drzewach, aw uprawie jest zaopatrywana w todayi fasoli jako pomoc przy wspinaczce. Z niepozornych kwiatów wyrastają po około trzech latach, w pełnej dojrzałości owoce o czerwonej fuscie i dużym pieprzu 5 mm. Niedojrzałe owoce tworzą zielony pieprz, w pełni dojrzałe i suszone owoce tworzą czarny pieprz, a po usunięciu zewnętrznej łuski można uzyskać biały pieprz. Apetyczna i trawienna pikantność papryki pochodzi od alkaloidu piperiny, który aktywuje receptory ciepła i bólu oraz powoduje wydzielanie śliny i uwalnianie enzymów trawiennych. Papryka może być łatwo uprawiana w pomieszczeniach przez cały rok. Silny korzenny aromat Papryki rozwija się najlepiej, gdy ziarna są świeżo zmielone. Czarny pieprz jest ostry, biały pieprz mniej ostry, a zielony pieprz ma jeszcze łagodniejszy i mocniejszy smak. Papryka dobrze komponuje się z daniami mięsnymi i rybnyimi, sałatkami, sosami, zupami, warzywami i marynatami. **Naturalne położenie:** Papryka pochodzi z wybrzeża Subkontynentu Indyjskiego, zwłaszcza z Wybrzeża Malabarskiego w południowo-zachodnich Indiach. Wraz z rozprzestrzenianiem się kultury indyjskiej stał się domem w Indonezji i Malezji. Największe obszary upraw obecnie znajdują się w Wietnamie, Indonezji, Indiach, Brazylii i Malezji. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Aby zwiększyć zdolność kiełkowania, należy początkowo umieścić nasiona na około 12 godzin w misce z letnią wodą w celu zaruntowania. Delikatnie wcisnąć nasiona do wilgotnego kompostu do doniczek zmieszanego do jednej czwartej z piaskiem, nałożyć warstwę ziemi kompostowej na wierzch i 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 kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i bardzo ciepłym o temperaturze od 25 ° C do 30 ° C. Celsjusza i utrzymuj ziemię w stanie wilgotnym, ale nie mokrym. W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do sześciu tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Papryka preferuje ciepłe i jasne miejsce, ale nie chce być stale w pełnym słońcu. Ponieważ lubi wilgotny klimat, należy regularnie spryskiwać roślinę wodą z niedoborem wapna. **Optymalna pielęgnacja:** Rozpocznij od uprawy w mniejszej doniczce o średnicy około 12 cm i przesuwaj roślinę krok po kroku co trzy lata. Od samego początku zapewnij swojej papryce pomoc do wspinaczki. Ze względu na grube i mięsiste liście wymagania wodne rośliny są raczej ograniczone. Należy jednak regularnie go podlewać i unikać przesiakania wodą przez nadmierną ilość wody w spodku. Od kwietnia do września można również co dwa tygodnie podawać nawóz dla roślin doniczkowych. **W zimie:** Piper nigrum chce również być trzymany zimą w jasnym i ciepłym miejscu, w temperaturze co najmniej 15 ° Celsjusza. Podlewać umiarkowanie i bez podlewania. Liście liściaste zostaną zastąpione wiosną przez nowe pąki.



Pimenta de verdade

Piper nigrum

Seja preto, verde ou branco - apetitoso em todas as cores!

A pimenta real cresce como uma planta trepadeira em árvores e é cultivada como feijão em auxiliares de escalada. Após cerca de três anos, as flores discretas amadurecem em frutos de pimenta de casca vermelha com cinco milímetros de espessura quando totalmente maduros. A pimenta verde é obtida de frutas verdes, a pimenta preta de frutas secas totalmente maduras e a pimenta branca removendo a casca externa da fruta. Aliás, a pimenta obtém seu sabor apetitoso e digestivo do alcaloide piperina armazenado, que ativa os receptores de calor e dor e causa a salivação reflexa e a liberação de enzimas digestivas. A pimenta real pode ser facilmente mantida no apartamento durante todo o ano. O aroma forte e picante da pimenta revela-se melhor quando os grãos são moídos na hora. Pimenta preta é quente. A pimenta branca tem um sabor mais suave e a pimenta verde é ainda mais suave e aromática. A pimenta acompanha bem pratos de carne, peixe, saladas, molhos, sopas, legumes e marinadas. **Localização natural:** A pimenta vem originalmente da costa de Malabar, no sudoeste da Índia, e se espalhou para a Indonésia e a Malásia através da disseminação da cultura indiana. As maiores áreas de cultivo estão hoje no Vietnã, Indonésia, Índia, Brasil e Malásia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Para aumentar a capacidade de germinação das sementes, elas devem primeiro ser deixadas de molho em água à temperatura ambiente por 12 horas. Pressione as sementes no solo úmido para vasos, que você misturou anteriormente em um quarto com areia, e cubra-as com o solo para vasos. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o vaso de sementes em um local bem iluminado e quente com 25 a 30° Celsius e mantenha o solo do vaso úmido, mas não molhado. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecerão após duas a seis semanas. **A melhor localização:** As plantas de pimenta gostam de ser quentes e brilhantes, mas não em pleno sol o tempo todo. Como a planta adora umidade, ela deve ser borrifada regularmente com água com pouco cal. **Cuidado ideal:** Para começar, escolha um vaso menor com 12 centímetros de diâmetro e transplante em pequenas etapas a cada três anos. Forneça à sua planta um auxiliar de escalada desde o início. As necessidades de água são limitadas devido às folhas grossas e carnudas. Regue regularmente, mas evite o encharcamento de água residual no pires. De abril a setembro você deve fornecer a planta de pimenta com fertilizante de planta de contêiner em intervalos de 14 dias. **No inverno:** Mesmo no inverno, o Piper nigrum adora um lugar claro e quente, não abaixo de 15° Celsius. Continue regando regularmente e evite o encharcamento. A folhagem que cai é substituída por novos botões na primavera.



Lerburi - Piper Adevărat

Piper nigrum

Fie negru, verde sau alb - apetisant în toate culorile!

Piperul adevărat crește ca o plantă câțărătoare pe copaci și este cultivat pe ajutoare de câțărare, cum ar fi tarabele de fasole. După aproximativ trei ani, florile inconspicue se coc în fructe de ardei cu coaja roșie, cu grosimea de cinci milimetri, când sunt coapte. Ardeul verde se obține din fructe necoapte, piperul negru din fructele uscate, complet coapte și piperul alb se obține prin îndepărtarea cojii exterioare a fructului. Ardeul primește picantul stimulativ al apetitului și digestiv din piperina alcaloidă stocată, care activează receptorii de căldură și durere și determină în mod reflex formarea salivei și eliberarea enzimelor digestive. Ardeul real poate fi păstrat cu ușurință acasă tot timpul anului. Aroma puternică, picantă a piperului se desfoară cel mai bine atunci când boabele sunt proaspăt măcinate. Ardeul negru este fierbinte. Ardeul alb are un gust mai blând, iar ardeul verde este și mai blând și mai aromat. Ardeul merge bine cu mâncăruri din carne, pește, salate, sosuri, supe, legume și marinate. **Locație naturală:** Ardeul provine inițial din fâșia de coastă indiană de pe coasta Malabar din sud-vestul Indiei și s-a răspândit în Indonezia și Malaezia prin răspândirea culturii indiene. Cele mai mari zone de creștere se află acum în Vietnam, Indonezia, India, Brazilia și Malaezia. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Pentru a crește capacitatea de germinare a semințelor, acestea trebuie mai întâi lăstate să se înmoaie în apă la temperatura camerei timp de 12 ore. Apăsați semințele în sol umed de ghiveci, pe care îl amestecați până la un sfert cu nisip în prealabil și acoperiți-le cu substratul răsadului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu o găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și foarte cald, cu 25 până la 30 ° Celsius și mențineți solul de cultivare umed, dar nu umed. În funcție de temperatura de creștere, primii răsaduri apar după două până la șase săptămâni. **Cea mai bună locație:** Plantele de ardei vor să fie calde și luminoase, dar nu permanent în plin soare. Deoarece planta iubește umiditatea, ar trebui să fie pulverizată în mod regulat cu apă cu conținut scăzut de var. **Îngrijire optimă:** La început, alegeți o oală mai mică cu un diametru de 12 centimetri și transplantați în pași mici la fiecare trei ani. Oferiți plantei dvs. un ajutor pentru urcare chiar de la început. Nevoia de apă este limitată din cauza frunzelor groase și cărnoase. Udați în mod regulat, dar evitați apariția apei din cauza apei reziduale din farfurie. Din aprilie până în septembrie ar trebui să hrăniți planta de ardei cu îngrășământ pentru plante în ghivece la fiecare 14 zile. **În iarnă:** Chiar și iarna, Piper nigrum iubește un loc luminos și cald, nu sub 15 ° Celsius. Continuați să udați în mod regulat și evitați înmuirea. Frunzele care cad sunt înlocuite cu muguri noi primăvara.



Örter - Riktig Peppar Piper nigrum

Oavsett om det är svart, grönt eller vitt - aptitretande i alla färger!

Den riktiga paprikan växer som en klättrande växt på träd och odlas på klättringshjälpmiddel som bönor. Efter ungefär tre år mognar de iögonfallande blommorna till rödhåriga, fem millimeter tjocka pepparfrukter när de är mogna. Grön paprika erhålls från omogna frukter, svartpeppar från torkade, helt mogna frukter och vitpeppar genom att man tar bort fruktsens yttre skal. Peppar får sin aptitstimulerande och matsmältningskrydda från den lagrade alkaloidpiperinen, som aktiverar värme- och smärtreceptorerna och reflexivt orsakar saliv att bildas och frigörande av matsmältningsenzymer. Riktig peppar kan enkelt förvaras i hemmet året runt. Den starka, kryddiga doften av peppar utvecklas bäst när kornen är nymalda. Svartpeppar är varm. Vitpeppar smakar mildare och grön paprika är ännu mildare och mer aromatisk. Peppar passar bra till köttretter, fisk, sallader, såser, soppor, grönsaker och marinader.

Naturligt läge: Peppar kommer ursprungligen från den främre indiska kustremsan på Malabarkusten i sydvästra Indien och har spridit sig till Indonesien och Malaysia genom spridningen av indisk kultur. De största växande områdena finns nu i Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien och Malaysia. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. För att öka fröns spiringskapacitet, bör de först få blöta i vatten vid rumstemperatur i 12 timmar. Pressa frön i fuktig krukväxt, som du blandar upp till en fjärdedel med sand i förväg, och täck dem med plantans underlag. 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 mycket varm plats med 25 till 30 ° Celsius och håll odlingsjorden fuktig men inte våt. Beroende på växande temperatur visas de första plantorna efter två till sex veckor. **Den bästa platsen:** Pepparplantor vill vara varma och ljusa, men inte permanent i full sol. Eftersom växten älskar fukt bör den sprutas regelbundet med kalkfattigt vatten. **Optimal vård:** I början väljer du en mindre kruka med en diameter på 12 centimeter och transplanterar i små steg vart tredje år. Förste din anläggning med klättringshjälpmiddel redan från början. Behovet av vatten är begränsat på grund av de tjocka, köttiga bladen. Vattna regelbundet, men undvik vattentätning på grund av kvarvarande vatten i fatet. Från april till september bör du mata pepparplantan med krukväxergödsel var 14:e dag. **På vintern:** Även på vintern älskar Piper nigrum en ljus och varm plats inte under 15 ° Celsius. Fortsätt att vattna regelbundet och undvik vattentätning. Fallande löv ersätts med nya knoppar på våren.



Skutočné koreníe Piper nigrum

Či už čierna, zelená alebo biela - chute v každej farbe!

Paprika pravá rastie ako popínava rastlina na stromoch a pestuje sa ako fazuľa na lezeckých pomôckach. Z nenápadných kvetov asi po troch rokoch dozrievajú v plnej zrelosti plody papriky s červenou šupkou, hrubé päť milimetrov. Zelené koreníe sa získava z nezrelého ovocia, čierne koreníe zo sušeného, plne zrelého ovocia a biele koreníe odstránením vonkajšej šupky plodu. Paprika mimochodom získava svoju chuťnú a tráviacu pikantnosť zo skladovaného alkaloidu piperín, ktorý aktivuje receptory tepla a bolesti a spôsobuje reflexné sŕňanie a uvoľňovanie tráviacich enzýmov. Pravá paprika sa dá pokojne držať v byte po celý rok. Silná, korenistá vôňa papriky sa najlepšie rozvinie, keď sú zrnká čerstvo pomleté. Čierne koreníe je pálivé. Biele koreníe chutí jemnejšie a zelené je ešte jemnejšie a aromatickejšie. Paprika sa hodí do mäsitých jedál, rýb, šalátov, omáčok, polievok, zeleniny a marinád. **Prirodzená poloha:** Paprika pôvodne pochádza z malabarského pobrežia v juhozápadnej Indii a vďaka šíreniu indickej kultúry sa rozšírila do Indonézie a Malajzie. Najväčšie pestovateľské plochy sú dnes vo Vietname, Indonézii, Indii, Brazílii a Malajzii. **Úspešná kultivácia:** Vnútročné pestovanie je možné po celý rok. Aby sa zvýšila klíčivosť semien, mali by sa najskôr nechať namočiť vo vode pri izbovej teplote počas 12 hodín. Semená zatlačte do vlhkej zeminy, ktorú ste predtým na štvrtinu zmiešali s pieskom, a zasypete ich zeminou. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Umiestnite kvetináč na svetlé a veľmi teplé miesto s teplotou 25 až 30 °C a udržujte pôdu v kvetináči vlhkú, ale nie mokrú. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až šiestich týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Rastliny papriky majú rád teplo a svetlo, ale nie neustále plné slnko. Pretože rastlina miluje vlhkosť, mala by sa pravidelne striekať vodou s nízkym obsahom vápna. **Optimálna starostlivosť:** Na začiatok si vyberte menší črepník s priemerom 12 centimetrov a presádzajte po malých krokoch každé tri roky. Zabezpečte svojej rastline hneď od začiatku pomôcku na šplhanie. Požiadavky na vodu sú obmedzené kvôli hustým dužinatým listom. Polievajte pravidelne, ale zabráňte podmačaniu zvyškov vody v tanieriku. Od apríla do septembra by ste mali papriku zásobovať hnojivom pre kontajnerové rastliny v intervaloch 14 dní. **V zime:** Aj v zime má Piper nigrum rád svetlé a teplé miesto s teplotou do 15 °C. Pravidelne zalievajte a vyhýbajte sa podmačaniu. Padajúce listy je na jar nahradené novými púčikmi.



Pravi poper Piper nigrum

Ne glede na to ali je črna, zelena ali bela – okusna v vseh barvah!

Prava paprika raste kot vzpenjavka na drevesih in jo gojimo kot fižol na vzpenjalkih. Po približno treh letih neugledni cvetovi popolnoma zrelo dozoriyo v rdeče lupine, pet milimetrov debele plodove paprike. Zeleni poper pridobivajo iz nezrelih sadežev, črni poper iz posušenih, popolnoma zrelih sadežev in beli poper tako, da sadežu odstranijo zunanjo lupino. Mimogrede, poper dobi okusno in prebavno pikantnost zaradi shranjenega alkaloida piperina, ki aktivira receptorje za toploto in bolečino ter povzroči refleksno slinjenje in sproščanje prebavnih encimov. Pravo papriko zlahka hraniimo v stanovanju vse leto. Močna, pikantna aroma paprike se najbolje razkrije, ko so zrna sveže zmleta. Črni poper je pekoč. Beli poper je blažjega okusa, zeleni pa še blažji in bolj aromatičen. Poper se odlično poda k mesnim jedem, ribam, solatam, omakam, juham, zelenjavi in marinadam. **Naravni habitat:** Poper izvira z obale Malabar v jugozahodni Indiji in se je s širjenjem indijske kulture razširil v Indonezijo in Malezijo. Največja območja pridelave so danes v Vietnamu, Indoneziji, Indiji, Brazíliji in Maleziji. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Da bi povečali kalivost semen, jih je treba najprej 12 ur namakati v vodi pri sobni temperaturi. Semena potlačite v vlažno zemljo za lončnice, ki ste jo predhodno do četrtnine zmiešali s peskom, in jih prekrijte z zemljo za lončnice. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Lonček s semeni postavite na svetlo in zelo toplo mesto s temperaturo od 25 do 30 °C, zemlja v lončku pa naj bo vlažna, a ne mokra. Odvisno od rastne temperature se bodo prve sadike pojavile po dveh do šestih tednih. **Najboljša lokacija:** Rastline paprike so rade tople in svetle, vendar ne ves čas na soncu. Ker rastlina ljubi vlago, jo je treba redno pršiti z vodo z nizko vsebnostjo apna. **Optimalna nega:** Za začetek izberite manjši lonček s premerom 12 centimetrov in posadite v majhnih korakih vsaka tri leta. Zagotovite vaši rastlini pripomoček za vzpenjanje že na začetku. Potrebe po vodi so omejene zaradi debelih mesnatih listov. Redno zalivajte, vendar se izogibajte namakanju zaradi ostankov vode v krožniku. Od aprila do septembra morate rastlino paprike v presledkih 14 dni oskrbovati z gnojilom za posode. **V zimskem času:** Tudi pozimi obožuje svetla in topla lupina, ki ni nižja od 15°C. Redno zalivajte in se izogibajte zalivanju. Odpadlo listje spomladi nadomestijo novi brsti.



Pimienta Piper nigrum

Negra, verde o blanca - ¡en cualquier color resulta apetitosa!

La pimienta crece como planta trepadora en árboles y en cultivo con un soporte como el rodrigón. Desde las flores aparentemente insignificantes crecen a los tres años los frutos de pimienta de color rojo en su máxima madurez y de 5 centímetros de grosor. De las frutas inmaduras se obtiene la pimienta verde, de la fruta madura se deseca la pimienta negra y a través de la retirada del pericarpio la pimienta blanca. La pimienta obtiene el picante que abre el apetito y fomenta la digestión, a través de la piperina alcaloide, que activa los receptores de calor y dolor y que provoca la salivación reflectora y la expulsión de la encima gástrica. La pimienta se puede cultivar durante todo el año en interior. El sabor aromático picante de la pimienta se desarrolla sobre todo cuando los granos están recién molidos. La pimienta negra es picante. La pimienta blanca tiene un sabor más suave y es más aromática que la pimienta verde. La pimienta condimenta platos de carne, pescado, ensaladas, salsas, sopas, verduras y marinada. **Ubicación natural:** Originalmente, la pimienta viene de la costa de la India, frente a la costa de Malabar, en el suroeste de la India, y se ha extendido a través de la difusión de la cultura de la India a Indonesia y Malasia. Las zonas de cultivo más grandes están ahora en Vietnam, Indonesia, India, Brasil y Malasia. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Mantenga las semillas durante 12 horas en agua a temperatura ambiente para hidratarlas y aumentar la germinación de las mismas. Presione las semillas sobre sustrato húmedo mezclado previamente con un cuarto de arena, y cúbralas con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujereelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido a alrededor de 25 a 30 grados y mantenga el sustrato húmedo, pero no mojado. Dependiendo de la temperatura de cultivo aparecerán las primeras plántulas a partir de dos a seis semanas. **La mejor ubicación:** La pimienta requiere un lugar cálido y luminoso, pero no pleno sol. La planta prefiere un ambiente húmedo por lo que se recomienda rociarla con regularidad con agua pobre en cal. **Cuidado óptimo:** Para el cultivo elija primero un macetero pequeño de 12 centímetros de diámetro y trasplántela cada tres años en un tamaño un poco mayor. Fácilete a su plata desde el comienzo un soporte para trepar. El requerimiento de agua es reducido por sus hojas gordas y carnosas. Riegue con regularidad pero evita el anegamiento a través del agua residual en el platillo. De abril a septiembre cada 14 días puede suministrarle fertilizante para plantas en maceta. **En el invierno:** También en invierno el piper nigrum prefiere un lugar luminoso y cálido y no por debajo de 15 grados. Riegue con regularidad y evite el anegamiento. El follaje caído brota de nuevo en primavera.



Skutečný pepř

Piper nigrum

Ať už černá, zelená nebo bílá – chutné v každé barvě!

Paprika pravá roste jako popínavá rostlina na stromech a pěstuje se jako fazole na šplhacích pomůckách. Zhruba po třech letech dozrávají nenápadné květy v plné zralosti v rudé, pět milimetrů tlusté plody papriky. Zelený pepř se získává z nezralého ovoce, černý pepř ze sušeného, plně zralého ovoce a bílý pepř odstraněním vnější slupky plodu. Paprika mimochodem získává svou chuť a pikantnost z trávící pikantnosti ze skladovaného alkaloidu piperinu, který aktivuje receptory tepla a bolesti a způsobuje reflexní slinění a uvolňování trávicích enzymů. Opravdovou papriku lze bez problémů chovat v bytě po celý rok. Silné, kořenité aroma pepře se nejlépe rozvine, když jsou zrna čerstvě namletá. Černý pepř je pálivý. Bílý pepř má jemnější chuť a zelený je ještě jemnější a aromatictější. Pepř se hodí k masitým pokrmům, rybám, salátům, omáčkám, polévkám, zelenině a marinádám. **Přírozená poloha:** Paprika původně pochází z malabarského pobřeží v jihozápadní Indii a díky šíření indické kultury se rozšířila do Indonésie a Malajsie. Největší pěstitelské oblasti jsou dnes ve Vietnamu, Indonésii, Indii, Brazílii a Malajsi. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Aby se zvýšila klíčivost semen, je třeba je nejprve nechat namočit ve vodě při pokojové teplotě po dobu 12 hodin. Semínka zatlačte do vlhké zeminy, kterou jste předtím smíchali na čtvrtinu s pískem, a zasypte je zeminou. 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 plísní na rostoucích půdách. Umístěte květináč na světlé a velmi teplé místo s teplotou 25 až 30 °C a udržujte půdu v květináči vlhkou, ale ne mokrou. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objeví po dvou až šesti týdnech. **Nejlepší umístění:** Rostliny papriky mají rády teplo a světlo, ale ne stále na plném slunci. Protože rostlina miluje vlhkost, měla by být pravidelně stříkána vodou s nízkým obsahem vápna. **Optimální péče:** Pro začátek zvolte menší květináč o průměru 12 centimetrů a přesazujte po malých krocích každé tři roky. Poskytněte své rostlině hned od začátku šplhací pomůcku. Požadavky na vodu jsou omezené kvůli hustým dužnatým listům. Zalévejte pravidelně, ale vyhněte se zamokření zbytkovou vodou v podšálku. Od dubna do září byste měli papriku zásobovat hnojivem pro kontejnerové rostliny v intervalech 14 dnů. **V zimě:** I v zimě má Piper nigrum ráda světlé a teplé místo s teplotou do 15° Celsia. Pravidelně zalévejte a vyhněte se přemokření. Padající listy jsou na jaře nahrazeny novými pupeny.



Gerçek biber

Piper nigrum

Siyah, yeşil ya da beyaz - her renkte iştah açıcı!

Gerçek biber, ağaçlarda tırmanıcı bir bitki olarak yetişir ve tırmanma yardımcılarını üzerinde fasulye gibi yetiştirilir. Yaklaşık üç yıl sonra, göze çarpmayan çiçekler, tamamen olgunlaştığında kırmızı kabuklu, beş milimetre kalınlığında biber meyvelerine dönüşür. Yeşil biber olgunlaşmamış meyveden, karabiber kurutulmuş, tamamen olgunlaşmış meyveden ve beyaz biber meyvenin dış kabuğu çıkarılarak elde edilir. Bu arada, biber iştah açıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı müstehcenliğini, ısı ve ağrı reseptörlerini harekete geçiren ve refleks salıvasyona ve sindirim enzimlerinin salınmasına neden olan depolanmış alkaloid piperinden alır. Gerçek biber, tüm yıl boyunca dairede kolayca saklanabilir. Biberin güçlü, baharatlı aroması, taneler taze öğütüldüğünde en iyi şekilde ortaya çıkar. Karabiber acıdır. Beyaz biberin tadı daha hafiftir ve yeşil biberin tadı daha hafif ve daha aromatik. Biber et yemekleri, balık, salatalar, soslar, çorbalar, sebzeler ve soslarla iyi gider. **Doğal konum:** Biber aslen güneybatı Hindistan'daki Malabar kıyılarından gelir ve Hint kültürünün yayılmasıyla Endonezya ve Malezya'ya yayılmıştır. En büyük ekim alanları bugün Vietnam, Endonezya, Hindistan, Brezilya ve Malezya'da. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Tohumların çimlenme kapasitesini artırmak için öncelikle oda sıcaklığındaki suda 12 saat bekletilmelidir. Tohumları, daha önce dörtte bir oranında kumla karıştırdığınız nemli sakı toprağına bastırın ve üzerlerini sakı toprağı ile örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Tohum sakısını 25 ila 30°C'lik aydınlık ve çok sıcak bir yere koyun ve sakı toprağı nemli tutun ama ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila altı hafta sonra görünecektir. **En iyi konum:** Biber bitkileri sıcak ve parlak olmayı sever, ancak her zaman tam güneşte değil. Bitki nemi sevdiği için düzenli olarak az kireçli su püskürtülmelidir. **Optimum bakım:** Başlamak için 12 santimetre çapında daha küçük bir sakı seçin ve her üç yılda bir küçük adımlarla nakli yapın. Tesisinize en başından itibaren bir tırmanma yardımcısı sağlayın. Kalın etli yaprakları nedeniyle su gereksinimleri sınırlıdır. Düzenli olarak sulayın, ancak tabakta kalan sudan kaynaklanan su birikmesini önleyin. Nisan'dan Eylül'e kadar biber bitkisine 14 gün aralıklarla kap bitki gübresi vermelisiniz. **Kışın:** Piper nigrum kışın bile 15°C'nin altında olmayan aydınlık ve sıcak yerleri sever. Düzenli olarak sulamaya devam edin ve su birikmesini önleyin. İlkbaharda düşen yapraklar yeni tomurcuklarla değiştirilir.



Igazi bors

Piper nigrum

Akár feketé, zöld vagy fehér – minden színben ínycsiklandó!

Az igaz paprika mászónövényként nő a fákon, és úgy termesztik, mint a babot mászást segítő eszközökön. Körülbelül három év elteltével a nem feltűnő virágok teljesen éretten piros héjú, öt milliméter vastag paprikagyümölcsökké érnek. A zöldborsot éretlen gyümölcsből, a feketé borsot szárított, teljesen érett gyümölcsből és a fehér borsot a gyümölcs külső héjának eltávolításával nyerik. A paprika egyébként az elraktározott alkaloid piperinből nyeri étvágygerjesztő és emésztő elősegítő fűszerességét, amely aktiválja a hő- és fájdalomreceptorokat, reflex nyálérválasztást és emésztőenzimek felszabadulását okozza. Az igaz paprika egész évben könnyedén a lakásban tartható. **Természetes elhelyezkedés:** A paprika eredetileg a délnyugat-indiai Malabar partvidékről származik, és az indiai kultúra terjedésével Indonéziába és Malajziába terjedt. A legnagyobb termőterületek ma Vietnámban, Indonéziában, Indiában, Brazíliában és Malajziában találhatók. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A magvak csírázóképeségének növelése érdekében először hagyni kell őket szobahőmérsékleten 12 órán át vízben áztatni. Nyirkos virágföldbe nyomkodjuk a magokat, amelyet előzőleg negyed részéig homokba kevertünk, és fedjük be a virágfölddel. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a magcserepet világos és nagyon meleg helyre, ahol a hőmérséklet 25-30 °C, és a virágföldet tartsa nedvesen, de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-hat hét múlva jelennek meg. **A legjobb hely:** Pfefferpflanzen möchten warm und hell, aber nicht dauerhaft in der vollen Sonne stehen. Da die Pflanze Luftfeuchtigkeit liebt, sollte sie regelmäßig mit kalkarmem Wasser besprüht werden. **Optimális gondozás:** Wählen Sie zu Beginn einen kleineren Topf mit 12 Zentimetern Durchmesser und pflanzen Sie in kleinen Schritten im Abstand von etwas drei Jahren um. Stellen Sie Ihrer Pflanze dabei von Beginn an eine Rankhilfe zur Verfügung. Der Wasserbedarf ist aufgrund der dicken fleischigen Blätter begrenzt. Wässern Sie regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe durch Restwasser im Untersetzer. Von April bis September sollten Sie die Pfefferpflanze im Abstand von 14 Tagen mit Kübelpflanzendünger versorgen. **Télen:** A Piper nigrum még télen is szereti a világos és meleg helyet, ahol a hőmérséklet nem lehet 15°C alatt. Rendszeresen öntözze, és kerülje a vízelöntést. A lehulló lombotzatot tavasszal új rügyek váltják fel.

: : : : :



コショウ植物

Piper nigrum

黒、緑、または白-すべての色で食欲をそそります！

コショウは木のつる植物として自然に育ち、栽培では登山補助として豆の木が提供されます。目立たない花から約3年後に春、完全に成熟し、赤い殻と5mmの大きなコショウの果実。未熟な果実はピーマンを作り、完全に成熟して乾燥した果実は黒コショウを作り、外皮を取り除くことによって白コショウを得ることができます。ペッパープラントの食欲をそそる消化の辛さは、熱と痛みの受容体を活性化し、唾液分泌と消化酵素の放出を引き起こすアルカロイドピペリンに由来します。コショウ工場は、年間を通して屋内で簡単に栽培できます。

穀物が挽きたてのとき、コショウ植物の強いスパイシーな香りが最もよく広がります。黒胡椒は辛く、白胡椒は辛さが少なく、緑胡椒はさらにマイルドな味と強い味わいです。コショウは、肉や魚の料理、サラダ、グレービー、スープ、野菜、マリネによく合います。

自然な場所:

コショウの植物はもともとインド亜大陸の沿岸地域、特に南西インドのマラバール海岸から来ています。インド文化の普及に伴い、インドネシアとマレーシアで国内になりました。今日の最大の栽培地域は、ベトナム、インドネシア、インド、ブラジル、マレーシアです。

栽培成功:

屋内での種子繁殖は一年中可能です。発芽性を高めるために、最初に、ブライミング用のぬるま湯を入れたボウルに種子を約12時間入れます。砂を4分の1に混ぜた湿った培養土に種子をそっと押し込み、その上に堆肥土の層を置き、土が乾かないように透明なフィルムで種子容器を覆います。クリアフィルムにいくつかの穴を開け、2日または3日ごとに約2時間完全にオフにすることを忘れないでください。そうすれば、培養土にカビが発生するのを防ぐことができます。種子容器を25°Cから30°Cの間の温度で明るく非常に暖かい場所に置き、地球を湿らせますが、湿らせないでください。繁殖温度にもよりますが、最初の苗は2-6週間後に出てきます。

最高のロケーション:

コショウの植物は暖かくて明るい場所を好みますが、常に完全な太陽の下にいることを望んでいません。湿度の高い気候が好きなので、定期的に植物に石灰が不足している水を噴霧する必要があります。

最適なケア:

直径約12cmの小さな鉢での栽培から始めて、3年ごとに植物を段階的に上に移動します。コショウ植物に最初から登山補助具を提供します。その厚くて肉質の葉のために、植物の水の必要量はかなり制限されています。ただし、定期的に水をやり、受け皿の過剰な水による水浸しを避ける必要があります。4月から9月まで、2週間ごとに桶植物に肥料を与えることもできます。

冬に: Piper

nigrumはまた、冬の間、少なくとも摂氏15度の明るく暖かい場所に保管したいと考えています。適度に水浸しをせずに水やりを続けてください。落葉樹は春に新しい芽に置き換わります。

SKU: 17974 / Echter Pfeffer