



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Capsicum annuum

	 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



БИО - Чили - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Някои го харесват горещо - ниво на острота 8 / 50000 Scoville

Много лати, наситено червени плодове, до 15 сантиметра дълги и един сантиметър дебели. Идеален за сушене и за сосове. Вариантите до степен на топлина 5 са подходящи нарязани на салата и пълни с кайма или сирене и след това гратинирани. Пикантните разновидности се добавят в по-малки количества към яхнии, пържени зеленчуци, гулаш и бобови ястия. Премахването на семките и вътрешната кожа намалява остротата. Не забравяйте да носите ръкавици, когато приготвяте чили. **Естествено местоположение:** Тропическа Централна Америка. **Успешно отглеждане:** Препоръчва се размножаване между януари и март, така че растението да даде плод през първата година. Първо оставете семената да се нахиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покръвяването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрат от кокосови влакна или органична зеленчукова почва. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не и мокър, като го овлажнявате ежедневно със спрей бутилка. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва субстрата от изсъхване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху основата. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. За да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. За да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение:** Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените светци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската лека или във ваната. **Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. За разлика от доматите, при лютиите чушки и чушките не е необходимо да се подрязват страничните издънки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсването на първия цвят (царица цвят) не оказва влияние върху развитието на растението. Ако растението е в добра органична зеленчукова почва, първото торене с органичен тор е необходимо само когато се появят първите пъпки. **През зимата:** През зимата растението може да стои малко по-тъмно и по-хладно при 10° по Целзий и тогава се полива съответно по-малко. На светли и топли места продължете да се грижите за растението както преди и го подрязвайте за гъст растеж през следващата година. **Лютият червен пипер и чушките са нощни растения. Растителните им части са отровни. Не разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Nogle kan lide det varmt - skarpheidsniveau 8 / 50000 Scoville

Meget varme, dybrøde frugter, op til 15 centimeter lange og en centimeter tykke. Ideel til tørring og til saucer. Varianter op til varmetrin 5 er passende skåret i en salat og fyldt med hakket kød eller ost og derefter gratineret. Krydrede varianter tilsættes i mindre mængder til gryderetter, rørte grøntsager, gulasch og bøfneretter. Fjernelse af frø og indre hud reducerer skarpheden. Sørg for at bruge handsker, når du tilbereder chili. **Naturlig beliggenhed:** Tropisk Mellemamerika. **Succesfuld dyrkning:** Formering mellem januar og marts anbefales, så planten bærer frugt det første år. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter underlaget mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer, at der dannes skimmelsvamp på underlaget. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal spire efter tre til ti dage. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanteret til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. Så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanteret til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. Så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanteret til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed:** Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at 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. **Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørt og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili og peberfrugt. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningblomst) ingen effekt på plantens udvikling. Står planten i god økologisk vegetabilsk jord, er den første gødsning med organisk gødning først nødvendig, når de første knopper kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før og beskære den for en busket vækst i det kommende år. **Chili og peberfrugt er natskyggeplanter. Deres plantede dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Manche mögen's heiß - Schärfeegrad 8 / 50000 Scoville

Sehr scharfe, bis 15 Zentimeter lange und ein Zentimeter dicke, tiefrote Früchte. Ideal zum Trocknen und für Saucen. Sorten bis Schärfeegrad 5 eignen sich geschnitten im Salat und gefüllt mit Hackfleisch oder Käse und dann überbacken. Schärfere Sorten fügt man in kleineren Mengen Eintöpfen, Gemüsepfannen, Gulasch und Bohnengerichten zu. Entfernen der Kerne und der inneren Haut reduziert die Schärfe. Bei der Zubereitung von Chili sollten Sie unbedingt Handschuhe tragen. **Naturstandort:** Tropisches Mittelamerika. **Anzucht:** Damit die Pflanze bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlößchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelte) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben. **Standort:** Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eiseiligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. **Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chili und Paprika ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter BIO-Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit BIO-Dünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher und schneiden sie für einen buschigen Wuchs im kommenden Jahr. **Chili und Paprika sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Hot Chili Pepper - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Some like it hot - pungency rating 8 / 50.000 Scoville

Very hot, thick and deep red fruits that are about 15 cm long. Perfect for drying and preparing sauces. Varieties with a pungency rate up to 5 can be chopped up for adding to salad or stuffed with minced meat or cheese for baking. More spicy varieties can be added in smaller quantities to stews, stir-fried vegetables, goulash and bean dishes. Taking out the seeds and the inner skin will reduce the spiciness. You should absolutely wear gloves while preparing Chili. **Natural location:** Tropical Central America. **Successful cultivation:** If you want the plant to bear fruits already in the first year, you should start propagation between January and March. Place the seeds in lukewarm water for about 24 hours to stimulate germination. After that, plant the seeds about 0.5 - 1 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. Keep your potting compost moist, but not wet - preferably by using a water sprayer for moistening. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after 3 to 10 days. Now, you can remove the cover and keep the sprouts in a somewhat cooler, but bright place without exposing them to the hot midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first pair of leaves, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and filled with organic vegetable substrate. Be careful not to damage the fine roots and don't forget to moisten the fresh substrate. During the upcoming weeks and little by little you can move the plants into bigger pots, as soon as the roots have colonized the old pot. **The best location:** As soon as the temperature rises to at least 5° Celsius, you can move the plants outside during the day, to allow them to slowly adapt to the sunlight and outdoor conditions. In mid May and after the Ice Saints, the plants can either be planted out at a sunny place in the garden patch or they can be moved into tubs. **Optimal care:** Chili and Pepper plants prefer a warm and moist surrounding, but not too wet. Water the plant only when the surface layer of the soil has dried out. Indoor plants can be sprayed from above with a water sprayer every now and then. Unlike tomato plants, it is not necessary with chili and pepper plants to pluck out the side-shoots. Contrary to popular opinion, even removing the first flower bud has no influence on the growth of the plant. If you use organic vegetable substrate for cultivation, it becomes only necessary to give additional fertilizer after the first buds appear. **In the winter:** For hibernation, the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature about 10° Celsius. Accordingly, less watering is required. If you prefer to leave the plant in a bright and warm place, keep nurturing it as you did before and cut it back to achieve a bushy growth in the next year. **Chili and Pepper plants belong to the nightshade (solanum) family. Except for the ripe fruits all other parts of the plants are poisonous.**



ORGAANILINE – tšilli – De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Mõnele meeldib kuumalt – teravusaste 8/50000 Scoville

Väga kuumad, sügavpunased viljad, kuni 15 sentimeetri pikad ja ühe sentimeetri paksused. Ideaalne kuivatamiseks ja kastmete valmistamiseks. Kuni 5. kuumusastmeni sordid sobivad salatise lõigatuna ja hakkliha või juustuga täidetud ning seejärel gratineerituna. Võrtsikaid sorte lisatakse väikesemates kogustes hautistele, praetud köögiviljadele, guljaššile ja oarookadele. Seemnete ja sisemise kesta eemaldamine vähendab teravust. Tšilli valmistamisel kandke kindlasti kindaid. **Looduslik asukoht:** Troopiline Kesk-Ameerika. **Edukas kasvatamine:** Soovitatav on paljundada jaanuarist märtsini, et taim kannaks vilja esimesel aastal. Esmlt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees ligunenud ning asetage seejärel poole sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või maheviljamulda. Hoidke kasvusubstraati niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspudeliga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb aluspinda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunnisk iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekkimise aluspinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid idanema kolme kuni kümne päeva pärast. Nüüd eemalda kate ja hoi a taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikeses käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtstiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldi) kuni esimese leheni välja torgata väikeses 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljamuld. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatakse taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. et noored taimed ei närtstiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldi) kuni esimese leheni välja torgata väikeses 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljamuld. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatakse taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht:** Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C üle, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskel võib taimed siirdada päikesepaisteliselt kohta aiapienrassse või vanni. **Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte määrg. Kasta ainult siis, kui pealmine muldkiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilli ja paprikaga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas orgaanilises köögiviljamullas, on esimese väetamine orgaanilise väetisega vajalik alles esimeste pungade ilmnemisel. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllastes ja soojades kohtades jätkake taime hooldamist nagu varem ja lõigake see järgmisel aastal põõsastiku kasvuks. **Tšilli ja paprika on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Jotkut pitävät kuumasta - terävyytaso 8/50000 Scoville

Erittäin kuumat, syvän punaiset hedelmät, jopa 15 senttimetriä pitkiä ja yhden senttimetrin paksuisia. Ihanteellinen kuivaukseen ja kastikkeisiin. Lajikkeet lämpötasoon 5 asti sopivat salaattiin leikattuna ja jauhelihalla tai juustolla täytettävänä ja sitten gratinoituna. Mausteisia lajikkeita lisätään pienempiä määriä muhennoksiin, paistettuihin vihanneksiin, glussi- ja papurukoiin. Siementen ja sisäkuoren poistaminen vähentää terävyyttä. Muista käyttää käsineitä, kun valmistat chiliä. **Luonnollinen sijainti:** Trooppinen Keski-Amerikka. **Onnistunut viljely:** Lisäantamista suositellaan tammi-maailmakuussa, jotta kasvi kantaa hedelmää ensimmäisenä vuonna. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itäytyneen lisäämiseksi ja laita ne sitten puoleen sentin syvyyteen kookoskuulustalle tai luomukasvimahaan. Pidä kasvuvalusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa alustasta kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen alustalle. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen pitäisi itää 3–10 päivän kuluessa. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahattavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaa. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaa. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaa. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti:** Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jälkeisen jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sänkkoon. **Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Tomaatin kasveista poiketen siveusvoja ei tarvitse leikata chillillä ja paprikoilla. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukan (kuningatarukkuk) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä luomukasvimassassa, ensimmäinen lannoitus orgaanisella lannoitteella on tarpeen vasta ensimmäisten silmujen ilmestyttyä. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan ja leikkaa se tulevana vuonna tuuheaksi kasvuksi. **Chili ja paprikat ovat yösairaita. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmiä!**



BIO - Piment - De Cayenne long slim

Capsicum annuum

Certains aiment la chaleur - Degré 8 / 50000 Scoville

Fruits rouge foncé très piquants qui atteignent une longueur de 15 cm et une épaisseur de 1 cm. Idéal pour le séchage et les sauces. Les variétés avec un degré de chaleur inférieur ou égal à 5 passent dans les salades lorsqu'elles sont coupées et peuvent être gratinées avec de la viande hachée ou du fromage. Les variétés plus piquantes sont ajoutées en plus petites quantités aux ragoûts, aux poêlées de légumes, au goulasch et aux plats à base d'haricots. Enlever les noyaux et la peau intérieure réduit la chaleur. Vous devez absolument porter des gants lors de la préparation du piment. **Emplacement naturel:** Amérique centrale tropicale. **Culture réussie:** Il est conseillé de cultiver la plante entre janvier et mars pour qu'elle porte déjà des fruits pendant la première année. Laissez d'abord les graines pendant 24 heures dans de l'eau à température ambiante, afin d'augmenter la capacité germinative des graines, puis mettez-les dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en humidifiant quotidiennement avec un vaporisateur. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud à 22 à 30 °C. Les premières graines doivent germer au bout de trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit le plus lumineux possible (mais de soleil de plomb) et un peu plus froid pour que les plantes ne s'étioilent pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (sporadiquement) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous percés dans le fond et de la terre potagère BIO dès que la deuxième paire de feuilles se développe. Veillez à ne pas endommager les racines encore fines et d'arroser la terre fraîche légèrement. Dans les semaines suivantes, les plantes sont replantées peu à peu dans des pots plus gros lorsqu'elles ont bien enraciné leurs pots précédents. **Le meilleur emplacement:** Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent rester en plein air à au moins 5 °C pendant la journée pour les durcir et les habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être replantées dans un emplacement ensoleillé dans le jardin ou en pot. **Soins optimaux:** Les plantes de piment et de poivron aiment le chaud et l'humidité, mais pas être mouillées. Arrosez seulement lorsque la couche de terre supérieure est sèche et pulvérisez de l'eau sur les plantes cultivées à la maison de temps en temps par le haut. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de châtrer les bourgeons axillaires du piment et du poivron. L'éclat de la première floraison n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à des idées largement répandues. Si la plante se trouve dans la bonne terre potagère BIO, il est seulement nécessaire de la fertiliser avec de l'engrais BIO lorsque les premiers bourgeons apparaissent. **En hiver:** Pour l'hivernage, la plante peut être mise dans un endroit un peu plus sombre et à environ 10 °C. Arrosez moins en conséquence. Dans des endroits plus lumineux et chauds, maintenez la plante comme avant et taillez-la pour une croissance buissonnante l'année suivante. **Le piment et le poivron sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Τσίλι - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Σε κάποιους αρέσει ζεστό - επίπεδο ευκρίνειας 8 / 50000 Scoville

Πολύ καυτά, βαθυκόκκινα φρούτα, μήκους έως 15 εκατοστά και πάχους ενός εκατοστού. Ιδανικό για στέγνωμα και για σάλτσες. Οι ποικιλίες μέχρι το επίπεδο θερμότητας 5 είναι κατάλληλες κομμένες σε σάλτσες και γεμισμένα με κρέμα ή τυρί και στη συνέχεια ψαγμένα. Οι πικάντικες ποικιλίες προστίθενται σε μικρότερες ποσότητες σε μαγειρευτά, τηγανητά λαχανικά, γκούλας και πιάτα με φασόλια. Η ανώριση των σπόρων και του εσωτερικού φλοιού μειώνει την οξύτητα. Φροντίστε να φοράτε γάντια όταν ετοιμάζετε τσίλι. **Φυσική τοποθεσία:** Τροπική Κεντρική Αμερική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Αναφέρεται ο παλαιολατειακός μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου, ώστε το φυτό να καρποφορήσει τον πρώτο χρόνο. Αφαιρέστε πρώτα τους σπόρους να μοιλάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξήσετε τη βλάστηση και στη συνέχεια τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγράνοντας το καθημερινά με ένα πυκνό αέριο ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το υπόστρωμα από το στεγνώμα. Για πρέπει να αφαιρέσετε το αλουμινοχάρτι για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στον υπόστρωμα. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να βλαστήσουν μετά από τρεις έως δέκα ημέρες. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερη φωτιά (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερά για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτά μπορούν να τρυπηθούν (εξυμνήστε) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτεπίλετες ρίζες και να ποτίσετε ελαφρώς το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτά μπορούν να τρυπηθούν (εξυμνήστε) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτεπίλετες ρίζες και να ποτίσετε ελαφρώς το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτά μπορούν να τρυπηθούν (εξυμνήστε) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτεπίλετες ρίζες και να ποτίσετε ελαφρώς 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:** Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να σκληρυνθούν και να συνθιθούν στον ήλιο. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο κρεβάτι του κήπου ή στη πανιέρα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά τσίλι και πιπεριάς αρέσει ζεστό και υγρό, αλλά όχι υγρό. Ποτίστε μόνο όταν το ανώτερο στρώμα του εδάφους έχει στεγνώσει και περιστασιακά ψεκάστε τα φυτά εσωτερικού χώρου από πάνω. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλάγιους βλαστούς με τσίλι και πιπεριάς. 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 βλάσκει σε καλό βιολογικό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με οργανικό λίπασμα είναι απαραίτητη μόνο όταν εμφανιστούν τα πρώτα αποβόσκια. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκοτεινό και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια ποτίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν και κλαδεύτε το για μια βαθμιαία ανάπτυξη το επόμενο έτος. **Το τσίλι και οι πιπεριές είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Chili - De Cayenne Fada caol

Capsicum annum

Is maith le cuid acu te - leibhéal géire 8 / 50000 Scoville

Torthaí an-te, dearg domhain, suas le 15 ceintiméadar ar fad agus ceintiméadair amháin tiubh. Ideal do thriomú agus do anlainn. Tá cineálacha suas go dtí leibhéal teasa 5 oiriúnach gearrtha i sailéad agus líonadh le feoil mhionaithe nó cáis agus ansin grátáite. Cuirtear méideanna níos lú de chineálacha spícy le stobhach, glasraí corr-friochta, goulash agus miasa póinaí. Nuair a bhaintear na síolta agus an craiceann istigh laghdaithe ar géire. Bí cinnte lámhainní a chaitheamh agus tú ag ullmhú chili. **Suíomh nádúrtha:** Meiriceá Láir Teochriosach. **Saothrú rathúil:** Moltar iomadú idir Eanáir agus Márta ionas go n-íomparann an gléasra torthaí sa chéad bhliain. An Chéad lig na síolta soak in uisce seomra-te ar feadh 24 uair an chloig chun péacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar domhain i tsustráit snáthín cnó cóc nó ithir glasraí orgánacha. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fluich trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an tsustráit ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an tsustráit. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir na chéad síolta germinate tar éis 3-10 lá. Anois bain an clúdach agus coinneigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrianmáin lae blazing) agus beagán níos fuaire ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós min agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlándú de réir a chéile i bpotáí níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. Ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós min agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlándú de réir a chéile i bpotáí níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. **An suíomh is fearr:** Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtaithí ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlándú go dtí áit ghriannmhar sa leaba ghairdín nó sa tub. **Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fluich. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhíon ó thuas. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bhearradh le cillí agus piobair. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhliain (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an gléasra in ithir glasraí orgánacha maith, ní gá an chéad tiorchú le leasachán orgánach ach amháin nuair a bhíonn na chéad bachlóga le feiceáil. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuaire ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geala agus te, lean ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo agus é a phreabadh le haghaidh fás tiorch sa bhliain amach romhainn. **Is plandaí oicheanta iad Chili agus piobair. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annum

Sumum líkar það heitt - skerpustig 8 / 50000 Scoville

Mjög heitir, djúprauðir ávextir, allt að 15 sentimetrar á lengd og einn sentímetra bykkir. Tilvalið í þurrkun og í sósar. Afbirgði upp að hitastigi 5 henta vel skorin í salat og fyllt með hakki eða osti og síðan gratínud. Krydduðum afbrigðum er bætt í minna magn í plockfkisk, steikt grænmeti, gullask og baunarétti. Að fjarlægja fræ og innri húð dregur úr skerpunni. Vertu viss um að vera með hanksa þegar þú undirbýr chili. **Náttúruleg staðsetning:** Hitabeltis Mið-Ameríka. **Árangursrík ræktun:** Mælt er með fjölgun milli janúar og mars þannig að plöntan beri ávöxt fyrsta árið. Látuð fræin fyrst liggia í bleyti í herbergisheitu vatni í sólarhring til að auka spírunarhæfni og settjið þau síðan hálfis sentímetra djúpt í undirlag kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflošku. Hyljið ræktunarlátíð með matarfilmu, sem þú útveggar með götum. Þetta verndar undirlagið frá þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á undirlaginu. Settu ræktunarlátíð á léttna og heitan stað með hitastig á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrstu fræin ættu að spíra eftir þrjá til tíu daga. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampandi hádegissólínni) og aðeins svara sál sál. Gættu þess að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninn og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökvu ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninn og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökvu ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninn og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökvu ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin:** Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5 ° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísdyrtinguna um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólrikan stað í garðbeðinu eða í pottinum. **Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Öflugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að snyrta hliðarskottið með chilli og papriku. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjótast út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plantan er í góðum lífrænum jurtarjarðvegi er fyrsta frjóvgun með lífrænum áburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brumarnir birtast. **Á veturna:** Yfir vetrartímann getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvuð að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður og klippa hana fyrir kjarrvaxinn vöxt á komandi ári. **Chili og paprika eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eitradir. En auðvitað ekki þurskaðir ívextirnir!**



BIO - Peperoncino - De Cayenne Long Slim

Capsicum annum

A qualcuno piace caldo - Grado di piccantezza 8/50000 Scoville

Produce frutti molto piccanti, lunghi fino a 15 centimetri e spesso un centimetro, di un color rosso deciso. Ideale da essiccare e per preparare salse. Le varietà fino al grado 5 di piccantezza sono adatte al consumo in insalata, affettate, oppure ripiene di carne macinata o formaggio e cotte al forno. Le varietà più piccanti si aggiungono, in quantità minore, in stufati, verdure, gulasch e piatti a base di fagioli. Rimuovendo il nucleo e la pelle interna si riduce la piccantezza del peperoncino. E consigliabile indossare sempre dei guanti quando si maneggia il peperoncino. **Posizione naturale:** America Centrale tropicale. **Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta produca frutti già nel primo anno, si consiglia di piantare tra gennaio e marzo. Per migliorare la capacità di germinazione, tenere i semi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente e poi collocarli a una profondità tra 0,5 e 1 cm in substrato di cocco umido o in terra per ortaggi BIO. Mantenere il substrato di coltura umido, ma non bagnato, inumidendolo con uno spruzzino. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo il substrato è ventilato e protetto dalla disidratazione. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita di muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 22° e 30° C. I primi semi dovrebbero germogliare da tre a dieci giorni dopo. In questa fase, togliere la copertura e mantenere le piante esposte alla maggior luce possibile (ma senza sole diretto a mezzogiorno) e un po' più fresco, in modo che le giovani piante non si appassiscano. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradando) in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Fare attenzione a preservare le radici ancora delicate e a non innaffiare troppo la terra fresca. Nelle settimane successive, trasferire gradualmente le piante in vasi sempre più grandi, se hanno radicato nel vaso precedente. **La posizione migliore:** Non appena il clima diventa un po' più mite, le piante possono essere trasferite all'aperto, durante il giorno e ad almeno 5° C, per fortificarsi e abituarsi al sole. Al termine del periodo dei santi di ghiaccio di metà maggio, le piante possono essere trapiantate a una distanza di 75 centimetri in pieno sole, in giardino o in vaso. **Cura ottimale:** Le piante di peperone e peperoncino prediligono il terreno caldo e umido, ma non bagnato. Non innaffiare fino a quando lo strato superiore del terreno non si è asciugato, vaporizzando di tanto in tanto con uno spruzzino sulle piante coltivate in casa, dall'alto. A differenza delle piante di pomodoro, non è necessario eliminare i getti laterali nel caso di peperoncini e peperoni. La rimozione del primo fiore (fiore reale), contrariamente alla credenza popolare, non ha alcuna influenza sullo sviluppo della pianta. Se la pianta è in un buon terreno per ortaggi BIO, la prima concimazione con fertilizzante BIO è necessaria solo quando compaiono i primi germogli. **In inverno:** Per lo svernamento, la pianta può rimanere in un ambiente leggermente più scuro e più fresco a 10° C, innaffiandola conseguentemente meno. Nei luoghi soleggiati e caldi si può continuare a coltivare la pianta come in precedenza, tagliandola per stimolare una crescita folta nell'anno successivo. **Peperoncini e peperoni sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annum

Neki to vole vruće - razina oštirine 8 / 50000 Scoville

Vrlo ljuti, tamno crveni plodovi, dugi do 15 centimetara i debeli jedan centimetar. Idealno za sušenje i za umake. Vrste do stupnja zagrijevanja 5 prikladne su izrezane na salatu i punjene mljevenim mesom ili sirom te gratinirane. Začinjene varijante se u manjim količinama dodaju varivima, prženom povrću, gulašima i jelima od graha. Uklanjanje sjemenki i unutarnje kožice smanjuje oštrinu. Prilikom pripreme čilija obavezno nosite rukavice. **Zemlja porijekla:** Tropska Srednja Amerika. **Uspješan uzgoj:** Preporuča se razmnožavanje između siječnja i ožujka kako bi biljka rodila u prvoj godini. Najprije ostavite sjemenke da se namaču u sobno toploj vodi 24 sata kako bi povećali klijavost, a zatim ih stavite pola centimetra duboko u supstrat od kokosovih vlakana ili organsku zemlju za povrće. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. Time se podloga štiti od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi. Stavite posudu s kulturom na svjetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prve sjemenke trebale bi proklijati nakon tri do deset dana. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija:** Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na sunčano mjesto u vrtnu gredicu ili u kadu. **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. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija i paprike nije potrebno rezati bočne izdanke. Suprotno uvriježenom mišljenju, čak ni kidanje prvog cvijeta (matični cvijet) nema utjecaja na razvoj biljke. Ako je biljka u dobrom organskom tlu za povrće, prva prihrana organskim gnojivom potrebna je tek kada se pojave prvi pupovi. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima, nastavite njegovati biljku kao i prije i orezujte je za grmoliki rast u narednoj godini. **Čili i paprika su velebilje. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKÅ - Čili - De Cayenne Long Slim Capsicum annuum Dažiem patik karsti – asuma līmenis 8/50000 Scoville

Ļoti karsti, tumši sarkani augļi, līdz 15 centimetru gari un vienu centimetru biezi. Ideāli piemērots žāvēšanai un mērču pagatavošanai. Šķirnes līdz 5. karstuma pakāpei ir piemērotas sagrieztas salātos un pildītas ar malto gaļu vai sieru un pēc tam sarīvētas. Pikantās šķirnes mazākos daudzumos pievieno sautējumiem, cepziem dārzeņiem, gulašiem un pupiņu ēdieniem. Sēklu un iekšējās mizas noņemšana samazina asumu. Gatavojot čili, noteikti valkājiet cimdus. **Dabiska vieta:** Tropu Centrālamerika. **Veiksmīga audzēšana:** Ieteicams pavairot no janvāra līdz martam, lai augs nestu augļus pirmajā gadā. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgspējību, un pēc tam ievietojiet tās puscentimetrā dziļumā kokosriekstī šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosēdīzt kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā substrātu no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz pamatnes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu dīgt pēc trīs līdz desmit dienām. 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, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamā nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. Lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamā nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. Lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamā nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta:** 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 sulaunā vietā dārza dobē vai vannā. **Optimālā aprūpe:** Čili un 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. Atšķirībā no tomātu stādiem nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili un papriku. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlašanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā organiskā augu augsnē, pirmā mēšlošana ar organisko mēslajumu ir nepieciešama tikai tad, kad parādās pirmie pumpuri. **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 un nākamajā gadā apgrieziet to, lai tas augtu kupls. **Čili un paprika ir naktssveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGISKAS - Čili - De Cayenne Long Slim Capsicum annuum Kai kuriems patinka karšta – ryškumo lygis 8/50000 Scoville

Labai karsti, sodriai raudoni vaisiņi, iki 15 centimetru ilgjo ir vieno centimetru storio. Ideāli tinka dāvinīnīmīr ir pādāžams. Veisles iki 5 karščio laipsnio tinka pjaustyti į salotas ir jdaryti malta mėsa arba sūriu, o paskui sutarkuoti. Aštrių veislių mažesniais kiekiais dedama į troškinius, troškintas daržoves, gulašą ir pupelių patiekalus. Pašalinus sėklas ir vidinę odelę, sumažėja ryškumas. Ruošdami čili, būtinai mūvėkite pirštines. **Natūrali vieta:** Tropinė Centrinė Amerika. **Sėkmingas auginimas:** Rekomenduojama daugini nuo sausio iki kovo, kad augalas duotų vaisių pirmisiais metais. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šilto vandenyje, kad padidėtų daigumas, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į kokoso pluosto substratą arba ekologišką daržovių žemę. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo pagrindą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant pagrindo. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų sudygti po trijų – dešimties dienų. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiau, kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazonėliuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazonėliuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazonėliuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta:** Kai tik šiek tiek atšils, 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. **Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapia. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili ir paprikomis nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Iki augalas yra geroje ekologiškoje daržovių žemėje, pirmą kartą trešči organinėms trąšoms būtina tik tada, kai pasirodo pirmieji pumpurai. **Žiemą:** Žiemą augalas gali stovėti šiek tiek tamsesnį ir vėsesnį esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesiose ir šiltose vietose toliau prižiūrėkite augalą kaip anksčiau ir genėkite, kad ateinančiais metais augtu krūmynas. **Čili ir paprikos yra nakvišų augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIKU - Chili - De Cayenne Long Slim Capsicum annuum Xi wǔhud bǎhuai shūn - livell ta 'sharpness 8 / 50000 Scoville

Frott shun hafna, ahmar skur, sa 15-il centimetru twil u centimetru hxuna. Ideali ghat-tnixif u ghal zlazi. Varjetajiet sal-livell tas-shana 5 huma adattati maqtughin fínsalata u mimlija bil-laham ikkapuljat jew għobon u mbaghad maħluha. Varjetajiet pikkanti huma mijzda f'ammotti iżgħar għal stews, haxix moqli, goulash u platti tal-fażola. It-tneħħija taż-zrieragh u l-gilda ta 'għewwa tnaqqas il-sharpness. Kun żgħir li tilbes ingwanti meta tipprepara CHILL. **Post naturali:** Amerika Centrali tropikali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-propagazzjoni bejn Jannar u Marzu hija rakkomandata sabieh il-pjanta tagħti l-frott fl-ewwel sena. L-ewwel halli ż-zrieragh jixxarrab filma shun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżżid il-germinazzjoni u mbaghad poġġihom nofs centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew hamrija veġetali organika. Żomm is-sottostrat li qed jikber njeđja iżda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jiproteġi s-sottostrat milli jinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jurnejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq is-sottostrat. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post hafif u shun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel żrieragh għandhom jiġġerminaw wara tlieta sa għaxart ijiem. Issa neħħi l-għatu u żommi il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (iżda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u f'tit coelso sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbaghad jiġu trapanjanti gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun u għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbaghad jiġu trapanjanti gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun u għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbaghad jiġu trapanjanti gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun u għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbaghad jiġu trapanjanti gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun u għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbaghad jiġu trapanjanti gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun u għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabieh il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari żgħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegh u hamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun żgħir li ma tagħmilx hsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska hafif. **Kura ottimali:** Pjanti taċ-chili u tal-bżar bħalu shun u umdu, iżda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-hamrija jkun nixef u kultant roxx pjanti ta' għewwa minn fuq. B'kuntrastr mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjiet tal-ġnub jitqaxxu bil-bżar u l-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura regina) m'għandu l-ix-bada effett fuq il-żvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'hamrija veġetali organika tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni b'fertilizzant organiku hija meħtieġa biss meta jidhru l-ewwel blanzuni. **Fixxitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi ftit aktar skur u jkessaf f'10 ° Celsius u mbaghad tisiqja b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwiji u shan, kompli tieħu hsieb l-impjant bħal qabel u aqraha għal tkabbir bushy fis-sena li ġejja. **Chili u bżar huma pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovgjament mhux il-frott misjural!**



Bio - Chili - De Cayenne Long Slim Capsicum annuum Sommigen houden van warm - kruidigheid 8/50000 Scoville

Zeer hete, dieprode vruchten van wel 15 centimeter lang en een centimeter dik. Ideaal voor drogen en sauzen. Rassen tot en met pittigheid 5 worden in een salade gesneden en gevuld met gehakt of kaas en vervolgens gebakken. Pittigere varianten worden in kleinere hoeveelheden toegevoegd aan stoofschotels, roerbegakken groenten, goulash en bonenschotels. Het verwijderen van de zaadjes en het binnenste vel zal de scherpte verminderen. Het dragen van handschoenen is essentieel bij het bereiden van chili. **Natuurlijke locatie:** Tropisch Midden-Amerika. **Succesvolle teelt:** Om de plant in het eerste jaar te laten verdorven, wordt aanbevolen om tussen januari en maart te groeien. Laat de zaad 24 uur weken in warm water om de kieming te versterken en plaats ze vervolgens een halve centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. 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 het substraat tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op het substraat. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22 ° en 30 ° Celsius. De eerste zaad 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 planten (individueel) tot aan het eerste blad in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond worden uitgespoten. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. De planten zullen de komende weken geleidelijk naar steeds grotere potten worden verplaatst als ze hun vorige pot goed hebben geworteld. zodat de jonge planten niet vergaan. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de planten (individueel) tot aan het eerste blad in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond worden uitgespoten. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. De planten zullen de komende weken geleidelijk naar steeds grotere potten worden verplaatst als ze hun vorige pot goed hebben geworteld. zodat de jonge planten niet vergaan. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de planten (individueel) tot aan het eerste blad in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond worden uitgespoten. 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:** 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 ijsheiligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuin of in de kuip. **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. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers en paprika's 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 biologische groentegrond, dan is de eerste bemesting met organische mest pas nodig als de eerste knoppen verschijnen. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Blijf op lichte en warme locaties voor de plant zorgen zoals voorheen en snijd hem het komende jaar voor een bossige groei. **Chili en paprika zijn nachtschadefamilie. Je plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



ØKOLOGISK - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Noen liker det varmt - skarphetsnivå 8 / 50000 Scoville

Veldig varme, dryprøde frukter, opptil 15 centimeter lange og en centimeter tykke. Ideell til tørking og til sauser. Varianter opp til varmenivå 5 egner seg godt kuttet i salat og fylt med kjøttdeig eller ost og deretter gratinert. Krydrede varianter tilsettes i mindre mengder til gryteretter, wokde grønnsaker, gulasj og bønneretter. Fjerning av frø og indre hud reduserer skarpheten. Sørg for å bruke hansker når du tilbereder chili. **Naturlig beliggenhet:** Tropisk Mellom-Amerika. **Vellykket dyrking:** Formering mellom januar og mars anbefales slik at planten bærer frukt det første året. La først frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilsk jord. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter underlaget mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på underlaget. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal spire etter tre til ti dager. Fjern nå dekslet og hold plantene i så mye lys som mulig (men ikke i brennende middagssol) og litt kjøligere slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkles ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønnaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkles ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønnaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkles ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønnaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkles ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk grønnaksjord. Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. **Den beste beliggenheten:** Så snart det blir litt varmere kan plantene gå ute på dagtid ved minst 5°C for å stivne og venne seg til solen. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres til et solrikt sted i hagebedet eller i karet. **Optimal omsorg:** Chili- og pepperplanter liker det varmt og fuktig, men ikke vått. Vann kun når det øverste jordlaget har tørket og spray av og til inneplanter ovenfra. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili og paprika. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningniddus) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god organisk vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med organisk gjødsel kun nødvendig når de første knoppene kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsett å ta vare på planten som før og beskjær den for en buskete vekst i det kommende året. **Chili og paprika er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Chili - Cayenne

Capsicum annuum

Niekótrzy lubią na gorąco - pikantność 8/50000 Scoville

Owoce bardzo gorące, grube i ciemnoczerwone, o długości około 15 cm. Doskonale do suszenia i przygotowywania sosów. Odmiany o ostrości do 5 można pokroić w kostkę i dodać do salatek lub nadziać mięsem mielonym lub serem do pieczenia. Bardziej pikantne odmiany można dodawać w mniejszych ilościach do gulaszu, warzyw smażonych, gulaszu i potraw z fasoli. Wyjęcie nasion i wewnętrznej skórki zmniejszy ostrość. Podczas przygotowywania chili należy bezwzględnie nosić rękawiczki. **Naturalne położenie:** Tropikalna Ameryka Środkowa. **Udana uprawa:** Jeśli chcesz, aby roślina owocowała już w pierwszym roku, rozmnażanie należy rozpocząć od stycznia do marca. Nasiona umieść w letniej wodzie na około 24 godziny, aby pobudzić kiełkowanie. Następnie posadź nasiona na głębokości około 0,5 - 1 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziolowym. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrze. Co drugi lub trzeci dzień możesz całkowicie zdjąć przezroczystą folię na około 2 godziny, aby uniknąć tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22 ° do 30 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po 3 do 10 dniach. Teraz możesz zdjąć pokrywke i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym, ale jasnym miejscu bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszej pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę. **Najlepsza lokalizacja:** Gdy tylko temperatura wzrośnie do co najmniej 5 ° Celsjusza, można w ciągu dnia przenieść rośliny na zewnątrz, aby powoli przystosowały się do następnego dnia i warunków zewnętrznych. W połowie maja i po Łódwowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie lub przenosić do doniczek. **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki preferują ciepłe i wilgotne otoczenie, ale niezbędne mokre. Podlewaj roślinę dopiero po wyschnięciu powierzchniowej warstwy gleby. Rośliny domowe można co jakiś czas spryskiwać z góry rozpylaczem wodnym. W przeciwieństwie do pomidorów nie jest konieczne wrywanie pędów bocznych w przypadku roślin chili i papryki. Wbrew obiegowej opinii nawet zdjęcie pierwszego pąka kwiatowego nie ma wpływu na wzrost rośliny. Jeśli do uprawy używasz organicznego podłoża roślinnego, konieczne staje się podanie dodatkowego nawozu dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zime:** W celu hibernacji roślinę można przechowywać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10 ° Celsjusza. W związku z tym wymagane jest mniej podlewania. Jeśli wolisz pozostawić roślinę w jasnym i ciepłym miejscu, pielegnuj ją tak jak wcześniej i przynij ją, aby w następnym roku uzyskać krzacasty wzrost. **Rośliny chili i papryki należą do rodziny psiankowatych (solanum). Z wyjątkiem dojrzałych owoców, wszystkie inne części roślin są trujące.**



ORGÂNICO - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Alguns gostam de calor - nível de nitidez 8 / 50000 Scoville

Frutas vermelhas muito quentes e profundas, com até 15 centímetros de comprimento e um centímetro de espessura. Ideal para secagem e para molhos. Variedades até o nível de calor 5 são adequadas cortadas em uma salada e recheadas com carne picada ou queijo e depois gratinadas. Variedades picantes são adicionadas em quantidades menores a ensopados, legumes salteados, goulash e pratos de feijão. Remover as sementes e a pele interna reduz a nitidez. Certifique-se de usar luvas ao preparar o chili. **Localização natural:** América Central Tropical. **Cultivo bem sucedido:** A propagação entre janeiro e março é recomendada para que a planta dê frutos no primeiro ano. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou terra vegetal orgânica. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, umedecendo-o diariamente com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o substrato de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem germinar após três a dez dias. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. **A melhor localização:** Assim que esquentar um pouco, as plantas podem sair durante o dia a pelo menos 5° Celsius para endurecer e se acostumar com o sol. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um local ensolarado no canteiro do jardim ou na banheira. **Cuidado ideal:** As plantas de pimentão e pimenta gostam de calor e umidade, mas não molhadas. Regue apenas quando a camada superior do solo estiver seca e, ocasionalmente, borrafe plantas de interior por cima. Ao contrário dos tomates, não é necessário cortar os rebentos laterais com malaguetas e pimentos. Ao contrário da crença popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em bom solo vegetal orgânico, a primeira adubação com adubo orgânico só é necessária quando aparecerem os primeiros brotos. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue a cuidar da planta como antes e podá-la para um crescimento espesso no próximo ano. **Chili e pimentas são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Chili - De Cayenne

Capsicum annuum

Unora le place fierbinte - picant 8/50000 Scoville

Fructe roșii foarte calde, de până la 15 centimetri lungime și un centimetru grosime. Ideal pentru uscare și sosuri. Soiurile până la nivelul picant 5 sunt tăiate într-o salată și umplute cu carne tocată sau brânză și apoi coapte. Soiurile mai condimentate sunt adăugate în cantități mai mici tocanelor, legumelor prăjite, gulasului și mâncărilor cu fasole. Îndepărtarea semişlor și a pielii interioare va reduce claritatea. Este esențial să purtați mănuși atunci când pregătiți ardei iute. **Locație naturală:** America Centrală tropicală. **Cultivare de succes:** Pentru ca planta să poarte în primul an, se recomandă să crească între ianuarie și martie. Lăsați semişle să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi puneți-le adânc la jumătate de centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, umezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează substratul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușcăiului pe suport. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22 ° și 30 ° Celsius. Primele semişle 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 rece, astfel încât plantele tinere să nu se ghibirească. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udați ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgate (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udați ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgate (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udați ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație:** De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei la cel puțin 5 ° Celsius pentru a le lăta și a se obișnui cu soarele. După sfinții de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc înșorit în patul de grădină sau în cadă. **Îngrijire optimă:** Plantelor de ardei iute și ardei îi place cald și umed, dar nu umed. Apă numai atunci când stratul superior al solului s-a uscat și se pulverizează ocazional peste plante păstrate în apartament de sus. Spre deosebire de plantele de roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute și ardei. Chiar și izbucnirea primei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are nicio influență asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal organic bun, prima fertilizare cu îngrășământ organic este necesară numai atunci când apar primii muguri. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10 ° Celsius mai răcoasă și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, continuați să aveți grijă de plantă ca înainte și tăiați-o pentru o creștere stufosă în anul următor. **Ardeii iute și ardeii sunt o familie de umbră de noapte. Părțile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Vissa gillar det hett - kryddighet 8/50000 Scoville

Mycket heta, djupa röda frukter upp till 15 centimeter långa och en centimeter tjocka. Perfekt för torkning och såser. Sorter upp till kryddnivå 5 skärs i en sallad och fylls med köttfärs eller ost och bakas sedan. Mindre mängder varmare sorter läggs till grytor, stekt grönsaker, gulasch och bönorätter. Att ta bort fröna och den inre huden minskar skärpan. Det är viktigt att använda handskar när du förbereder chili. **Naturligt läge:** Tropiska Centralamerika. **Framgångsrik odling:** För att växten ska kunna bära det första året rekommenderas det att växa mellan januari och mars. Låt fröna suga i varmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter djupt i kokosfibrer substrat eller organisk vegetabilisk jord. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar substratet från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på substratet. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22° och 30° Celsius. De första fröna bör gro efter tre till tio dagar. Ta bort locket och håll växterna i så mycket ljus som möjligt (men ingen flammende middagssol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. Så att de unga växterna inte går förlorade. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm-krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den friska jorden lätt. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen:** Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i bakdaket. **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 lägheten ovanifrån. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili och paprika. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god organisk vegetabilisk jord är den första befruktningen med organiskt gödselmedel endast nödvändig när de första knopparna dyker upp. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser, fortsätt att ta hand om växten som tidigare och skär den för en buskig tillväxt under det kommande året. **Chili och paprika är en nyskuggfamilj. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Chilli - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Niektó to má rád horúce - úroveň ostrosti 8 / 50 000 Scoville

Velmi horké, syťočervené plody, dlhé až 15 centimetrov a hrubé jeden centimeter. Ideálne na sušenie a do omáčok. Odrody do tepelného stupňa 5 sú vhodné nakrájané v šaláte a plnené mletým mäsom alebo syrom a následne gratinované. Pikantné odrody sa v menšom množstve pridávajú do dusených jedál, restovanej zeleniny, gulášov a fazuľových jedál. Odstránenie semien a vnútornej šupky znižuje ostrosť. Pri príprave chilli nezabudnite nosiť rukavice. **Prirodzená poloha:** Tropická Stredná Amerika. **Úspešná kultivácia:** Množenie sa odporúča medzi januárom a marcom, aby rastlina priniesla ovocie už v prvom roku. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej vode, aby sa zvýšila klíčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do substrátu z kokosových vlákien alebo organickej zeleninovej zeminy. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravínovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni substrát pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na podklade. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22° a 30° Celzia. Prvé semená by mali vyklíčiť po troch až desiatich dňoch. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poľudňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreňky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. aby mladé rastlinky nezvädli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreňky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie:** Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5° Celzia, aby sa oťužovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. **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 izbovú rastlinu zhora. Na rozdiel od rastlín rajčiakov nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chilli a paprikou. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylozenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej organickej zeleninovej pôde, prvé hnojenie organickým hnojivom je potrebné až vtedy, keď sa objavia prvé púčiky. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplejších stanovištiach sa o rastlinu naďalej starajte ako doteraz a v budúcom roku ju ostrihajte pre krovitý porast. **Chilli a paprika sú rastliny nočné. Ich časti rastlín sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Čili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Nekateri imajo radi vroče - stopnja ostrine 8 / 50000 Scoville

Zelo pekoči, temno rdeči plodovi, dolgi do 15 centimetrov in debeli en centimeter. Idealno za sušenje in za omake. Sorte do stopnje toplote 5 so primerne narezane na solato in polnjene z mletim mesom ali sirom ter nato gratinirane. Pikantne različice v manjših količinah dodajamo enolončnicam, praženi zelenjavi, golažu in fižolovim jedem. Odstranitev semen in notranje lupine zmanjša ostrino. Pri pripravi čilija obvezno nosite rokavice. **Naravni habitat:** Tropska Srednja Amerika. **Navodila za gojenje:** Razmnoževanje je priporočljivo med januarjem in marcem, da rastlina obrodí že prvo leto. Semena najprej pustite 24 ur namakati v sobno topli vodi, da povečate kalitev, nato pa jih položite pol centimetra globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko zemljo za zelenjavo. Rastlji substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti podlago pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bi vzklija po treh do desetih dneh. Zdjaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija:** Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. **Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade tople in vlažne, vendar ne mokro. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno posušite sobne rastline od zgoraj. Za razliko od rastlin paradiznika pri čiliju in papriki 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 ekološki rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z organskim gnojilom potrebno šele, ko se pojavijo prvi popki. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot doslej in jo v prihodnjem letu obrežite za košato rast. **Čili in paprika sta rastlini nočne senke. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Chile - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

A algunos les gusta bien picante - Grado de picante 8 / 50000 Scoville

Frutos muy picantes, de hasta 15 centímetros de largo y un centímetro de grosor, de color rojo intenso. Ideal para deshidratar y para salsas. Las variedades de hasta un grado de picante de 5° se pueden cortar y comer en ensalada o rellenar con carne picada y queso, para luego gratinarlos en el horno. Las variedades más picantes se añaden en cantidades más pequeñas a los guisos, las cacerolas de verduras, el gulasch y los platos con judías. La eliminación de las semillas y de la piel interna reduce el picante. Debe usar guantes cuando prepare el chile. **Ubicación natural:** América Central Tropical. **Cultivo exitoso:** Para que la planta se pueda cosechar en el primer año, se recomienda una siembra entre enero y marzo. Deje las semillas en remojo durante 24 horas en agua tibia para aumentar la germinación y luego colóquelas de medio centímetro a un centímetro de profundidad, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Mantenga el medio de cultivo húmedo, pero no mojado, humedeciéndolo diariamente con un frasco rociador. Cubra el recipiente de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el sustrato de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con una temperatura entre 22° y 30° Celsius. Las primeras semillas deben germinar después de tres a diez días. Ahora quite la película y mantenga las plantas lo más iluminadas posible (pero sin sol directo al mediodía) y un poco más frescas para que las plantas jóvenes no se calienten. Tan pronto como el segundo par de hojas se desarrolle, las plantas pequeñas pueden ser trasplantadas (aisladas) en pequeñas macetas de 10 cm con agujeros y tierra vegetal orgánica, hasta la primera hoja. Por favor, tenga cuidado de no dañar las raíces aún finas y de regar ligeramente la tierra nueva. En las próximas semanas, las plantas se trasplantarán gradualmente en maceteros cada vez más grandes una vez que hayan arraigado bien en su macetero anterior. **La mejor ubicación:** En cuanto hace un poco más de calor, las plantas pueden salir al exterior durante el día con al menos 5° Celsius, para endurecerse y acostumbrarse al sol. Después de mediados de mayo, las plantas pueden ser trasplantadas al arriate del jardín o a un macetero en un lugar soleado. **Cuidado óptimo:** A las plantas de chile y pimiento les gusta un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. No riegue hasta que la capa superior del suelo se haya secado y rocíe sobre las plantas que se mantienen en la casa desde arriba, de vez en cuando. A diferencia de las plantas de tomate, no es necesario desgranar los brotes secundarios de chiles y pimientos. Contrariamente a la creencia popular, incluso la ruptura de la primera flor (flor real) no tiene ninguna influencia en el desarrollo de la planta. Si la planta se encuentra en un buen suelo vegetal orgánico, la primera fertilización con abono orgánico sólo es necesaria cuando aparecen los primeros brotes. **En el invierno:** En invierno puede mantener la planta en un lugar un poco más oscuro y fresco a 10° Celsius y regar menos en consecuencia. En lugares luminosos y cálidos, mantenga la planta como antes y córtela para que crezca más frondosa el año siguiente. **El chile y el pimentón son plantas solanáceas. Las partes de su planta son venenosas. Pero, por supuesto, ¡no la fruta madura!**



BIO - Chilli - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Někdo to má rád horké - úroveň ostrosti 8 / 50000 Scoville

Velmi pálivé, sytě červené plody, až 15 centimetrů dlouhé a jeden centimetr silné. Ideální na sušení a do omáček. Odrůdy do tepelného stupně 5 jsou vhodné nakrátet v salátu a plnit mletým masem nebo sýrem a následně grátovat. Pikantní odrůdy se v menším množství přidávají do dušených pokrmů, restované zeleniny, gulášů a fazulových pokrmů. Odstranění semen a vnitřní slupky snižuje ostrost. Při přípravě chilli nezapomeňte nosit rukavice. **Přirozená poloha:** Tropická Střední Amerika. **Úspěšné pěstování:** Množení se doporučuje mezi lednem a březnem, aby rostlina plodila již v prvním roce. Nejprve nechte semena macet v pokojově teplé vodě po dobu 24 hodin, aby se zvýšila klíčivost, a poté je vložte půl centimetru hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Udržujte přestěbní substrát vlhký, ale ne mokry každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. Tím je substrát chráněn před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na podkladu. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semena by měla vyklíčit po třech až deseti dnech. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze rostlinky vypichovat (samostatně) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. **Nejlepší umístění:** 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. **Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkajte pokojové rostliny shora. Na rozdíl od rostlin rajčete není nutné ořezávat boční výhonky chilli a papriky. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylovení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré organické zeleninové půdě, první přihnojení organickým hnojivem je nutné až ve chvíli, kdy se objeví první poupata. **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 o rostlinu dále pečujte jako doposud a v příštím roce ji seřízněte, aby porostla keřovitě. **Chilli a paprika jsou rostliny lilek. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



ORGANİK - Acı Biber - De Cayenne Uzun Slim

Capsicum annuum

Bazıları sıcak sever - keskinlik seviyesi 8 / 50000 Scoville

15 cm uzunluğa ve 1 cm kalınlığa kadar çok sıcak, koyu kırmızı meyveler. Kurutma ve soslar için idealdir. Isı derecesi 5'e kadar olan çeşitler uygun bir salatada kesilir ve kıyma veya peynirle doldurulur ve ardından rendelenir. Baharatlı çeşitler, güveçlere, tavada kızartılmış sebzelere, gulaş ve fasulye yemeklerine az miktarda eklenir. Çekirdeklerin ve iç kabuğun çıkarılması keskinliği azaltır. Biber hazırlarken eldiven giydiginizden emin olun. **Doğal konum:** Tropikal Orta Amerika. **Başarılı yetiştirme:** Bitkinin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında çoğaltma önerilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından onları yarım santimetre derinliğe hindistancevizi lifi alt tabakasına veya organik sebze toprağına yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, alt tabakanın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat dikalısınız. Bu, alt tabaka üzerinde küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila on gün sonra filizlenmelidir. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğu kadar çok ışıktı (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağı 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. Böylece genç bitkiler solmaz. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağı 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. Böylece genç bitkiler solmaz. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, fideler ilk yaprağı kadar (ayrı ayrı) dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılara ve organik bitkisel toprağı 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:** Biraz ısınır ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki buz azaltılmasından sonra bitkiler bahçe yatağına veya kütvette güneşli bir yere nakledilebilir. **Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kurduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerini yukarıdan püskürtün. Domates bitkisinin aksine kırmızı biber ve biberde yan sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (krallık çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi organik bitkisel toprakta ise, organik gübre ile ilk gübreleme ancak ilk tohumculuk göründüğünde gereklidir. **Kışın:** Kış aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin ve gelecek yıl gur bir büyüme için budayın. **Biber ve biber, itüzümü bitkileridir. Bitki kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



BIO - Chili - De Cayenne Long Slim

Capsicum annuum

Vannak, akik melegen szeretik – élességi szint: 8/50000 Scoville

Nagyon csípős, mélyvörös gyümölcsök, legfeljebb 15 centiméter hosszúak és egy centiméter vastagok. Ideális szárításhoz és szószokhoz. **Természetes elhelyezkedés:** Trópusi Közép-Amerika. **Sikeres termesztés:** A szaporítás január és március között javasolt, hogy a növény az első évben termést hozzon. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy növelje a csírázást, majd helyezze fél centiméter mélyre kókuszrost-hordozóba vagy bio növényi talajba. Tartsa a 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 az aljzatot a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést az aljzatban. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magoknak három-tíz nap múlva kell csírázniuk. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpár, a palántákat (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bionövényi talajban szúrhatjuk ki. 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 cserépben. hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpár, a palántákat (külön) az első levélig kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben és bionövényi talajban szúrhatjuk ki. 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 cserépben. **A legjobb hely:** 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. **Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülről a szobanövényeket. A paradicsomnövényekkel ellentétben nem szükséges az oldalhajtásokat chilivel és paprikával levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó szerves növényi talajban van, akkor az első trágyázás szerves trágyával csak az első rügyek megjelenésekor szükséges. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban, és metssze le, hogy a következő évben bokrosodjon.

: : : : :



オーガニック - 唐辛子 - カイエンロングスリム

Capsicum annuum

好きな人にはたまらないこの辛さ - スコヴィル値8 / 50.000

長さ約15cmのとても辛くて皮の厚い濃い赤色の果肉を待ちます。乾燥させて使ったり、ソースに最適です。

辛味率5の品種でみじん切りにしてサラダに加えたり、またはひき肉の詰め物やチーズにも合います。より辛い品種は、シチュー、野菜炒め、グーラッシュ、豆料理に少量で加えるとよいでしょう。種を取り除くと辛味が軽減します。唐辛子を調理するときは手袋をしてください。

自然な場所: 唐辛子は熱帯中央アメリカが原産です。

栽培成功:

植えた年に収穫したい場合は、1月～3月には栽培を開始する必要があります。発芽を促進するために、種をぬるま湯に24時間浸します。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ0.5～1cmに種を植えます。土壌は濡らすのではなく湿った状態にたもちます(例:スプレーボトルなどを使用します)。種のコンテナを透明なフィルムで覆い、小さな穴をいくつか開けます。その様にすることで、用土を乾燥させることなく空気を取り入れることができます。用土にカビが発生しないように、2～3日に1回、約2時間ほど完全に透明フィルムを外します。22℃～30℃の明るく暖かい場所に種を植えたコンテナを保管します。通常は約3～10日後に発芽します。発芽したら、苗を日中の強い陽射しを避けた明るく涼しい場所で保管します。第二の対の葉が形成されたら、野菜用オーガニック用土を入れた10cmの大きさの底に水はけ用の穴のある鉢に植え替えます。細かい根を傷つけないように注意し、新しい用土を湿らせることを忘れないでください。これから数週間少しずつ根が現在の鉢に定着したら、より大きな鉢に植替えをすることができます。

最高のロケーション:

外気温が少なくとも5℃まで上がったなら、植物をゆっくりと日光や屋外の環境に適応させるために、日中は鉢を外に出します。5月中旬そして寒の戻りが過ぎたら、屋外の日当たりの良い場所に植えるか、またはコンテナなどに植替えができます。

最適なケア:

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

冬に:

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

チリとペッパー種はナイトシェード(ナス)に属します。熟した果実を除いて、他の部分はすべて有毒です。

SKU: 18478 / BIO - Chili - De Cayenne Long Slim