



SAFLAX®



Tips



© Africa Studio - Fotolia.com - About © : Contact SAFLAX

Capsicum annum

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



Чили-де Кайен

Capsicum annum

Чили топлина ниво 6 до 7 директно от вашия собствен балкон

De Cayenne е люто класическо чили, което идва рано и е в изобилие. Растението достига височина от около 60 сантиметра и дава своите до 12 сантиметра дълги плодове, които узряват от тъмнозелени до яркочервени, дори когато се държат на закрито. В горната част тя произвежда силни листни зеленчуци и множество цветя. De Cayenne е отличен за салси, сосове и дипове. Плодовете също могат да се изсушат добре и след това са подходящи за мелничката за подправки. **Естествено местоположение: Успешно отглеждане:** Така че чилито дава плод през първата година, препоръчително е да се култивира между януари и март. Първо оставете семената да се нахиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покълването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрата за отглеждане. 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 почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения могат да се пикират до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци (понякога). Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. младите растения може да се пикират (понякога) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение: Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените цветци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската лека или във ваната. За разлика от доматените растения, не е необходимо да подпразвате страничните издънки с люти чушки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсването на първия цвят (царица цвят) не оказва влияние върху развитието на растението. Ако растението е в добра зеленчукова почва, първото торене с тор за домати е необходимо само когато когато се появят първите пъпки. Никога не наторявайте повече от посоченото на опаковката. **През 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. Сега е време и за една резитба - при желание. Колкото по-силно режете, толкова по-гъсто ще бъде растението през следващата година. **Внимание: Чушките и лютите чушки принадлежат към семейството на нощниците. Частите на растението са отровни. Не разбира се не зрелите плодове!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chili varme niveau 6 til 7 direkte fra din egen altan

De Cayenne er en hot chili klassiker, der kommer tidligt og er rigeligt. Planen når en højde på omkring 60 centimeter og producerer sine op til 12 centimeter lange frugter, som modnes fra mørkegrøn til lys rød, selv når den holdes indendørs. I den øverste del producerer hun stærke bladgrøntsager og talrige blomster. De Cayenne er fremragende til salsaer, saucer og dips. Frugterne kan også godt tørres og er så velegnede til krydderimøllen. **Naturlig beliggenhed: Succesfuld dyrkning:** For at chilien skal bære frugt det første år, er det tilrådeligt at dyrke mellem januar og marts. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i vækstsubstratet. 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 jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal være efter tre til tidage til at spire. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan de unge planter prikkes ud til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og tomat- eller grøntsagsjord (nogle gange). Sørg for ikke at beskædige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanted til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed: Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørret og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærdne af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningeblostm) ingen effekt på plantens udvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gødskning med tomatgødning kun nødvendig når når de første knopper dukker op. Gød aldrig mere end angivet på pakken. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før. Nu er det også tid til en beskæring - hvis det ønskes. Jo hårdere du skærer ned, jo mere buskede vil planten være i det kommende år. **OBS: Peberfrugt og chili tilhører natskyggefamilien. Plantens dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Chili Schärfegrad 6 bis 7 direkt vom eigenen Balkon

De Cayenne ist ein scharfer Chili-Klassiker, der früh und reichlich trägt. Die Pflanze erreicht eine Höhe von circa 60 Zentimetern und bildet auch in Zimmerhaltung reichlich ihre bis zu 12 Zentimeter langen Früchte von dunkelgrün nach leuchtend rot abreifend aus. Im oberen Bereich erzeugt sie kräftiges Blattgrün und zahlreiche Blüten. De Cayenne eignet sich hervorragend für Salsas, Saucen und Dips. Die Früchte lassen sich auch gut trocknen und sind dann für die Gewürzmühle geeignet. **Naturstandort: Anzucht:** Damit die Chili bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Anzuchtsubstrat. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (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: Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eisheligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit Tomatendünger erst dann erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. Düngen Sie keinesfalls mehr, als auf der Packung angegeben ist. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher. Jetzt ist auch die Zeit für einen Rückschnitt - falls gewünscht. Je stärker Sie zurückschneiden, desto buschiger wird die Pflanze im kommenden Jahr austreiben. **Achtung: Paprika und Chilli zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Pungency rating 6 to 7 - directly from your balcony

De Cayenne is a classic hot chili plant that bears early plenty of fruits. It grows around 60 cm tall and produces even with indoor cultivation plenty of up to 12 cm long fruits that change their colouring during ripening from dark-green to shiny-red. The upper part of the plant shows bold green leaves and numerous flowers. De Cayenne is an excellent choice for salsas, sauces and dips. The fruits can also easily be dried and fill up the spice grinder. **Natural location: Successful cultivation:** Since the plant produces fruits already in its first year, it is advisable to start the seed propagation between January and March. To increase the germinability, you can place the seeds initially for about 24 hours in a bowl with lukewarm water for priming. Plant the seeds about 0,5 cm to 1 cm deep into moist potting compost. Keep the earth moist, but not wet, preferably by daily using a water sprayer to moisten the soil. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after three to ten days. Now, you can remove the clear film and keep the sprouts somewhat cool and as bright as possible, but not in the full midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first leave pair, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and potting earth for tomato plants or vegetables. Be gentle with the fine roots and don't forget to moistly water the fresh soil. Over the next couple of weeks you can always shift up the young plants into bigger pots as soon as the old ones are penetrated by the roots. **The best location: Optimal care:** Chili and pepper plants always prefer a warm and moist location, but not wet. Water the plant only when the upper layer of the earth has dried out, and spray your indoor plants from time to time. As soon as the temperatures rise, you can keep the plants outdoors during the day with at least 5° Celsius for acclimatization. After the "Ice Saints" in mid May, you can plant the Sweet Chocolate Pepper at a full sunny spot into the garden bed or in a bigger pot. Other than with tomato plants, in chilis and peppers you don't need to constantly cut the sideshoots. Contrary to popular belief, even the pruning of the first blossoms doesn't affect the growing of the plant. If the Sweet Chocolate is cultivated in a good vegetable soil, fertilizing with fertilizer for tomato plants is only necessary after the first buds show up. Always use the dosage as written on the package and don't fertilize more. **In the winter:** During winter the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature around 10° Celsius and with only moderate watering. When it hibernates in a warmer place, the plant needs the same care as usual. If desired, pruning back is now possible - the stronger you prune the plant the more bushy it will grow with the new sprouts. **Caution: Chili and pepper are part of the nightshade family. Plant parts are poisonous. But of course, not the fruit.**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Tšilli soojusaste 6 kuni 7 otse oma rõdult

De Cayenne on kuum tšilli klassika, mis tuleb varakult ja on rikkalik. Taim jõuab umbes 60 sentimeetri kõrguseni ja annab oma kuni 12 sentimeetri pikkuseid vilju, mis valmivad tumeheliselisest erkpunaseks ka toas hoides. Ülemises osas toodab ta tugevaid lehtroheline ja arvukalt lilli. De Cayenne sobib suurepäraselt salsade, kastmete ja dipikastmete jaoks. Vilju saab ka hästi kuivatada ja sobivad siis maitseaineveskisse. **Looduslik asukoht: Edukas kasvatamine:** Et tšilli esimesel aastal vilja kannaks, on soovitatav seda kasvatada jaanuarist märtsini. Esmalt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees ligunenud ja asetage seemned poole sentimeetri sügavusele kasvusubstraati. Hoidke kasvusubstraati niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspudeliga. Kata kultuuriruum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid olema kolme kuni kümne pärapäeva idanema. Nüüd eemalda kate ja hoi a taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikes käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja tomati- või kõögiviljamuld (mõnikord). 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: Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte märg. Kasta ainult siis, kui pealmine mullakiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C üle, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskel võib taimed siirdada päikesepaistelisesse kohta aiapienrassse või vanni. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilliga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas kõögiviljamullas, on esimene tomativäetisega väetamine vajalik alles siis, kui kui ilmuvad esimesed pungad. Ärge kunagi väetage rohkesti kui pakendil märgitud. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllases ja soojas kohas jätkake taime hooldamist nagu varem. Nüüd on soovi korral ka pügamise aeg. Mida kõvemini lõikad, seda põõsaseb ta taim tuleval aastal. **Tähelepanu: paprika ja tšilli kuuluvad öövihmade perekonda. Taime osad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chilin lämpötaso 6-7 suoraan omalta parvekkeeltasi

De Cayenne on kuuma chiliklassikko, joka tulee aikaisin ja on runsasta. Kasvi saavuttaa noin 60 senttimetrin korkeuden ja tuottaa jopa 12 senttimetriä pitkiä hedelmiään, jotka kypsyvät tummanvihreästä kirkkaan punaisiksi sisätilloissakin. Yläosassa se tuottaa vahvoja lehtivihanneksia ja lukuisia kukkia. De Cayenne sopii erinomaisesti salsoihin, kastikkeisiin ja dippiin. Hedelmät voidaan myös kuivata hyvin ja sopivat sitten maustemyllyyn. **Luonnollinen sijainti: Onnistunut viljely:** Jotta chili kantaisi hedelmää ensimmäisenä vuonna, on suositeltavaa viljellä tammi-maalisuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itämisen lisäämiseksi ja laita ne sitten puolen sentin syvyyteen kasvualustalle. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta viljelyastia valoisaa ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen tulisi olla kolmen tai kymmenen jälkeenpäivää itämiseen. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahtavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja tomaatti- tai kasvismaassa (joskus). Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti: Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja tottumaan auringoon. Toukokuun puolivälin jääpühien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sankoon. Tomaatista poiketen, sivuversoja ei tarvitse leikata chillillä. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukan (kuningatar kukka) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä kasvismaassa, ensimmäinen lannoitus tomaattilannoitteella on tarpeen vain silloin kun ensimmäiset silmut ilmestyvät. Älä koskaan lannoita enempää kuin pakkauskessa on mainittu. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan. Nyt on myös aika karsimiseen - haluttaessa. Mitä kovemmin leikkaat, sitä pensaampi kasvi on tulevana vuonna. **Huomio: Paprikat ja chili kuuluvat yösäkkien perheeseen. Kasvin osat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



Piment de Cayenne

Capsicum annum

Piment degré de chaleur 6 à 7 directement de votre balcon

Le piment de Cayenne est un piment classique piquant qui porte ses fruits tôt et copieusement. La plante atteint une hauteur d'environ 60 centimètres et forme ses fruits de 12 cm de longueur, qui passent du vert foncé au rouge brillant pendant le mûrissement, même si elle est entretenue dans la chambre. Elle produit beaucoup de chlorophylle et de nombreuses fleurs. Le piment de Cayenne est parfait pour les salsas, les sauces, et les dips. Les fruits peuvent aussi se dessécher et être utilisés ensuite pour le moulin à épices. **Emplacement naturel: Culture réussie:** Pour que la plante donne ses premiers fruits dans la première année, il est conseillé de la cultiver entre janvier et mars. Laissez les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures, afin d'améliorer leur faculté germinative, puis mettez-les dans du substrat humide à 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, et l'humidifiant de préférence tous les jours avec de l'eau pulvérisée. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 22° à 30° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premières graines doivent germer après seulement trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans le plus de lumière possible (mais pas de soleil de plomb de midi) et dans un endroit un peu plus froid pour que les plantes ne s'étiolent pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (isolées) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 centimètres avec des trous dans la terre et de la terre pour tomates ou légumes. Veillez à ce que vous ne blessiez pas les racines fines et à ce que vous arrosiez la terre légèrement. Dans les semaines à venir, les plantes sont progressivement repiquées dans des pots plus gros lorsqu'elles se sont bien enracinées dans leur ancien pot. **Le meilleur emplacement: Soins optimaux:** Les piments aiment un endroit chaud et humide, mais pas mouillé. Arrosez la plante seulement lorsque la couche supérieure de terre est sèche et pulvériser les plantes entretenues à la maison de temps en temps du haut. Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent être mises en plein air à des températures d'au moins 5° Celsius pendant la journée pour le renforcement et pour qu'elles puissent s'habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être rempotées dans un emplacement ensoleillé dans la plate-bande ou dans le pot. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de tailler les piments. Même le fractionnement de la première floraison (fleur reine) n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à l'opinion généralement répandue. Si la plante est dans de la bonne terre pour légumes, le premier engraissement est seulement nécessaire lorsque les premiers bourgeons apparaissent. N'engraissez pas plus que ce qui est indiqué sur l'emballage. **En hiver:** La plante peut hiverner dans un endroit plus sombre et plus froid à 10° Celsius. Dans ce cas, elle doit être arrosée moins fréquemment. Entretenez la plante comme avant si elle est dans un emplacement chaud et lumineux. Il est aussi temps de couper la plante, si vous voulez. Plus vous coupez, plus la plante devient touffue l'année suivante. **Attention: Les Poivrons et les chilis appartiennent à la famille des solanacées. Leurs parties végétales sont toxiques. Le fruit mûr ne l'est bien évidemment pas!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Το επίπεδο θερμότητας τσίλι 6 έως 7 απευθείας από το δικό σας μπαλκόνι

To De Cayenne είναι ένα καυτό κλασικό τσίλι που έρχεται χωρίς και είναι άφθονο. Το φυτό φτάνει σε ύψος τα 60 εκατοστά περίπου και παράγει τους καρπούς του μήκους έως και 12 εκατοστά, οι οποίοι ωριμάζουν από σκούρο πράσινο έως έντονο κόκκινο, ακόμη και όταν διατηρούνται σε εσωτερικούς χώρους. Στο πάνω μέρος βγάζει έντονα φυλλώδη χόρτα και πολυάριθμα άνθη. Το De Cayenne είναι εξαιρετικό για σάλτσες, σάλτσες και ντιπ. Οι καρποί μπορούν επίσης να αποξηρανθούν καλά και στη συνέχεια είναι κατάλληλοι για το μύλο μπαχαρικών. **Φυσική τοποθεσία: Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να καρποφορήσει το τσίλι τον πρώτο χρόνο, καλό είναι να καλλιεργείται μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου. Αρχικά αφισίτε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξηθεί η βλάστηση και μετά τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγρανώντας το καθημερινά με ένα μπατονέτι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να είναι μετά από τρεις έως δεκάμερες για να βλαστήσουν. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερο φως (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερά για να μην παραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 εκ. με τρύπες στον πάτο και ντομάτα ή φυτικό χώμα (μερικές φορές). Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους. **Η καλύτερη τοποθεσία: Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά 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. Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να σκληρύνουν και να συνηθίσουν τον ήλιο. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο κρεβάτι του κήπου ή στη μπανιέρα. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους παλαιούς βλαστούς με το τσίλι. Σε αντίθεση με τη δημοφιλή πεποίθηση, ακόμη και το σπάσιμο του πρώτου λουλουδιού (βασιλικό) δεν έχει καμία επίδραση στην ανάπτυξη του φυτού. Εάν το φυτό είναι σε καλό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με λίπασμα ντομάτας είναι απαραίτητη μόνο όταν όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπούκια. Ποιέ μην λιπαίνετε περισσότερο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκούρο και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια πρέπει να αντιμετωπίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν. Τώρα είναι επίσης η ώρα για ένα κλάδεμα - αν το επιθυμείτε. Όσο πιο δύσκολα κόβετε, τόσο πιο θαμνώδες θα είναι το φυτό το επόμενο έτος. **Προσοχή: Οι πιπεριές και τα τσίλι ανήκουν στην οικογένεια των νυχτολούλουδων. Τα μέρη του φυτού είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Leibhéal teasa Chili 6 go 7 go díreach ó do bhalcóin féin

Is clasaiceach te chili é De Cayenne a thagann go luath agus atá flúirseach. Sroicheann an gléasra airde de thart ar 60 ceintiméadar agus táirgeann sé suas le 12 ceintiméadar torthaí fada, a bhiann ó dorchas glas go dearg geal, fiú nuair a choimeádtar laistigh. Sa chuid uachtarach, táirgeann sí greens duilleogach láidir agus bláthanna iomadúla. Tá De Cayenne ar fheabhas le haghaidh salsas, anlainn agus dips. Is féidir na torthaí a thriomú go maith freisin agus ansin tá siad oiriúnach don mhuileann spíosraí. **Suíomh nádúrtha:** **Saothrú rathúil:** Ionas go n-iompraíonn an chili torthaí sa chéad bhliain, moltar é a chothú idir Eanáir agus Márta. Ar dtús lig do na síolta soak in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an phéacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar ar doimhneacht sa tsustráit atá ag fás. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir go mbeadh na chéad síolta tar éis trí go deichlaethanta a phéacadh. Anois bain an clúdach agus coinnigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazíng) agus beagán níos fuairé ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí a phiocadh suas go dtí an chéad duilleog i bpotáí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir trátaí nó glasraí (uairiente). Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós mìn agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáí níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. **An suíomh is fearr: Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhion ó thuas. Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtáithí ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghrianmhar sa leaba ghairdín nó sa tub. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh le cillí a bhearradh. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhláth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an planda in ithir plandúil maith, is gá an chéad toirchiú le leasachán trátaí ach amháin nuair a nuair a bhíonn na chéad bachelóga le feiceáil. Nál fertilize riamh níos mó ná mar a luaitear ar an bpacáiste. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorchas agus níos fuairé ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geal agus te, leanúint ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo. Anois tá an t-am le haghaidh bearradh - más inmhiannaithe. Níos deacra a ghearrann tú siar, is amhlaidh is mó a bheidh an gléasra sa bhliain atá romhainn. **Aird: Is leis an teaghlach nightshade iad piobair agus cillí. Tá codanna an ghléasra nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibi!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chili hitastig 6 til 7 beint frá eigin svölum

De Cayenne er heit chili klassísk sem kemur snemma og er nóg. Plöntan nær um 60 sentímetra hæð og gefur af sér allt að 12 sentímetra langa ávexti sem þroskast frá dökkgrænum til skærarauðra, jafnvel þegar þeir eru geymdir innandyrá. Í efri hluta gefur hún af sér sterkt laufgrænt og fjölmörg blóm. De Cayenne er frábært fyrir salsa, sósur og idýfur. Ávextina má líka þurrka vel og henta þá vel í kryddkörnina. **Náttúruleg staðsetning: Árangursrík ræktun:** Svo að chili beri ávöxt fyrsta árið er ráðlegt að rækta á milli janúar og mars. Látid fræin fyrst liggja í bleyti í herbergisheitu vatni í solarhring til að auka spirunarhæfni og setjið þau síðan hálfs sentímetra djúpt í vaxtarlagið. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflošku. Hyljið ræktunarlátid með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu ræktunarlátid á léttan og heitan stað með hitastig á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrstu fræin ættu að vera eftir þrjú til fjóradaga til að spíra. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampandi hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stínga unga plöntunum upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninn og tómata- eða grænmetismold (stundum). Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin: Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir isdýrilingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. Öfugt við tómatalplöntur er ekki nauðsynlegt að klippa hliðarskotid með chili. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjótast út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plöntan er í góðum grænmetisjarðvegi er fyrsta frjógungun með tómataburði aðeins nauðsynleg þegar þegar fyrstu brumurnar birtast. Aldrei má frjóvga meira en tilgreint er á umbúðunum. **Á veturna:** Yfir vetrartímamenn 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. Nú er líka tíminn fyrir klippingu - ef þess er óskað. Því erfiðara sem þú klippir niður, því bushiari verður plantan á komandi ári. **Athygli: Paprika og chilli tilheyra næturskuggafjölskyldunni. Hlutar plöntunnar eru eitruðir. Á auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



Peperoncino di Cayenna

Capsicum annum

Peperoncino con grado di piccantezza da 6 a 7 - direttamente sul proprio balcone

Il Cayenna è un classico fra i peperoncini piccanti, che fruttifica presto e abbondantemente. La pianta raggiunge un'altezza di circa 60 centimetri e, anche nella coltivazione in appartamento, produce abbondanti frutti lunghi fino a 12 centimetri, dal verde scuro al rosso vivo. Negli strati superiori produce numerosi fiori e molta clorofilla. Il Cayenna è perfetto per la preparazione di salse, sughi e intingoli. I frutti si lasciano seccare bene e si possono macinare con il macinapepe. **Posizione naturale: Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta sia produttiva già nel primo anno si consiglia di seminare fra gennaio e marzo. Per aumentare la germinabilità dei semi, lasciateli immersi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente affinché si gonfino. Poi piantateli nel substrato di coltivo umido, a circa mezzo o un centimetro di profondità. Mantenete il substrato umido ma non bagnato, se possibile utilizzando quotidianamente uno spruzzino. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura fra i 22° e i 30° C. I primi semi dovrebbero germinare da tre a dieci giorni dopo. Rimuovete la copertura e posizionate le piante il più possibile esposte alla luce (ma non al sole diretto di mezzogiorno) in un ambiente fresco, per evitare che le giovani piante crescano ingiallite, con steli lunghi e foglie piccole. Non appena si sviluppa il secondo paio di foglie, le piantine possono essere trapiantate fino alla prima foglia (diradandole) in vasi di circa 10 centimetri, con terreno traspirante e terriccio per pomodori o per ortaggi. Fate attenzione a non danneggiare le radici delicate e ad innaffiare leggermente la terra fresca. Nelle settimane successive, trapiantate in vasi sempre un po' più grossi man mano che il pane radica. **La posizione migliore: Cura ottimale:** Le piante di peperoncino e di paprika prediligono il caldo e l'umidità, ma non il bagnato. Innaffiate solo quando lo strato superficiale di terra si è asciugato e, di tanto in tanto, spruzzate dall'altro le piante coltivate in appartamento. Quando la temperatura si alza fino alla minima di 5° C le piante possono stare all'aperto, di giorno, per irrobustirsi e abituarsi al sole. Dopo la metà di maggio le piante possono essere trapiantate in un punto soleggiato in giardino o in vaso. A differenza dei pomodori, per il peperoncino e la paprika non è necessario tagliare i getti laterali. Lo staccare il primo fiore non ha, secondo le indicazioni correnti, alcun effetto sullo sviluppo della pianta. Se la pianta si trova in un buon terriccio per ortaggi, si consiglia di concimare la prima volta con fertilizzante per pomodori quando i primi germogli sono visibili. Non concimate ulteriormente, come è indicato sulla confezione. **In inverno:** Durante lo svernamento la pianta può stare in un ambiente più scuro, alla temperatura di 10° C, ricevendo meno innaffiature. Se la pianta si trova in un luogo luminoso e caldo, continuate a curarla come prima. Questo è anche il periodo indicato per una potatura, se è necessaria. Più vigorosamente la poterete, più crescerà a forma di cespuglio l'anno seguente. **Paprika e i peperoncini sono Solanacee. Le parti della pianta sono tossiche. Non lo sono, naturalmente, i frutti maturi.**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chili topline razine 6 do 7 izravno s vlastitog balkona

De Cayenne je klasik ljutog čilija koji dolazi rano i ima ga u izobilju. Biljka doseže visinu od oko 60 centimetara i daje do 12 centimetara duge plodove koji sazrijevaju od tamnozeleno do jarko crvene boje, čak i kada se drži u zatvorenom prostoru. U gornjem dijelu daje jako lisnato zelenilo i brojne cvjetove. De Cayenne je izvrsan za salse, umake i umake. Plodovi se također mogu dobro osušiti i onda su pogodni za mlin za začine. **Zemlja porijekla: Uspešan uzgoj:** Kako bi čili urodio plodom u prvoj godini, preporučljivo je uzgajati između siječnja i ožujka. Najprije ostavite sjeme da se namače u sobno toploj vodi 24 sata kako bi se povećala klijavost, a zatim ga stavite pola centimetra duboko u supstrat za uzgoj. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekriti prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prvo sjeme treba biti nakon tri do deset dana da proklija. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, mlade biljke se mogu pikirati do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i zemljom za rajčice ili povrće (ponekad). Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija: Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i moko. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odozgo. Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se osvrnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na sunčano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija nije potrebno rezati bočne izdanke. Suprotno uvriježenom mišljenju, čak ni kidanje prvog cvijeta (matični cvijet) nema utjecaja na razvoj biljke. Ako je biljka u dobrom tlu za povrće, prva prihrana gnojivom za rajčice potrebna je tek kada kada se pojave prvi pupoljci. Nikada nemojte gnojiti više nego što je navedeno na pakiranju. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima nastavite s njegom biljke kao i prije. Sada je vrijeme i za rezidbu - po želji. Što jače režete, to će biljka biti grmolika u narednoj godini. **Pažnja: Paprike i čili pripadaju obitelji noćurka. Dijelovi biljke su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



Čili-De Kajenna

Capsicum annum

Čili siltuma līmenis no 6 līdz 7 tieši no sava balkona

De Cayenne ir asā čili klasika, kas nāk agri un ir bagātīga. Augs sasniedz aptuveni 60 centimetrus augstumu un dod savus līdz 12 centimetrus garus augļus, kas nogatavojas no tumši zaļas līdz spilgti sarkanai, pat turot telpās. Augšējā daļā viņa ražo spēcīgus lapu zaļumus un daudzus ziedus. De Cayenne ir lieliski piemērots salsām, mērcēm un mērcēm. Augļus var arī ļoti izžāvēt, un tad tie ir piemēroti garšvielu dzirnavām. **Dabiska vieta: Veiksmīga audzēšana:** Lai čili nestu augļus pirmajā gadā, ieteicams kultivēt no janvāra līdz martam. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimetra dziļumā augšanas substrātā. Saglabājiēt augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu būt pēc trim līdz desmitdienas, lai dīgtu. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, jaunos augus var izdurt līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un tomātu vai dārzeņu augsnē (dažreiz). Lūdzu, nesabojājiēt vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta: Optimāla aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laiku apsmidziniet istabas augus no augšas. Tiklīdz kļūst nedaudz siltāks, augi var iziet ārā dienas laikā vismaz 5°C temperatūrā, lai sacietētu un pierastu pie saules. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus var pārstādīt saulainā vietā dārza dobē vai vannā. Atšķirībā no tomātu stadiem, nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augšatrodas labā augu augsnē, pirmā mēslošana ar tomātu mēslojumu ir nepieciešama tikai tad, kad parādās pirmie pumpuri. Nekad nebarojiet vairāk, nekā norādīts uz iepakojuma. **Ziemā:** Ziemā augs var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišās un siltās vietās turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš. Tagad ir arī laiks apgriešanai - ja vēlaties. Jo grūtāk jūs nogrieziest, jo koplāks augs būs nākamajā gadā. **Uzmanību: paprika un čili pieder pie naktenņu dzimtas. Augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Čili šilumos līgīs nuo 6 iki 7 tiesiai iš savo balkono

De Cayenne yra aitri čili klasika, kuri ateina anksti ir yra gausi. Augalas pasiekia apie 60 centimetrų aukštį ir užaugina iki 12 centimetrų ilgio vaisius, kurie sunoksta nuo tamsiai žalios iki ryškiai raudonos net ir laikant patalpoje. Viršutinėje dalyje ji gamina stiprius lapinius žalumynus ir daugybę gėlių. De Cayenne puikiai tinka salsoms, padažams ir padažams. Vaisiai taip pat gali būti gerai išdžiovinoti ir tada tinka prieskonių malūnui. **Natūrali vieta: Sėkmingas auginimas:** Kad čili pirmaisiais metais duotų vaisių, patartina auginti nuo sausio iki kovo. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šiltame vandenyje, kad padidintumėte daigumą, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į auginimo substratą. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidsia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų būti po trijų ar dešimties dienų sudygti. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiau, kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunos augalus iki pirmojo lapo galima išsmeigti į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir pomidorų ar daržovių žemėje (kartais). Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta: Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapia. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Kai tik šiek tiek atšils, augalai gali išeiti į lauką dieną esant bent 5°C temperatūrai, kad sustirtėtų ir priprastų prie saulės. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į saulėtą vietą sodo lysvėje arba kubile. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje daržovių žemėje, pirmą kartą tręšti pomidorų trąšomis būtina tik tada, kai kai pasirodė pirmieji pumpurai. Niekada netręškite daugiau nei nurodyta ant pakuotės. **Ziemą:** Žiemą augalas gali stovėti šiek tiek tamsesnės ir vėsios esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesioje ir šiltose vietose toliau rūpinkitės augalu kaip ankščiau. Dabar taip pat laikas genėti – jei pageidaujama. Kuo sunkiau pjausite, tuo augalas bus krūmesnis ateinančiais metais. **Dėmesio: pipirai ir paprikos priklauso nakvišų šeimai. Augalo dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Livell tas-shana Chili 6 sa 7 direttament mill-gallarija tieghek stess

De Cayenne huwa klassika tač-chili šun li jigi kmieni u huwa abbondanti. L-impjant jilhaq gholi ta 'madwar 60 centimetru u jipproduči l-frott tieghu sa 12-il centimetru twil, li jimmatura minn aħdar skur għal aħmar jghajjat, anke meta jinżamm għewwa. Fil-parti ta' fuq, hija tipproduči ħodor b'weraq qawwi u fjuri numerużi. De Cayenne huwa eċċellenti għas-salsas, slazi u dips. Il-frott jista 'wkoll jitnixxef tajjeb u mbagħad huma adattati għall-mithna tal-hwawar. **Post naturali: Kultivazzjoni b'suċċess:** Sabiex iċ-chili jagħti l-frott fl-ewwel sena, huwa rakkomandabbli li jigi kkkultivat bejn Jannar u Marzu. L-ewwel halli ż-żrieragh jixxarrab f'ilma šun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżiżid il-germinazzjoni u mbagħad poġġihom nofs ċentimetru fond fis-sottostrat li qed jikber. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja iżda mhux imxarrab billi xarrab kulljum bil-flixxun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jipprotegi l-hamrija milli tinxf. Għandek tneħhi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-hamrija li qed tikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u šun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel żrieragh għandhom ikunu wara tlieta sa għaxarjiem biex jigggerminaw. Issa neħhi l-għatu u żomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (iżda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u ftit cooler sabiex il-pjanti žghar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta' weraq, il-pjanti žghar jistgħu jinqatgħu sal-ewwel weraq f'qsari žghar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u hamrija tat-tadam jew tal-ħaxix (xi kultant). Jekk jogħġbok kun žgur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-hamrija friska ħafif. Fil-gimghat li gejjin, il-pjanti mbagħad jigu trappantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkun għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post: Kura ottimali:** Pjanti tač-chili u tal-bżar bħalu šun u umdu, iżda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta' fuq tal-hamrija jkun nixef u kultant roxx pjanti ta' għewwa minn fuq. Hekk kif tišon ftit, il-pjanti jistgħu joħorġu barra matul il-gurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddisin tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jigu trappantati f'post xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. B'kuntrast mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjet tal-ġnub jitqaxxru bil-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura reġina) m'għandu l-ebda effett fuq l-iżvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'hamrija veġetali tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni bil-fertilizzant tat-tadam hija meħtieġa biss meta meta jidhru l-ewwel blanzuni. Qatt ma fertilizza aktar milli ddikjarat fuq il-pakkett. **Fix-xitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi ftit aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisqija b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwiya u šan, kompli tieħu ħsieb l-impjant bħal gabel. Issa huwa wkoll iż-żmien għal žbir - jekk mixtiek. Iktar ma taqta 'lura, iktar kun bushier l-impjant fis-sena li gejja. **Attenzjoni: Il-bżar u ċ-chillies jappartjenu għall-familja nightshade. Il-partijiet tal-pjanta huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Chili hotness level 6 tot 7 rechtstreeks vanaf je eigen balkon

De Cayenne is een hot chili klassieker die vroeg en overvloedig gedragen wordt. De plant bereikt een hoogte van ongeveer 60 centimeter en ontwikkelt, zelfs als ze binnen wordt gehouden, overvloedig zijn tot 12 centimeter lange vruchten, die rijpen van donkergroen naar felrood. In het bovenste gedeelte produceert het sterk bladgroen en talrijke bloemen. De Cayenne is ideaal voor salsas, sauzen en dipsauzen. De vruchten kunnen ook goed gedroogd worden en zijn dan geschikt voor de kruidenmolen. **Natuurlijke locatie: Geschikte teelt:** Om ervoor te zorgen dat de chili in het eerste jaar vruchten afwerpt, raden we aan om tussen januari en maart te telen. Laat de zaden eerst 24 uur in warm water weken om de kieming te versnellen en plaats ze daarna een halve centimeter tot een centimeter diep in het groeimedium. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het dagelijks opnieuw te bevochtigen met een spuitfles. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22 ° en 30 ° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu het deksel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en iets koeler, zodat de jonge plantjes niet gember. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeplant in kleine potjes van 10 cm met gaten in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorage pot goed hebben geworteld. De jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorage pot goed hebben geworteld. De jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine potjes van 10 cm met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorage pot goed hebben geworteld. **De beste locatie: Optimale verzorging:** Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5 ° Celsius naar buiten om uit te harden en te wennen aan de zon. Na de ijsheiligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuinbed of in de kuip. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede groentegrond, dan is de eerste bemesting met tomatenmest alleen nodig wanneer de eerste knoppen verschijnen. Bemest niet meer dan aangegeven op de verpakking. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Op lichte en warme locaties kunt u de plant blijven verzorgen zoals voorheen. Dit is het moment om te bezuinigen - indien gewenst. Hoe meer je snoeit, hoe bossiger de plant het komende jaar zal uitlopen. **Let op: paprika en chili behoren tot de nachtschadefamilie. De delen van de plant zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**

Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chili varme nivå 6 til 7 direkte fra din egen balkong

De Cayenne er en hot chili-klassiker som kommer tidlig og er rikelig. Planten når en høyde på rundt 60 centimeter og produserer sine opptil 12 centimeter lange frukter, som modnes fra mørkegrønn til knallrød, selv når den holdes innendørs. I den øvre delen produserer hun sterke bladgrønn og mange blomster. De Cayenne egner seg utmerket til salsaer, sauser og dill. Fruktene kan også tørkes godt og egner seg til å kryddermøllen. **Naturlik beliggenhet: Vellykket dyrking:** For at chilien skal bære frukt det første året, er det lurt å dyrke mellom januar og mars. La første frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i vekstsubstratet. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal være etter tre til fire dager å spire. Fjern nå dekeleiet 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 de unge plantene prikkes ut til det første bladet i små 10 cm pottes med hull i bunnen og tomat- eller grønnsaksjord (noen ganger). Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større pottes når de har rotfestet godt i sin forrige potte. **Den beste beliggenheten: Optimal omsorg:** Chili- og pepperplanter liker det varmt og fuktig, men ikke vått. Vann kun når det øverste jordlaget har tørket og spray av og til inneplanter ovenfra. Så snart det blir litt varmere kan plantene gå ute på dagtid ved minst 5°C for å stivne og venne seg til solen. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres til et solrikt sted i hagebedet eller i karet. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med tomatgjødsel kun nødvendig når når de første knoppene dukker opp. Gjødsle aldri mer enn angitt på pakken. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere og kjøligere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsett å ta vare på planten som før. Når er det også tid for en beskjæring – om ønskelig. Jo hardere du klipper ned, jo buskere vil planten være det kommende året. **Oppmerksomhet: Paprika og chili tilhører nattskyggefamilien. Delene av planten er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Chili na poziomie 6 do 7 prosto z własnego balkonu

de Cayenne to klasyczna roślina z ostrym chili, która wcześniej rodzi dużo owoców. Rośnie około 60 cm wysokości i nawet przy uprawie w pomieszczeniach daje wiele owoców o długości do 12 cm, które w trakcie dojrzewania zmieniają kolor z ciemnoniebieskiego na błyszcząco-czerwony. Górna część rośliny ma wyraźne zielone liście i liczne kwiaty. De Cayenne to doskonały wybór do sals, sosów i dipów. Owoce można również łatwo wysuszyć i wypełnić młynkiem do przypraw.

Naturalne położenie: Udana uprawa: Ponieważ roślina owocuje już w pierwszym roku, zaleca się rozpoczęcie rozmnażania nasion między styczniem a marcem. Aby zwiększyć zdolność kiełkowania, możesz początkowo umieścić nasiona na około 24 godziny w misce z letnią wodą w celu zagwarantowania. Posadź nasiona na głębokość od 0,5 cm do 1 cm w wilgotnym kompozycie doniczkowym. Utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie moką, najlepiej codziennie za pomocą rozpylacza wody do nawilżania gleby. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompozycie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22 ° do 30 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po trzech do pięciu dniach. Teraz, możesz usunąć przezroczystą folię i utrzymywać kiełki w chłodzie i jak najjaśniejszym świetle, ale nie w pełnym południowym słońcu. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można wykłuć do pierwszej folii i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dzień i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dzień i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dzień i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie.

Najlepsza lokalizacja: Optymalna pielęgnacja: Rośliny chili i papryki zawsze preferują miejsce ciepłe i wilgotne, ale nie mokre. Podlewaj roślinę tylko wtedy, gdy górna warstwa ziemi wyschnie i od czasu do czasu spryskaj rośliny domowe. Gdy tylko temperatura wzrośnie, możesz trzymać rośliny na zewnątrz w ciągu dnia z co najmniej 5 ° Celsjusza do aklimatyzacji. Po „Łodowych Świętych” w połowie maja możesz posadzić Słodką Czekoladą Paprykę w pełnym nasłonecznieniu na grządce ogrodowej lub w większej donicy. Inaczej niż w przypadku pomidorów, w przypadku chili i papryki nie ma potrzeby ciągłego odcinania bocznych pędów. Wbrew powszechnemu przekonaniu nawet przycięcie pierwszych kwiatów nie wpływa na wzrost rośliny. Jeśli Słodka Czekolada jest uprawiana na dobrej glebie warzywnej, nawożenie nawozem dla roślin pomidora jest konieczne dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków.

W zimę: Zimą roślinę można trzymać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10 ° Celsjusza i tylko umiarkowanym podlewaniu. Kiedy roślina hibernuje w cieplejszym miejscu, wymaga takiej samej pielęgnacji jak zwykle. Jeśli chcesz, przycinanie jest teraz możliwe - im silniej przycinasz roślinę, tym bardziej krzaczasta będzie rosnąć wraz z nowymi kiełkami.

Uwaga: chili i pieprz należą do rodziny psiankowatych. Części roślin są trujące. Ale oczywiście nie owoce.



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Nível de calor do pimentão 6 a 7 diretamente da sua própria varanda

De Cayenne é um clássico do hot chili que chega cedo e é abundante. A planta atinge cerca de 60 centímetros de altura e produz seus frutos de até 12 centímetros de comprimento, que amadurecem do verde escuro ao vermelho vivo, mesmo quando mantidos dentro de casa. Na parte superior, ela produz fortes folhas verdes e numerosas flores. De Cayenne é excelente para salsas, molhos e molhos. As frutas também podem ser bem secas e são adequadas para o moinho de especiarias. **Localização natural:** **Cultivo bem sucedido:** Para que o pimentão dê frutos no primeiro ano, é aconselhável cultivar entre janeiro e março. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade no substrato em crescimento. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, umedecendo-o diariamente com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem ser depois de três a dez dias para germinar. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e solo de tomate ou vegetal (às vezes). Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. **A melhor localização: Cuidado ideal:** As plantas de pimentão e pimenta gostam de calor e umidade, mas não molhadas. Regue apenas quando a camada superior do solo estiver seca e, ocasionalmente, borrife plantas de interior por cima. Assim que esquentar um pouco, as plantas podem sair durante o dia a pelo menos 5° Celsius para endurecer e se acostumar com o sol. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um local ensolarado no canteiro do jardim ou na banheira. Ao contrário dos tomates, não é necessário cortar os rebentos laterais com malaguetas. Ao contrário da crenga popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em boa terra vegetal, a primeira adubação com adubo de tomate só é necessária quando quando os primeiros botões aparecem. Nunca fertilize mais do que o indicado na embalagem. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue cuidando da planta como antes. Agora também é hora de uma poda - se desejar. Quanto mais difícil você cortar, mais espessa a planta ficará no próximo ano. **Atenção: Pimentas e malaguetas pertencem à família das beladonas. As partes da planta são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Nivelul de căldură al chiliului de la 6 la 7 direct de la propriul balcon

De Cayenne este un clasic de chili fierbinte, care este purtat de vreme și abundent. Planta atinge o înălțime de aproximativ 60 de centimetri și, chiar și atunci când este păstrată în interior, își dezvoltă abundent fructele lungi de până la 12 centimetri, coacănd de la verde închis la roșu aprins. În zona superioară produce frunze puternice de culoare verde și numeroase flori. De Cayenne este ideal pentru salate, sosuri și scufundări. Fructele pot fi, de asemenea, uscate bine și sunt potrivite pentru moara de condimente.

Locație naturală: Cultivare de succes: Pentru ca ardeul să se dea roade în primul an, recomandăm cultivarea între ianuarie și martie. Lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi așezați-le cu o adâncime de la jumătate de centimetru la centimetru în mediul de creștere. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, reumezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22° și 30° Celsius. Primele semințe ar trebui să germinze după trei până la zece zile. Acum scoateți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai răcoros, astfel încât plantele tinere să nu se ghimbirească. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele tinere pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să 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. plantele tinere pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să 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. plantele tinere pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să 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.

Cea mai bună locație: Îngrijire optimă: Plantele de ardei iute și ardei îi place cald și umed, dar nu umed. După numai atunci când stratul superior al solului s-a uscat și pulverizează ocazional peste plantele păstrate în apartament de sus. De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei cu cel puțin 5 ° Celsius pentru a se întări și a se obișnui cu soarele. După sfârșitul de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc înșorit în patul de grădină sau în cadă. Spre deosebire de plantele de roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute. Chiar și izbucnirea primei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are nicio influență asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal bun, prima fertilizare cu îngrășământ cu roșii este necesară doar când apar primii muguri. Nu fertilizați mai mult decât este indicat pe ambalaj. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10 ° Celsius mai rece și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, puteți continua să aveți grijă de plantă ca înainte. Acest este momentul să reduceți - dacă doriți. Cu cât tundeți mai mult, cu atât planta va înmuguri în anul următor.

Atenție: boiaua și ardeul iute aparțin familiei solanelor. Părțile plantei sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!



Chili - De Cayenne

Capsicum annum

Chili hethet nivå 6 till 7 direkt från din egen balkong

De Cayenne är en het chili-klassiker som bärs tidigt och rikligt. Växten når en höjd av cirka 60 centimeter, och även när den hålls inomhus utvecklas den rikligt med upp till 12 centimeter långa frukter som mognar från mörkgrön till ljusröd. I det övre området producerar det starkt bladgrönt och många blommor. De Cayenne är perfekt för salsor, säser och dopp. Frukterna kan också torkas väl och är sedan lämpliga för kryddkvarnen. **Naturligt läge: Framgångsrik odling:** För att chilen ska bära det första året rekommenderar vi att man odlar mellan januari och mars. Låt fröna blötäckas i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter djupt i odlingsmediet. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22 ° och 30 ° Celsius. De första fröna bör gro efter tre till tio dagar. Ta bort locket och håll växterna i så mycket ljus som möjligt (men ingen flammmande middagssol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra parbladet har utvecklats kan de unga plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönssaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. De unga växterna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönssaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen: Optimal vård:** Chili och peppar växter gillar det varmt och fuktigt, men inte vått. Endast vatten när det översta jordskiktet har torkat och spraya ibland över växter som hålls i lägenheten ovanifrån. Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i badkaret. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god växtbarhet jord är den första befruktningen med tomatgödsel bara nödvändig när de första knopparna dyker upp. Gödsla inte mer än vad som anges på förpackningen. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser kan du fortsätta att ta hand om växten som tidigare. Nu är det dags för en nedskärning - om så önskas. Ju mer du beskär, desto buskare kommer växten att gro under det kommande året. **Uppmärksamhet: Paprika och chili tillhör nattsuggfamiljen. Växtens delar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annum

Chilli ohrieva stupeň 6 až 7 priamo z vlastného balkóna

De Cayenne je horúca chilli klasika, ktorá prichádza skoro a je bohatá. Rastlina dosahuje výšku okolo 60 centimetrov a vytvára svoje až 12 centimetrov dlhé plody, ktoré aj v interiéri dozrievajú od tmavozelenej až po jasnočervenú. V hornej časti vytvára silnú listovú zeleň a početné kvety. De Cayenne sa výborne hodí do sals, omáčok a dipov. Plody sa dajú aj dobre sušiť a sú potom vhodné do mlynčeka na korenie. **Prirodzená poloha: Úspešná kultivácia:** Aby čili prinieslo ovocie už v prvom roku, je vhodné pestovať ho medzi januárom a marcom. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej teplej vode, aby sa zvýšila klíčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do pestovateľského substrátu. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22° a 30° Celzia. Prvé semená by mali byť po troch až desiatich dňoch klíčivé. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poľudňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichnúť až po prvý list do malých 10 cm kvetináčov s otvormi na dne a zeminou z paradajok alebo zeleniny (niekedy). Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné korenie a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie: Optimálna starostlivosť:** Rastliny chilli papričky a papriky majú rady teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálnej 5° Celzia, aby sa otožovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. Na rozdiel od rastlín paradajok nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chilli. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej zeleninovej pôde, prvé hnojenie hnojivom na paradajky je potrebné len vtedy keď sa objaví prvé púčiky. Nikdy nehnojte viac, ako je uvedené na obale. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10 ° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplých miestach pokračujte v starostlivosti o rastlinu ako doteraz. Teraz je tiež čas na prerezávanie - ak je to žiaduce. Čím tvrdšie budete rezat, tým bude rastlina v budúcom roku hustejšia. **Pozor: Papriky a čili papričky patria do čeľade nočných. Časti rastliny sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



Čili-De Cayenne

Capsicum annum

Čili segreje stopnje 6 do 7 neposredno z lastnega balkona

De Cayenne je klasičen pekoč čili, ki pride zgodaj in ga je v izobilju. Rastlina doseže višino približno 60 centimetrov in obrodi do 12 centimetrov dolge plodove, ki tudi v zaprtih prostorih dozrijejo od temno zelene do živo rdeče barve. V zgornjem delu poganja močno listnato zelenje in številne cvetove. De Cayenne je odličen za salse, omake in pomake. Plodove lahko tudi dobro posušimo in so potem primerni za začimbeno. **Naravni habitat: Navodila za gojenje:** Damit die Chili bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Anzuchtsubstrat. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde 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 dñi za kalitev. 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 mlade rastline do prvega lista pikiramo v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in zemljo za paradiznik ali zelenjavo (včasih). Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija: Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade tople in vlažne, vendar ne mokro. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poskropite sobne rastline od zgoraj. Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetlinah sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. Za razliko od rastlin paradiznika pri čiliju ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z gnojilom za paradiznik potrebno šele, ko ko se pojavijo prvi brsti. Nikoli ne gnojite več, kot je navedeno na embalaži. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nogo rastline kot prej. Sedaj je tudi čas za rez - po želji. Bolj kot boste rezali, bolj grmičasta bo rastlina v prihodnjem letu. **Pozor: paprika in čili spadata v družino nočnih senčnikov. Deli rastline so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Chile de cayenne

Capsicum annum

Pimiento picante del grado 6 a 7 directamente desde su terraza.

La cayena es un clásico del chile picante, de cosecha temprana y abundante. La planta alcanza una altura de hasta 60 centímetros y desarrolla, también como cultivo en maceta, sus frutos de hasta 12 centímetros de longitud, de color verde oscuro hasta rojo llamativo según su grado de madurez. En la parte superior produce bastante clorofila y abundantes flores. La cayena es muy adecuada para salsas. Los frutos se pueden secar y utilizar en molinillo. **Ubicación natural: Cultivo exitoso:** Para que la planta de frutos desde el primer año se recomienda cultivar las semillas entre enero y marzo. Para aumentar la germinación manténgalas durante 24 horas en agua a temperatura ambiente y después introdúzcalas entre medio centímetro y un centímetro en sustrato húmedo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, para ello lo mejor es que rocíe el cultivo diariamente con un pulverizador. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agüeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 22 y 30 grados. A los tres a diez días siguientes, deberían aparecer las primeras plántulas. Retire la cobertura del recipiente y mantenga las plántulas en un espacio muy luminoso (pero sin sol directo al medio día) y algo más fresco, para que no amarillen las plántulas. En cuanto se desarrolle el segundo par de hojas se pueden trasplantar los plantones individualmente, en un macetero de 10 centímetros con el fondo agujereado y tierra para el cultivo de tomates o verduras. Preste atención de no dañar las raíces finas y riegue la tierra ligeramente. Durante las semanas sucesivas irá trasplantando las plántulas a un macetero mayor cada vez, en cuanto las raíces hayan cubierto el macetero. **La mejor ubicación: Cuidado óptimo:** Las plantas de pimientos y chili requieren un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. Riegue cuando la primera capa de la superficie de la tierra se haya secado y rocíe las plantas cultivadas en interior desde arriba. En cuanto las temperaturas sean más cálidas, con temperaturas superiores a 5 grados, puede mantener la planta en exterior para hacerla más resistente al frío y acostumbrarla al sol. A partir de mediados de mayo puede trasplantar las plantas al exterior en un lugar soleado, en arriate o macetero. A diferencia del tomate, el chili y el pimiento, no es necesario eliminar los brotes axilares ni los brotes laterales. Si cultiva la planta en buena tierra para verduras no hará falta suministrarle fertilizante para el cultivo de tomates hasta que aparezcan los primeros capullos. No le suministre más fertilizante del que viene indicado en las instrucciones del propio fertilizante. **En el invierno:** Durante el invierno puede mantener la planta en un lugar algo menos luminoso, con 10 grados y regándola también menos. En lugares luminosos y cálidos debe seguir el cuidado habitual. Ahora es el momento para una poda, cuanto más se pode, más frondosa crecerá el siguiente año. **El pimiento e los chiles son solanáceas. ¡Todas las partes de la planta son venenosas. Excepto el fruto maduro, por supuesto!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annuum

Chilli ohřivá stupeň 6 až 7 přímo z vlastního balkonu

De Cayenne je pálivá chilli klasika, která přichází brzy a je hojná. Rostlina dosahuje výšky kolem 60 centimetrů a vytváří své až 12 centimetrů dlouhé plody, které dozrávají od tmavě zelené až po jasné červenou i v interiéru. V horní části vytváří silnou listovou zeleně a četné květy. De Cayenne je vynikající do sals, omáček a dipů. Plody se dají i dobře sušit a hodí se pak do mlýnku na koření. **Přírozená poloha: Úspěšné pěstování:** Aby chilli plodilo již v prvním roce, je vhodné pěstovat mezi lednem a březnem. Nejprve nechte semena namočit na 24 hodin do pokojové vody pro zvýšení klíčivosti a poté je vložte půl centimetru hluboko do pěstebního substrátu. Udržujte pěstební substrát vlhký, ale ne moký každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatřte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabráni tvorbě plísni na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semínka by měla být po třech až deseti dny vyklíčít. Nyní sejmete 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 mladé rostlinky vypichovat až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a zeminou z rajčat nebo zeleniny (někdy). Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. **Nejlepší umístění: Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkejte pokojové rostliny shora. Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 5° Celsia, aby otužily a zvykly si na sluníčko. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit na slunné místo v zahradním záhonu nebo ve vaně. Na rozdíl od rostlin rajčat není nutné chilli papříčkami zastříhávat boční výhony. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylovení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré zeleninové půdě, první hnojení hnojivem na rajčata je nutné pouze tehdy když se objeví první pupeny. Nikdy nehnojte více, než je uvedeno na obalu. **V zimě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmavší a chladnější při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplých stanovištích pokračujte v péči o rostlinu jako doposud. Nyní je také čas na prořezávání - je-li to žádoucí. Čím tvrději budete feztat, tím bude rostlina v příštím roce košatější. **Pozor: Papriky a chilli papričky patří do čeledi hluchavkovitých. Části rostliny jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annuum

Doğrudan kendi balkonunuzdan 6 ila 7 arası biber ısıtma seviyesi

De Cayenne, erken gelen ve bol olan bir sıcak biber klasığıdır. Bitki yaklaşık 60 cm yüksekliğe ulaşır ve 12 cm uzunluğa ulaşan meyvelerini üretir ve iç mekanda tutulduğunda bile koyu yeşilden parlak kırmızıya doğru olgunlaşır. Üst kısımda güçlü yapraklı yeşillikler ve çok sayıda çiçek üretir. De Cayenne salsalar, soslar ve soslar için mükemmeldir. Meyveler ayrıca iyi kurutulabilir ve daha sonra baharat değirmeni için uygundur. **Doğal konum: Başarılı yetiştirme:** Biberin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında ekim yapılması tavsiye edilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından büyüyen substratın yarım santimetre derinliğine yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurummasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila ondan sonra olmalıdır. Çimlenmek için günler. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğuna kadar çok ıslıkta (ancak kavurucu ögle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, genç bitkiler ilk yaprağa kadar dibinde delikler olan 10 cm'lik küçük saksılara ve domates veya sebze toprağı (bazen) dikilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önümüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. **En iyi konum: Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kuruduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerini yukarıdan püskürtün. Biraz ısıtır ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra bitkiler bahçe yatağında veya kuvette güneşli bir yere nakledilebilir. Domates bitkisinin aksine biberde yan sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (kraliçe çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi bitkisel toprakta ise, domates gübresi ile ilk gübreleme sadece ne zaman gereklidir? İlk tomurcuklar görüldüğünde. Asla paket üzerinde belirtilenden daha fazla gübreleme yapmayın. **Kışın:** Kış aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin. Şimdi ayrıca budama zamanı - istenirse. Ne kadar sert kesinti yaparsanız, bitki önümüzdeki yıl o kadar yoğun olur. **Dikkat: Biberler, itüzümügiller familyasındandır. Bitkinin kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



Chili-De Cayenne

Capsicum annuum

Chili hőfok 6-7, közvetlenül a saját erkélyről

A De Cayenne egy csípős chili klasszikus, amely korán érkezik és bőséges. A növény eléri a 60 centiméter körüli magasságot, és akár 12 centiméter hosszú termésait is meghozza, amelyek bent tartva is sötétzöldtől élénkzöldig érnek. A felső részen erős leveles zöldet és számos virágot hoz. A De Cayenne salsákhöz, szószokhoz és mártogatósokhoz kiváló. A gyümölcsök jól aszalhatók is, így alkalmasak a fűszermalomba. **Természetes elhelyezkedés: Sikeres termesztés:** Annak érdekében, hogy a chili már az első évben meghozza gyümölcsét, január és március között érdemes termesztetni. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy fokoza a csírázást, majd helyezze őket fél centiméter mélyre a termesztő aljzatba. Tartsa a termesztő aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magvaknak három-tíz után kell lenniük napokig csírázni. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket egészen az első leveléig kiszűrhetjük kis, 10 cm-es, alján lyukas edényekbe, paradicsom- vagy zöldségföldbe (esetenként). Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserepekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserepben. **A legjobb hely: Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülről a szobanövényeket. Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkeményedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszentek után a növényeket átültethetjük a kerti ágyás napos helyre vagy a kádba. A paradicsomnövényekkel ellentétben az oldalhajtásokat nem szükséges chilivel levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó növényi talajban van, az első műtrágyázás paradicsomtrágyával csak akkor szükséges amikor megjelennek az első rügyek. Soha ne műtrágyázzon többet, mint amennyi a csomagoláson szerepel. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban. Itt az ideje a metszésnek is - ha szükséges. Minél keményebben vág vissza, annál bokrosabb lesz a növény a következő évben.

: : : : :



カイエン

Capsicum annum

辛味評価6-7 - ベランダから直接キッチンへ

カイエンは速く豊かな実をつける伝統的な唐辛子です。60cmの高さに成長し室内での栽培でも12cmの長さの実をつけます。それは成熟期間中に濃い緑色から光沢のある赤色に変化します。苗の上部には大きな緑の葉とたくさんの花が見られます。カイエンはサルサ、ソース、ディップに最適です。実は簡単に乾燥させることができ、様々な料理に使用できます。

自然な場所:

栽培成功:

植えて最初の年に実が生るので、1月~3月の間に栽培を開始するのがよいでしょう。発芽率を上げる方法として、最初に種を温水に24時間浸します。湿った栽培用土の0.5cm~1cmの深さに種を植え土壌は濡らすのではなく湿った状態にたもちます。毎日水をスプレーするのがよいでしょう。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明なフィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。22°C~30°Cの明るく暖かい場所に種を植えたコンテナを保管します。通常は約3~10日後に発芽します。ここで透明フィルムを取外して、涼しくできるだけ明るい場所に保管します。しかし日中の強い陽射し避けてください。第二の対の葉が形成されたら、トマトまたは野菜用の土壌を入れた10cmの大きさの底に水はけ用の穴のある鉢に植え替えます。根は繊細なので丁寧に扱い、新しい土壌に適度な水分を与える事を忘れないで下さい。次の数週間で鉢から根がはみ出したら、いつでも大きめの鉢に植え替えができます。

最高のロケーション:

最適なケア:

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

冬に:

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

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

SKU: 13509 / Chili - De Cayenne