



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Capsicum annuum

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



БИО - Чили - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Целувката на Сатаната на италиански Ниво на острота 5 / 1500 Scoville

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



BIO - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satans kys i italiensk skarphed niveau 5 / 1500 Scoville

En gammel sort, også kaldet Baccio de Satana, som giver små, runde og varme chilier i form af cherrytomater, der modner fra grøn til rød. Varianten op til varmetrin 5 er passende skåret i en salat og fyldt med hakket kød eller ost og derefter gratineret. Krydrede varianter tilsættes i mindre mængder til gryderetter, rørte grøntsager, gullasch og bøvneretter. Fjernelse af frø og indre hud reducerer skarpheden. Sørg for at bruge handsker, når du tilbereder chili. **Naturlig beliggenhed:** Tropisk Mellemamerika. **Succesfuld dyrkning:** Formering mellem januar og marts anbefales, så planten bærer frugt det første år. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge springen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter underlaget mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Tørre forhindre, at der dannes skimmelsvamp på underlaget. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal være efter tre til fem dage. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet par blade udvikler sig, planter kan prikkes ud (individuel) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplantet til større og større potter, når de har fået god rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed:** Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærdne af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. **Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørt og sprøjt lejlighedsvindendørs planter ovenfra. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili og peberfrugt. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningblomst) ingen effekt på plantens udvikling. Står planten i god økologisk vegetabilsk jord, er den første gødskning med organisk gødning først nødvendig, når de første knopper kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før og beskære den for en busket vækst i det kommende år. **Chili og peberfrugt er nattskyggeplanter. Deres plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Der Kuss des Satans auf Italienisch Schärfe Grad 5 / 1500 Scoville

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



Organic - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satan's Kiss in Italian Sharpness level 5 / 1500 Scoville

An old variety, also called Baccio de Satana, which produces small, round and hot chillies in the shape of cherry tomatoes that ripen from green to red. Varieties up to heat level 5 are suitable cut in a salad and filled with minced meat or cheese and then gratinated. Spicy varieties are added in smaller amounts to stews, stir-fried vegetables, goulash and bean dishes. Removing the seeds and inner skin reduces the sharpness. Be sure to wear gloves when preparing chili. **Natural location:** Tropical Central America. **Successful cultivation:** Propagation between January and March is recommended so that the plant bears fruit in the first year. First let the seeds soak in room-warm water for 24 hours to increase germination and then place them half a centimeter deep in coconut fiber substrate or organic vegetable soil. Keep the growing substrate moist but not wet by moistening it daily with a spray bottle. Cover the culture vessel with cling film, which you provide with holes. This protects the substrate from drying out. You should remove the foil for 2 hours every two to three days. This prevents mold from forming on the substrate. Place the culture vessel in a light and warm place with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seeds should germinate after three to ten days. Now remove the cover and keep the plants in as much light as possible (but not in the blazing midday sun) and a little cooler so that the young plants do not wither. As soon as the second pair of leaves develops, the plantlets can be pricked out (separately) up to the first leaf in small 10 cm pots with holes in the bottom and organic vegetable soil. Please make sure not to damage the still fine roots and to water the fresh soil lightly. In the coming weeks, the plants will then be gradually transplanted into larger and larger pots once they have rooted well in their previous pot. so that the young plants do not wither. As soon as the second pair of leaves develops, the plantlets can be pricked out (separately) up to the first leaf in small 10 cm pots with holes in the bottom and organic vegetable soil. Please make sure not to damage the still fine roots and to water the fresh soil lightly. In the coming weeks, the plants will then be gradually transplanted into larger and larger pots once they have rooted well in their previous pot. **The best location:** As soon as it gets a little warmer, the plants can go outside during the day at least 5° Celsius to harden off and get used to the sun. After the ice saints in mid-May, the plants can be transplanted to a sunny spot in the garden bed or in the tub. **Optimal care:** Chili and pepper plants like it warm and humid, but not wet. Only water when the top layer of soil has dried and occasionally spray indoor plants from above. In contrast to tomato plants, it is not necessary to trim the side shoots with chillies and peppers. Contrary to popular belief, even the breaking out of the first flower (queen flower) has no effect on the development of the plant. If the plant is in good organic vegetable soil, the first fertilization with organic fertilizer is only necessary when the first buds appear. **In the winter:** During the winter, the plant can stand a little darker and cooler at 10° Celsius and is then watered correspondingly less. In bright and warm locations, continue to care for the plant as before and prune it for a bushy growth in the coming year. **Chili and peppers are nightshade plants. Their plant parts are poisonous. But of course not the ripe fruit!**



ORGAANILINE – tšilli – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Saatana suudlus itaalia keeles Teravustase 5 / 15000 Scoville

Vana sort, mida nimetatakse ka Baccio de Satanaks ja mis toodab väikesed, ümaraid ja tuliseid kirsstomatite kujulisi tšilli, mis valmivad rohelisest punaseks. Kuni 5. kuumustastmeni sordid sobivad salatisse lõigatuna ja hakkliha või juustuga täidetud ning seejärel gratineerituna. Vürtsikaid sorte lisatakse väiksemates kogustes hautistele, praetud köögiviljadele, guljaššile ja oarogadele. Seemnete ja sisemise kesta eemaldamine vähendab teravust. Tšilli valmistamisel kandke kindlasti kindaid.

Looduslik asukoht: Troopiline Kesk-Ameerika. **Edukas kasvatamine:** Soovitatav on paljundada jaanuarist märtsini, et taim kannaks vilja esimesel aastal. Esmlt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees liguneda ning aseta seejärel poole sentimeetri sügavusele kookoskiust substraati või maheliviljajamla. Hoidke kasvusubstraati niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspudeliga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb kultivanda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniga iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekkimise aluspinnale. 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 keskpäevapäikese käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea kui areneb välja teine lehtede paar, taimed võib välja torgata (ükskhaaval) kuni esimese leheni väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja mahe köögiviljajamul. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastele värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdage taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht:** Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C õue, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskkel võib taimed siirdada päikesepaisteliselt kohta aiapienrassa või vanni. **Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte määrg. Kasta ainult siis, kui pealmine mullakiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilli ja paprikaga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas orgaanilises köögiviljajamullas, on esimese väetamine orgaanilise väetisega vajalik alles esimeste pungade ilmumisel. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllastes ja soojades kohtades jätkake taime hooldamist nagu varem ja lõigake see järgmisel aastal põõsastiku kasvuks. **Tšilli ja paprika on ööbikutaimed. Nende taimeosad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



LUOMU – Chili – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Saatana suudelma italiaksi Terävyytstaso 5 / 15000 Scoville

Vanha lajike, jota kutsutaan myös nimellä Baccio de Satana, joka tuottaa pieniä, pyöreitä ja kuumia chiliä kirsikkatomaattien muodossa, jotka kypsyvät vihreästä punaiseen. Lajikkeet lämpötasoon 5 asti sopivat salaattiin leikattuna ja jauhelihaa tai juustolla täytettävänä ja sitten gratinoituna. Mausteisia lajikkeita lisätään pienempiä määriä muhennoksiin, paistettuihin vihanneksiin, gulassi- ja papuruokiin. Siementen ja sisäkuoren poistaminen vähentää terävyyttä. Muista käyttää käsineitä, kun valmistat chiliä. **Luonnollinen sijainti:** Trooppinen Keski-Amerikka. **Onnistunut viljely:** Lisääntämistä suositellaan tammi-maaliskuussa, jotta kasvi kantaa hedelmää ensimmäisenä vuonna. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itävyyden lisäämiseksi ja laita ne sitten puolen sentin syvyiseen kookoskuutiualustalle tai luomukasvimaahan. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa alustaa kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen alustalle. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen tulisi olla kolmen tai kymmenen jälkepäivää itämiseen. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisaan (mutta ei paahattavana keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät itäskä. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (yksittäin) ensimmäiseen lehtiin asti pinnassa 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaassa. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti:** Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen ovetuttamaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun loppupuolella jääpöhyien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sankoon. **Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Tomaatin kasveista poiketen sivuversoja ei tarvitse leikata chillillä ja paprikoilla. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukun (kuningatarukkua) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä luomukasvimaassa, ensimmäinen lannoitus orgaanisella lannoitteella on tarpeen vasta ensimmäisten silmujen ilmestyessä. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan ja leikkaa se tulevana vuonna tuuheaksi kasvuksi. **Chili ja paprikat ovat yösaairaita. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmiä!**



BIO - Piment - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satan's Kiss in Italian Sharpness niveau 5 / 15000 Scoville

Variété ancienne, également appelée Baccio de Satana, qui produit de petits piments ronds et piquants en forme de tomates cerises qui mûrissent du vert au rouge. Les variétés jusqu'au niveau de chaleur 5 conviennent coupées dans une salade et farcies de viande hachée ou de fromage, puis gratinées. Des variétés épicées sont ajoutées en plus petites quantités aux ragouts, aux légumes sautés, au goulasch et aux plats de haricots. Enlever les graines et la peau intérieure réduit la netteté. Assurez-vous de porter des gants lors de la préparation du chili. **Empalement naturel:** Amérique centrale tropicale. **Culture réussie:** La propagation entre janvier et mars est recommandée pour que la plante porte des fruits la première année. Laissez d'abord les graines tremper dans de l'eau tiède pendant 24 heures pour augmenter la germination, puis placez-les à un demi-centimètre de profondeur dans un substrat de fibre de coco ou un sol végétal organique. Gardez le substrat de culture humide mais pas mouillé en l'humidifiant quotidiennement avec un vaporisateur. Couvrez la cuve de culture avec du film alimentaire, que vous munirez de trous. Cela protège le substrat du dessèchement. Vous devez retirer le papier d'aluminium pendant 2 heures tous les deux à trois jours. Cela empêche la formation de moisissures sur le substrat. Placez le récipient de culture dans un endroit clair et chaud avec une température comprise entre 22° et 30° Celsius. Les premières graines devraient germer au bout de trois à dix jours. Retirez maintenant le couvercle et gardez les plantes le plus possible à la lumière (mais pas sous le soleil brûlant de midi) et un peu plus au frais afin que les jeunes plantes ne se fanent pas. Dès le développement de la deuxième paire de feuilles, les plantules peuvent être repiquées (séparation) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous dans le fond et de la terre végétale organique. Veillez à ne pas endommager les racines encore fines et à arroser légèrement la terre fraîche. Dans les semaines à venir, les plantes seront ensuite progressivement repiquées dans des pots de plus en plus grands une fois bien enracinées dans leur précédent pot. Afin que les jeunes plants ne se fanent pas. Dès le développement de la deuxième paire de feuilles, les plantules peuvent être repiquées (séparation) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous dans le fond et de la terre végétale organique. Veillez à ne pas endommager les racines encore fines et à arroser légèrement la terre fraîche. Dans les semaines à venir, les plantes seront ensuite progressivement repiquées dans des pots de plus en plus grands une fois bien enracinées dans leur précédent pot. **Le meilleur empalement:** Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent sortir pendant la journée à au moins 5° Celsius pour s'endurcir et s'habituer au soleil. Après les saints de glace à la mi-mai, les plantes peuvent être transplantées dans un endroit ensoleillé du parterre de jardin ou dans le bac. **Soins optimaux:** Les piments et les poivrons l'aiment chaud et humide, mais pas mouillé. N'arrosez que lorsque la couche supérieure du sol est sèche et vaporisez occasionnellement les plantes d'intérieur par le haut. Contrairement aux plants de tomates, il n'est pas nécessaire de couper les pousses latérales avec des piments et des poivrons. Contrairement à la croyance populaire, même l'éclatement de la première fleur (fleur reine) n'a aucun effet sur le développement de la plante. Si la plante est dans une bonne terre végétale organique, la première fertilisation avec de l'engrais organique n'est nécessaire qu'à l'apparition des premiers bourgeons. **En hiver:** Pendant l'hiver, la plante peut rester un peu plus sombre et plus fraîche à 10° Celsius et est alors moins arrosée. Dans les endroits lumineux et chauds, continuez à prendre soin de la plante comme avant et taillez-la pour une croissance buissonnante l'année à venir. **Le piment et les poivrons sont des plantes solanacées. Leurs parties de plantes sont toxiques. Mais bien sûr pas les fruits mûrs!**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ – Τσίλι – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Το φιλή του Σατανά σε Ιταλικό επίπεδο ευκρίνειας 5 / 15000 Scoville

Μια παλιά ποικιλία, που ονομάζεται επίσης Baccio de Satana, που παράγει μικρά, στρογγυλά και καυτά τσίλι σε σχήμα ντοματίνι που ωριμάζουν από πράσινο σε κόκκινο. Οι ποικιλίες μέχρι το επίπεδο θερμότητας 5 είναι κατάλληλες κομμένες σε σαλάτα και γεμισμένες με κρέμα ή τυρί και στη συνέχεια γκρατινάρονται. Οι πικάντικες ποικιλίες προστίθενται σε μικρότερες ποσότητες σε μαγειρεύα, τηγανητά λαχανικά, γκούλας και πιτάτα με φασόλια. Η αφαίρεση των σπόρων και του εσωτερικού φλοιού μειώνει την οξύτητα. Φροντίστε να φοράτε γάντια όταν ετοιμάζετε τσίλι. **Φυσική τοποθεσία:** Τροπική Κεντρική Αμερική. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Συνιστάται ο πολλαπλασιασμός μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου, ώστε το φυτό να καρποφορήσει τον πρώτο χρόνο. Αφήνετε πρώτα τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξηθεί η βλάστηση και την συνέχεια τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες κορδύτσας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγράνοντάς το καθημερινά με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το υπόστρωμα από το στεγνώνει. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο υπόστρωμα. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να 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 μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, το τα φυτά μπορούν να τρυπηθούν (μεμονωμένα) μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 cm με τρύπες στον πάτο και βιολογικό φυτικό χώμα. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτιές 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:** 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 μπαλιέρα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά τσίλι και πιπεριάς αρέσει ζεστό και υγρό, αλλά όχι υγρό. Ποτίστε μόνο όταν το ανώτερο στρώμα του εδάφους έχει στεγνώσει και περιστασιακά ψεκάστε τα φυτά εσωτερικού χώρου από πάνω. Σε αντίθεση με τα φυτά ντοματάς, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαινούς βλαστούς με τσίλι και πιπεριάς. Σε αντίθεση με τη δημοφιλή πεποίθηση, ακόμη και το σπάσιμο του πρώτου λουλουδιού (βασιλίσσας) δεν έχει καμία επίδραση στην ανάπτυξη του φυτού. Εάν το φυτό βρίσκεται σε καλό βιολογικό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με οργανικό λίπασμα είναι απαραίτητη μόνο όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπούκια. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκούρο και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια ποτίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν και κλαδέψτε το για μια θαμνώδη ανάπτυξη το επόμενο έτος. **Το τσίλι και οι πιπεριές είναι φυτά νυχτολούλουδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Chili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Póg Satan í géire na hIodáile leibhéal 5 / 1500 Scoville

Éagsúlacht d'aois, ar a dtugtar freisin Baccio de Satana, a tháirgeann cillí beaga, cruinn agus te i gcruith trátaí silíní a aibíonn ó glas go dearg. Tá cineálacha suas go dtí leibhéal teasa 5 oiriúnach gearrtha i sailéad agus Ioadh na feoil mhionaithe nó cáis agus ansin grátáilte. Cuirtear méideanna níos lú de chineálacha spicy le stobhach, glasraí corrfriochta, goulash agus miasa pónairí. Nuair a bhaintear na síolta agus an craiceann istigh laghdaítear an géire. Bí cinnte lámhainní a chaitheamh agus tú ag ullmhú chili. **Suíomh nádúrtha:** Meiriceá Láir Teochriosach. **Saothrú rathúil:** Moltar iomadú idir Eanáir agus Márta ionas go n-íompraíonn an gléasra torthaí sa chéad bhliain. An Chéad lig na síolta soak in uisce seomra-te ar feadh 24 uair an chloig chun péacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar domhain i tsustráit snáithín cnó cócó nó ithir glasraí orgánacha. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethiúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an tsustráit ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an tsustráit. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir go mbeadh na chéad síolta tra éis trí go deichlaethanta a péacadh. Anois bain an clúdach agus coinnigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuairé ionas nach mbeidh na plandaí óga wíth. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, anís féidir plantlets a prickéd amach (ina n-aonar) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir glasraí orgánacha. Déan cinnte, le do thoil, nach ndéanfaidh tú dochar do na fréamhacha atá fós m'ín agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach roimhain, 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:** 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. Tra éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghriannmhar sa leaba ghairdín nó sa tub. **Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó dearg go chéile spraeála plandaí faoi dhion ó thuas. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bharradh le cillí agus piobair. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhliath (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an gléasra in ithir glasraí orgánacha maith, ní gá an chéad toirchíú le leasachán orgánach ach amháin nuair a bhíonn na chéad bhlóga le feiceáil. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuairé ag 10° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geala agus te, lean ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo agus é a phreabadh le haghaidh fás toirch sa bhliain amach roimhain. **Is plandaí oícheanta iad Chili agus piobair. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Chili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Koss Satans í ítölsku skerpmústigi 5 / 1500 Scoville

Gamalt afbrigði, einnig kallað Baccio de Satana, sem framleiðir litla, kringlóttá og heita chilli í laginu kirsuiberjatómata sem þroskast frá grænum í rauða. Afbrigði upp að hitastigi 5 henta vel skorin í salat og fyllt með hakki eða osti og síðan gratinúð. Krydduðum afbrigðum er bætt í minna magn í plökkfisk, steikt grænmeti, gullask og baunarétti. Að fjarlægja rætt og innri húð dregur úr skerpunni. Vertu viss um að vera með hanska þegar þú undirbýr chili. **Náttúruleg staðsetning:** Hitabeltis Mið-Ameríka. **Árangursrík frætt:** Mælt er með fjölgun milli janúar og mars þannig að plöntan beri ávöxt fyrsta árið. Látið fræin fyrst liggja í bleyti í herbergisheitu vatni í sólarhring til að auka spirunarhæfni og setjið þau síðan hálfis sentimetra djúpt í undirlag kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtamold. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflösku. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegur með götum. Þetta verndar undirlagið frá þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappirinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á undirlaginu. Settu ræktunarlátið á létta og heitan stað með hitastigi á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrsta fræin ættu að vera eftir þrjú til fjögur daga 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 par af laufum þróast, þá plöntur má stínga út (sérstakt) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninum og lífrænan jurtamold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærrri og stærrri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin:** Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísdýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. **Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Öfugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að snyrta hliðarskotid með chilli og papriku. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjótast út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plantan er í góðum lífrænum jurtajarðvegi er fyrsta frjóvgun með lífrænum áburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brumarnir birtast. **A veturna:** Yfir vetrartímnum getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvuð að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður og klippa hana fyrir kjarrvaxinn vöxt á komandi ári. **Chili og paprika eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutur þeirra eru eitradir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



BIO - Peperoncino - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Il Bacio di Satana in Italiano Nitidezta livello 5 / 1500 Scoville

Un'antica varietà, detta anche Baccio de Satana, che produce peperoncini piccoli, rotondi e piccanti a forma di pomodorini che maturano dal verde al rosso. Le varietà fino al livello di calore 5 sono adatte tagliate in insalata e farcite con carne macinata o formaggio e poi gratinate. Le varietà piccanti vengono aggiunte in quantità minori a stufati, verdure saltate in padella, gulasch e piatti a base di fagioli. La rimozione dei semi e della pelle interna riduce la nitidezta. Assicurati di indossare i guanti quando prepari il peperoncino. **Posizione naturale:** America centrale tropicale. **Coltivazione riuscita:** Si consiglia la propagazione tra gennaio e marzo in modo che la pianta fruttifici nel primo anno. Prima lascia i semi in ammollo in acqua tiepida per 24 ore per aumentare la germinazione e poi mettili a mezzo centimetro di profondità nel substrato di fibra di cocco o nel terriccio vegetale biologico. Mantenere il substrato in crescita umido ma non bagnato inumidendolo quotidianamente con un flacone spray. Copri il recipiente di coltura con pellicola trasparente, che fornisci con i fori. Questo protegge il supporto dall'asciugarsi. Dovresti rimuovere la pellicola per 2 ore ogni due o tre giorni. Ciò impedisce la formazione di muffe sul supporto. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo con una temperatura compresa tra 22° e 30° Celsius. I primi semi dovrebbero germogliare dopo tre-tre giorni. Ora rimuovi la copertura e mantieni le piante nella maggior quantità di luce possibile (ma non sotto il sole cocente di mezzogiorno) e un po' più fresco in modo che le giovani piante non appassiscano. Non appena si sviluppa il secondo paio di foglie, le piantine possono essere bucherellate (separatamente) fino alla prima foglia in piccoli vasi da 10 cm con fori sul fondo e terriccio vegetale organico. Assicurati di non danneggiare le radici ancora fini e di annaffiare leggermente il terreno fresco. Nelle prossime settimane, le piante verranno poi gradualmente trapiantate in vasi sempre più grandi una volta che avranno attecchito bene nel loro vaso precedente. In modo che le giovani piante non appassiscano. Non appena si sviluppa il secondo paio di foglie, le piantine possono essere bucherellate (separatamente) fino alla prima foglia in piccoli vasi da 10 cm con fori sul fondo e terriccio vegetale organico. Assicurati di non danneggiare le radici ancora fini e di annaffiare leggermente il terreno fresco. Nelle prossime settimane, le piante verranno poi gradualmente trapiantate in vasi sempre più grandi una volta che avranno attecchito bene nel loro vaso precedente. **La posizione migliore:** Non appena fa un po' più caldo, le piante possono uscire durante il giorno ad almeno 5° Celsius per indurirsi e abituarsi al sole. Dopo i santi del ghiaccio a metà maggio, le piante possono essere trapiantate in un luogo soleggiato nell'aiuola o nella vasca. **Cura ottimale:** Alle piante di peperoncino e pepe piace caldo e umido, ma non bagnato. Innaffia solo quando lo strato superiore del terreno si è asciugato e occasionalmente spruzza le piante d'appartamento dall'alto. A differenza delle piante di pomodoro, non è necessario tagliare i germogli laterali con peperoncini e peperoni. Contrariamente a quanto si crede, anche lo spuntare del primo fiore (fiore regina) non ha alcun effetto sullo sviluppo della pianta. Se la pianta si trova in un buon terriccio vegetale organico, la prima concimazione con concime organico è necessaria solo quando compaiono i primi germogli. **In inverno:** Durante l'inverno, la pianta può stare un po' più scura e più fresca a 10° Celsius e viene quindi annaffiata di conseguenza meno. In luoghi luminosi e caldi, continua a prenderti cura della pianta come prima e potala per una crescita cespugliosa nel prossimo anno. **Peperoncino e peperoni sono piante di belladonna. Le loro parti vegetali sono velenose. Ma ovviamente non il frutto maturo!**



ORGANSKI - Čili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Sotonin poljubac na talijanskom Razina oštine 5 / 1500 Scoville

Stara sorta, također nazvana Baccio de Satana, koja daje male, okrugle i ljute papričice u obliku cherry rajčica koje sazrijevaju od zelene do crvene boje. Vrste do stupnja zagrjavanja 5 prikladne su izrezane na salatu i punjene mljevenim mesom ili sirom te gratinirane. Začinjene varijante se u manjim količinama dodaju varivima, prženom povrću, gulašima i jelima od graha. Uklanjanje sjemenki i unutarnje kožice smanjuje oštrinu. Prilikom pripreme čilija obavezno nosite rukavice. **Zemlja porijekla:** Tropska Srednja Amerika. **Uspješan uzgoj:** Preporuča se razmnožavanje između siječnja i ožujka kako bi biljka rodila u prvoj godini. Najprije ostavite sjemenke da se namaču u sobno toploj vodi 24 sata kako bi povećali klijavost, a zatim ih stavite pola centimetra duboko u supstrat od kokosovih vlakana ili organsku zemlju za povrće. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. Time se podloga štiti od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na podlozi. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prvo sjeme treba biti nakon tri do desetdana da proklija. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, biljke se mogu pikirati (pojedinačno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija:** Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na sunčano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. **Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokro. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odozgo. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija i paprike nije potrebno rezati bočne izdanke. Suprotno uvriježenom mišljenju, čak ni kidanje prvog cvijeta (matični cvijet) nema utjecaja na razvoj biljke. Ako je biljka u dobrom organskom tlu za povrće, prva prihrana organskim gnojivom potrebna je tek kada se pojave prvi pupovi. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima, nastavite negovati biljku kao i prije i ozrujte je za gromoliki rast u narednoj godini. **Čili i paprika su veebilje. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKI - Čili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Sātana skūpstis itāju valodā Asuma līmenis 5 / 1500 Scoville

Sena šķirne, saukta arī par Baccio de Satana, kas ražo mazas, apaļas un karstus čili ķiršu tomātu formā, kas nogatavojas no zaļas līdz sarkanai. Šķirnes līdz 5. karstuma pakāpei ir piemērotas sagrieztas salātos un pildītas ar malto gaļu vai sieru un pēc tam sarīvētas. Pikantās šķirnes mazākos daudzumos pievieno sautējumiem, ceptiem dārzeņiem, gulašiem un pupiņu ēdieniem. Sēklu un iekšējās mizas noņemšana samazina asumu. Gatavojiet čili, noteikti valkājiet cimdus.

Dabiska vieta: Tropu Centrālamerika. **Veiksmīga audzēšana:** Ieteicams pavairot no janvāra līdz martam, lai augs nestu augļus pirmajā gadā. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimētra dziļumā kokosriekstu šķiēdras substrātā vai organisko augu augsni. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā substrātu no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz pamatnes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu 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 attīstās otrs lapu pāris, Stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un bioloģisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs labi iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta:** 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. **Optimāla aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Atšķirībā no tomātu stādiem nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili un papriku. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja auga atrodas labā organiskā augu augsni, pirmā mēslošana ar organisko mēslojumu ir nepieciešama tikai tad, kad parādās pirmie pumpuri. **Ziemā:** Ziemā augus var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišas un siltās vietās turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš un nākamajā gadā apgrieziet to, lai tas augtu kupls. **Čili un paprika ir naktssveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGISKAS - Čili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Šētono bučīnis itāļu kalba 5 ryškumo lygis / 15 000 Scoville

Sena veislē, dar vadinama Baccio de Satana, iš kurios gaminami maži, apvalūs ir aštrūs vyšnīniū pomidorų formas paprikos, kurios sunoksta nuo žalios iki raudonos. Veisles iki 5 karščio laipsnio tinka pjaustyti į salotas ir įdaryti malta mėsa arba sūriu, o paskui sutarkuoti. Aštrių veislių mažesniais kiekiais dedama į troškinius, troškintas daržoves, gulašą ir pupelių patiekalus. Pašalinius sėklas ir vidinę odelę, sumažėja ryškumas. Ruošdami čili, būtinai mūvėkite pirštines. **Natūrali vieta:** Tropinė Centrinė Amerika. **Sėkmingas auginimas:** Rekomenduojama dauginti nuo sausio iki kovo, kad augalas duotų vaisių pirmaisiais metais. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šilto vandenyje, kad padidėtų daigumas, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių žemę. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo pagrindą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant pagrindo. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų 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, Augalai gali būti išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliose 10 cm vazonočiuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta:** Kai tik šiek tiek atšils, augalai gali išeiti į lauką dieną esant bent 5°C temperatūrai, kad sutvirtėtų ir priprastų prie saulės. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į saulėtą vietą sodo lysvėje arba kubile. **Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapia. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili ir paprikoms nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje ekologiškoje daržovių žemėje, pirmą trešį organinėmis trąšomis būtina tik tada, kai pasirodo pirmieji pumpurai. **Ziemą:** Ziemą augalus gali stovėti šiek tiek tamsesnis ir vėsesnis esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesiose ir šiltose vietose toliau prižiūrėkite augalą kaip anksčiau ir genėkite, kad ateinančiais metais augtų krūmynas. **Čili ir paprikos yra nakvišų augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIČI - Chili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Satan's Kiss bit-Taljan Sharpness livell 5 / 1500 Scoville

Varjetā antika, imsejha wkoll Baccio de Satana, li tipproduči chilli žgħar, tondi u jaħarqu fil-forma ta' tadam tač-čirasa li jimmatura minn aħdar għal aħmar. Varjetajiet sal-livell tas-šħana 5 huma adattati magħtughin f'insalata u mimlija bil-laħam ikkappuljat jew gobon u mbagħad maħlula. Varjetajiet pikkanti huma miżjudja f'ammonti iżgħar għal stews, ħaxix moqli, goulash u platti tal-fazolza. It-tneħħija tač-zrieragħ u l-gilda ta 'gewwa tnaqqas il-sharpness. Kun žgur li tilbes ingwanti meta tipprepara CHILI. **Post naturali:** Amerika Centrali tropikali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-propagazzjoni bejn Jannar u Marzu hija rakkomandata sabiex il-pjanta tagħti l-frott fl-ewwel sena. L-ewwel halli ž-zrieragħ jixxarrab f'lima šħun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżzid il-germinazzjoni u mbagħad poġġihom nofs ċentimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-gewż jew ħamrija veġetali organika. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja iżda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiproteġi s-sottostrat milli jinxf. Għandek tneħħi l-folji għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jippreveni l-moffa milli tifforma fuq is-sottostrat. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u šħun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel zrieragħ għandhom ikunu wara tlieta sa għaxrajem biex jiġġerminaw. Issa neħħi l-għatu u żomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (iżda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u f'it cooler sabiex il-pjanti žgħar ma jinxfu. Hekk kif tiżviluppa t-tieni par weraq, il-pjantijiet jistgħu jinqatgħu (individwalment) sal-ewwel werqa fi qsari žgħar ta '10 ċm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija veġetali organika. Jekk jogħġbok kun žgur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trapjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post:** Hekk kif tishon f'it, il-pjanti jistgħu joħorġu barra matul il-gurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddis tas-silġ f'nofs Meju, il-pjanti jistgħu jiġu trapjantati f'post xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. **Kura ottimali:** Pjanti tač-chili u tal-bżar bħalu šħun u umdu, iżda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef u kulant roxx pjanti ta' gewwa minn fuq. B'kuntrastr mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimijiet tal-ġnub jitqaxxru bil-bżar u l-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura regina) m'għandu l-ebda effett fuq li-żvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'ħamrija veġetali organika tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni b'fertilizzant organiku hija meħtieġa biss meta jidhru l-ewwel blanzuni. **Fix-xitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi f'it aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisaqija b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwiji u šħan, kompli tieħu hsieb l-impjant bħal qabel u aqraha għal tkabbir bushy fis-sena li ġejja. **Chili u bżar huma pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Chili - Piccante Ciliegla

Capsicum annum

Satans kus in Italiaans Scherpteniveau 5 / 1500 Scoville

Een oude variëteit, ook wel Baccio de Satana genoemd, die kleine, ronde en hete chilipepers produceert in de vorm van cherytomatjes die van groen naar rood rijpen. Soorten tot warmtestand 5 zijn geschikt om in een salade te snijden en te vullen met gehakt of kaas en vervolgens te gratineren. Pittige varianten worden in kleinere hoeveelheden toegevoegd aan stoofschotels, roergebakken groenten, goulash- en bonengerechten. Het verwijderen van de zaden en de binnenhuid vermindert de scherpte. Zorg ervoor dat u handschoenen draagt bij het bereiden van chili. **Natuurlijke locatie:** Tropisch Midden-Amerika. **Succesvolle teelt:** Voortplanting tussen januari en maart wordt aanbevolen, zodat de plant het eerste jaar vruchten afwerpt. Laat de zaden eerst 24 uur weken in kamertemperatuur water om de ontkieming te bevorderen en plaats ze vervolgens een halve centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groenteaarde. Houd het kweeksubstraat vochtig maar niet nat door het dagelijks te bevochtigen met een spuitfles. Dek het kweekvat af met vershoudfolie, die je van gaatjes voorziet. Dit beschermt de ondergrond tegen uitdroging. U moet de folie om de twee tot drie dagen gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de ondergrond. Zet het kweekvat op een lichte en warme plek met een temperatuur tussen de 22° en 30° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu de hoesen en zet de plantjes zoveel mogelijk in het licht (maar niet in de brandende middagzon) en wat koeler zodat de jonge plantjes niet verwelken. Zodra het tweede paar bladeren zich ontwikkelt kunnen de plantjes tot aan het eerste blad (apart) worden geprikt in kleine 10 cm potjes met gaten in de bodem en biologische groenteaarde. Zorg ervoor dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en geef de verse aarde licht water. De komende weken worden de planten dan stapsgewijs overgeplant in steeds grotere potten zodra ze goed geworteld zijn in hun vorige pot. zodat de jonge planten niet verwelken. Zodra het tweede paar bladeren zich ontwikkelt kunnen de plantjes tot aan het eerste blad (apart) worden geprikt in kleine 10 cm potjes met gaten in de bodem en biologische groenteaarde. Zorg ervoor dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en geef de verse aarde licht water. De komende weken worden de planten dan stapsgewijs overgeplant in steeds grotere potten zodra ze goed geworteld zijn in hun vorige pot. **De beste locatie:** Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5° Celsius naar buiten om af te harden en te wennen aan de zon. Na de ijsheligen half mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuin of in de kuip. **Optimale verzorging:** Chili- en tomatenplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Pas water geven als de bovenste laag aarde is opgedroogd en af en toe kamerplanten van bovenaf besproeien. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de zijscheuten af te knippen met pepers en paprika's. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninginbloem) geen effect op de ontwikkeling van de plant. Als de plant in goede biologische moestuin staat is de eerste bemesting met organische mest pas nodig als de eerste knoppen verschijnen. **In de winter:** In de winter kan de plant bij 10° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan navent minder water. Blijf op lichte en warme locaties voor de plant zorgen zoals voorheen en snoei hem voor een bossige groei in het komende jaar. **Chili en pepers zijn nachtschadeplanten. Hun plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet het rijpe fruit!**



ØKOLOGISK - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annum

Satans kys i italiensk skarphet nivå 5 / 15000 Scoville

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



Bio - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annum

Pocałunek szatana po włosku Ostrość poziom 5 / 15000 w skali Scoville'a

Stara odmiana, zwana także Baccio de Satana, która produkuje małe, okrągłe i ostre papryczki chilli w kształcie pomidorków koktajlowych, które dojrzewają od zielonego do czerwonego. Odmiany do stopnia grzania 5 nadają się do pokrojenia w sałatki i nadzienia mięsem mielonym lub serem, a następnie zapiekane. Pikantne odmiany dodaje się w mniejszych ilościach do gulaszu, warzyw smażonych, gulaszu i dań z fasoli. Usunięcie nasion i wewnętrznej skórki zmniejsza ostrość. Pamiętaj, aby nosić rękawiczki podczas przygotowywania chilli. **Naturalne położenie:** Tropikalna Ameryka Środkowa. **Udana uprawa:** Zaleca się rozmnażanie między styczniem a marcem, aby rośliny zaowocowały w pierwszym roku. Najpierw pozwól nasionom moczyć się w wodzie o temperaturze pokojowej przez 24 godziny, aby przyspieszyć kiełkowanie, a następnie umieść je na głębokość pół centymetra w podłożu z włókna kokosowego lub organicznej ziemi warzywnej. Utrzymuj rosące podłoże wilgotne, ale nie mokre, codziennie zwiłżając je butelką z rozpylaczem. Przykryj naczynie hodowlane folią spożywczą, którą zapewnisz z otworami. Zabezpiecz to podłoże przed wysychaniem. Folię należy zdejmować na 2 godziny co 2-3 dni. Zapobiega to powstawaniu pleśni na podłożu. Umieść naczynie hodowlane w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze między 22° a 30° Celsjusza. Pierwsze nasiona powinny wykiełkować po trzech do dziesięciu dniach. Teraz zdejmij osłonę i trzymaj rośliny w jak największej ilości światła (ale nie w palącym południowym słońcu) i trochę chłodniej, aby młode rośliny nie uschły. Gdy tylko rozwinię się druga para liści, sadzonki można przesadzić (pojedynczo) do pierwszego liścia w małych 10 cm doniczkach z otworami w dnie i organicznej ziemi roślinnej. Upewnij się, że nie uszkodzisz jeszcze drobnych korzeni i lekko podlewaj świeżą glebę. W nadchodzących tygodniach rośliny będą stopniowo przesadzone do coraz większych doniczek, gdy dobrze ukorzenia się w poprzedniej doniczce. Aby młode rośliny nie wędły. Gdy tylko rozwinię się druga para liści, sadzonki można przesadzić (pojedynczo) do pierwszego liścia w małych 10 cm doniczkach z otworami w dnie i organicznej ziemi roślinnej. Upewnij się, że nie uszkodzisz jeszcze drobnych korzeni i lekko podlewaj świeżą glebę. W nadchodzących tygodniach rośliny będą stopniowo przesadzone do coraz większych doniczek, gdy dobrze ukorzenia się w poprzedniej doniczce. Gdy tylko rozwinię się druga para liści, sadzonki można przesadzić (pojedynczo) do pierwszego liścia w małych 10 cm doniczkach z otworami w dnie i organicznej ziemi roślinnej. Upewnij się, że nie uszkodzisz jeszcze drobnych korzeni i lekko podlewaj świeżą glebę. **Najlepsza lokalizacja:** Gdy tylko zrobi się trochę cieplej, rośliny mogą wychodzić na zewnątrz w ciągu dnia przy co najmniej 5°C, aby stwardnieć i przyzwyczaić się do słońca. Po przymrozkach w połowie maja rośliny można przesadzić w nasłonecznione miejsce na grządce lub w wannie. **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chilli i papryki lubią ciepło i wilgoć, ale nie wilgoć. Podlewaj tylko wtedy, gdy wierzchnia warstwa gleby wyschnie i od czasu do czasu spryskuj rośliny domowe z góry. W przeciwieństwie do pomidorów nie jest konieczne przycinanie pędów bocznych papryczką chilli i papryką. Wbrew obiegowym opiniom nawet pojawienie się pierwszego kwiatu (królowej) nie ma wpływu na rozwój rośliny. Jeśli roślina znajduje się na dobrej organicznej glebie roślinnej, pierwsze nawożenie nawozem organicznym jest konieczne dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zime:** Zimą roślina może stać nieco ciemniej i chłodniej w temperaturze 10°C, po czym jest odpowiednio mniej podlewana. W jasnych i ciepłych miejscach kontynuuj pielęgnację rośliny jak poprzednio i przycinaj ją, aby uzyskać krzaczasty wzrost w nadchodzącym roku. **Chili i papryka to rośliny psiankowate. Ich części roślin są trujące. Ale oczywiście nie dojrzale owoce!**



ORGÂNICO - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annum

Satan's Kiss em italiano Nitidez nível 5 / 15000 Scoville

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



Ecologic - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annum

Sărutul lui Satan în limba italiană Nivel de claritate 5 / 15000 Scoville

Un soi vechi, numit și Baccio de Satana, care produce ardei iute mici, rotunzi și iute în formă de roșii cherry care se coace de la verde la roșu. Sotiriile până la nivelul de căldură 5 sunt potrivite tăiate în salată și umplute cu carne tocată sau brânză și apoi gratinate. Sotiriile picante sunt adăugate în cantități mai mici la tocane, legume prăjite, gulasj și preparate cu fasole. Îndepărtarea sâmbetelor și a pielii interioare reduce claritatea. Asigurați-vă că purtați mănuși când pregătiți chili. **Localizație naturală:** America Centrală tropicală. **Cultivare de succes:** Înmuțirea între ianuarie și martie este recomandată pentru ca planta să dea roade în primul an. Mai întâi lăsați sâmbetile la înmuțat în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinția și apoi puneți-le la jumătate de centimetru adâncime în substrat de fibre de cocos sau pământ vegetal organic. Păstrați substratul de creștere umez, dar nu umez, umezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultură cu folie alimentară, pe care o asigurați cu găuri. Acest lucru protejează substratul de uscare. Ar trebui să îndepărtați folia timp de 2 ore la fiecare două până la trei zile. Acest lucru previne formarea megeașii pe substrat. Așezați vasul de cultură într-un loc ușor și cald, cu o temperatură între 22° și 30° Celsius. Primele sâmbete ar trebui să germineze după trei până la zece zile. Acum scoateți capacul și păstrați plantele la cât mai multă lumină posibil (dar nu în soarele arzător de amiază) și puțin mai rece, astfel încât plantele tinere să nu se ofilească. De îndată ce se dezvoltă a doua pereche de frunze, plantele pot fi înțepate (separat) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și pământ vegetal organic. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi apoi transplantate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce s-au înrădăcinat bine în ghiveciul anterior. pentru ca plantele tinere să nu se ofilească. De îndată ce se dezvoltă a doua pereche de frunze, plantele pot fi înțepate (separat) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și pământ vegetal organic. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi apoi transplantate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce s-au înrădăcinat bine în ghiveciul anterior. pentru ca plantele tinere să nu se ofilească. De îndată ce se dezvoltă a doua pereche de frunze, plantele pot fi înțepate (separat) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și pământ vegetal organic. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi apoi transplantate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce s-au înrădăcinat bine în ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație:** De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei la cel puțin 5° Celsius pentru a se întări și a se obișnui cu soarele. După sfârșitul de gheață de la jumătatea lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc însorit în patul grădinii sau în cadă. **Îngrijire optimă:** Ardeii lui și ardeii lui le plac cald și umez, dar nu umez. Udati numai când stratul superior al solului s-a uscat și ocazional pulverizați plantele de interior de sus. Spre deosebire de plantele de toamnă, nu este necesar să tăiați lăstarii laterali cu ardei iute și ardei. Contrar credinței populare, chiar și ruperea primei flori (floarea reginei) nu are niciun efect asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal organic bun, prima fertilizare cu îngrășământ organic este necesară doar când apar primii muguri. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și mai răcoasă la 10° Celsius și apoi este udată în mod corespunzător mai puțin. În locuri luminoase și calde, continuați să îngrijiți planta ca înainte și tăiați-o pentru a creșterea stufosă în anul următor. **Ardeii și ardeii sunt plante de mână. Părțile lor de plante sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satans kyss i italiensk skärpa nivå 5 / 15000 Scoville

En gammal sort, även kallad Baccio de Satana, som ger små, runda och heta chili i form av körsbärstomater som mognar från grönt till rött. Sorter upp till värmenivå 5 är lämpligt skurna i en sallad och fylla med köttfärs eller ost och sedan gratinerade. Kryddiga varianter tillsätts i mindre mängder till grytor, wokade grönsaker, gulasch och bönrätter. Att ta bort frön och innerskal minskar skärpan. Var noga med att bära handskar när du lagar chili. **Naturligt läge:** Tropiskt Centralamerika. **Framgångsrik odling:** Förökning mellan januari och mars rekommenderas så att plantan bär frukt det första året. Låt först fröna dra i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och lägg dem sedan i en halv centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller ekologisk grönsaksjord. Håll odlingssubstratet fuktigt men inte blött genom att fukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med matfilm, som du försjer med hål. Detta skyddar underlaget från att torka ut. Du bör ta bort folien i 2 timmar varannan till var tredje dag. Detta förhindrar att mögel bildas på underlaget. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22° och 30° Celsius. De första fröna ska gro efter tre till tio dagar. Ta nu av locket och håll plantorna i så mycket ljus som möjligt (men inte i den gassande middagssolen) och lite svalare så att de unga plantorna inte vissnar. Så fort det andra bladparet utvecklas kan plantorna stickas ut (separat) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och ekologisk grönsaksjord. Se till att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den färska jorden lätt. Under de kommande veckorna ska plantorna sedan successivt omplanteras till större och större krukor när de väl rotat sig i sin tidigare kruka. Så att de unga plantorna inte vissnar. Så fort det andra bladparet utvecklas kan plantorna stickas ut (separat) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och ekologisk grönsaksjord. Se till att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den färska jorden lätt. Under de kommande veckorna ska plantorna sedan successivt omplanteras till större och större krukor när de väl rotat sig i sin tidigare kruka. Så att de unga plantorna inte vissnar. Så fort det andra bladparet utvecklas kan plantorna stickas ut (separat) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och ekologisk grönsaksjord. Se till att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den färska jorden lätt. Under de kommande veckorna ska plantorna sedan successivt omplanteras till större och större krukor när de väl rotat sig i sin tidigare kruka. **Den bästa platsen:** Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ute under dagen i minst 5° Celsius för att stelna av och vänta sig vid solen. Efter ishelgonen i mitten av maj kan plantorna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i karet. **Optimal vård:** Chili- och pepparväxter gillar det varmt och fuktigt, men inte blött. Vattna bara när det översta jordlagret har torkat och spraya då och då inomhusväxter uppifrån. I motsats till tomatplanter är det inte nödvändigt att trimma sidokvistar med chili och paprika. Tvärtom vad många tror har inte ens utbrytningen av den första blomman (drottningblomman) någon effekt på växtens utveckling. Om växten är i bra organisk vegetabilisk jord är den första gödslingen med organisk gödning endast nödvändig när de första knopparna dyker upp. **På vintern:** Under vintern kan plantan stå lite mörkare och svalare vid 10° Celsius och vattnas då motsvarande mindre. På ljusa och varma platser, fortsätt att ta hand om plantan som tidigare och beskär den för en buskig tillväxt under det kommande året. **Chili och paprika är nattskuggväxter. Deras växtdelar är giftiga. Men självklart inte den mogna frukten!**



BIO - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satanov bozk v talianskej ostroži úrovne 5 / 15 000 Scoville

Stará odroda, nazývaná aj Baccio de Satana, ktorá produkuje malé, okrúhle a pálivé chilli v tvare cherry paradajok, ktoré dozrievajú zo zelenej na červenú. Odrody do tepelného stupňa 5 sú vhodné nakrájané v šaláte a plnené mletým mäsom alebo syrom a následne gratinované. Pikantné odrody sa v menšom množstve pridávajú do dusených jedál, restovanej zeleniny, gulašov a fazulových jedál. Odstránenie semien a vnútornej šupky znižuje ostrosť. Pri príprave chilli nezabudnite nosiť rukavice. **Prírodná poloha:** Tropická Stredná Amerika. **Úspešná kultivácia:** Damit die Pflanze bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfaser-substrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn dni klüpfen. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poludňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Akonáhle sa vyvinie druhý pár listov, Rastlinky je možné vypichovať (jednotlivo) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné korenky a čerstvú pôdu mierne zalievajte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie:** Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5° Celzia, aby sa oživovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. **Optimálna starostlivosť:** Rastliny chilli papričky a papriky majú rady teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Na rozdiel od rastlín rajčiakov nie je potrebné orezávať bočné výhonky z chilli a papriky. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej organickej zeleninovej pôde, prvé hnojenie organickým hnojivom je potrebné až vtedy, keď sa objavia prvé pučiky. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplých stanovištiach sa o rastlinu naďalej starajte ako doteraz a v budúcom roku ju ostrihajte pre krovitý porast. **Chilli a paprika sú rastliny nočnej. Ich časti rastlín sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Čili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satan's Kiss v italijanščini Stopnja ostrine 5 / 15000 Scoville

Stara sorta, imenovana tudi Baccio de Satana, ki daje majhne, okrogle in pekoče čilije v obliki češnjevih paradajznikov, ki zorijo od zelene do rdeče. Sorte do stopnje toplote 5 so primerne narezane na solato in polnjene z mletim mesom ali sirom ter nato gratinirane. Pikantne različice v manjših količinah dodajamo enolončnicam, praženi zelenjavi, golažu in fižolovim jedem. Odstranitev semen in notranje lupine zmanjša ostrino. Pri pripravi čilija obvezno nosite rokavice. **Naravni habitat:** Tropska Srednja Amerika. **Navodila za gojenje:** Razmnoževanje je priporočljivo med januarjem in marcem, da rastlina obrodí že prvo leto. Semena najprej pustite 24 ur namakati v sobno topli vodi, da povečate kalitev, nato pa jih položite pol centimetra globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko zemljo za zelenjavo. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo odprete z luknjami. To štiti podlago pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bodo po treh do desetih dni za kalitev. Zdaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, se Sadike lahko pikiramo (posamezno) do prvega lista v majhnih 10 cm lončkih z luknjami na dnu in ekološko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija:** Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. **Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne moker. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poskropite sobne rastline od zgoraj. Za razliko od rastlin paradajzniki pri čiliju in papriki ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri ekološki rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z organskim gnojilom potrebno šele, ko se pojavijo prvi popki. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot doslej in jo v prihodnjem letu obrežite za košato rast. **Čili in paprika sta rastlini nočne senke. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Chili - Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

El beso de Satanás en italiano Nitidez nivel 5 / 15000 Scoville

Varietad antigua, también llamada Baccio de Satana, que produce guindillas pequeñas, redondas y picantes en forma de tomates cherry que maduran de verde a rojo. Las variedades hasta el nivel de calor 5 son adecuadas para cortar en una ensalada y rellenarlas con carne picada o queso y luego gratinarlas. Las variedades picantes se agregan en cantidades más pequeñas a los guisos, verduras salteadas, goulash y platos de frijoles. Quitar las semillas y la piel interna reduce la nitidez. Asegúrese de usar guantes cuando prepare chile. **Ubicación natural:** Centroamérica tropical. **Cultivo exitoso:** Se recomienda la propagación entre enero y marzo para que la planta dé frutos en el primer año. Primero dejar las semillas en remojo en agua tibia durante 24 horas para aumentar la germinación y luego colóquelas a medio centímetro de profundidad en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Mantenga el sustrato de cultivo húmedo pero no mojado humedeciéndolo diariamente con una botella de spray. Cubra el recipiente de cultivo con una película adhesiva, que proporciona agujeros. Esto protege el sustrato de la desecación. Debe quitar la lámina durante 2 horas cada dos o tres días. Esto evita que se forme moho en el sustrato. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar cálido y luminoso con una temperatura entre 22° y 30° Celsius. Las primeras semillas deben germinar después de tres a diez días. Ahora retire la cubierta y mantenga las plantas con la mayor cantidad de luz posible (pero no bajo el sol abrasador del mediodía) y un poco más frescas para que las plantas jóvenes no se marchiten. Tan pronto como se desarrolle el segundo par de hojas, las plántulas se pueden pinchar (por separado) hasta la primera hoja en macetas pequeñas de 10 cm con agujeros en el fondo y tierra vegetal orgánica. Por favor, asegúrese de no dañar las raíces aún finas y de regar ligeramente el suelo fresco. En las próximas semanas, las plantas se trasplantarán gradualmente a macetas cada vez más grandes una vez que hayan enraizado bien en su maceta anterior. Para que las plantas jóvenes no se marchiten. Tan pronto como se desarrolle el segundo par de hojas, las plántulas se pueden pinchar (por separado) hasta la primera hoja en macetas pequeñas de 10 cm con agujeros en el fondo y tierra vegetal orgánica. Por favor, asegúrese de no dañar las raíces aún finas y de regar ligeramente el suelo fresco. En las próximas semanas, las plantas se trasplantarán gradualmente a macetas cada vez más grandes una vez que hayan enraizado bien en su maceta anterior. **La mejor ubicación:** En cuanto hace un poco más de calor, las plantas pueden salir durante el día al menos a 5° Celsius para endurecerse y acostumbrarse al sol. Después de los Santos de Hielo a mediados de mayo, las plantas se pueden trasplantar a un lugar soleado en la cama del jardín o en la tina. **Cuidado óptimo:** A las plantas de Chile y pimiento les gusta el calor y la humedad, pero no mojado. Solo riegue cuando la capa superior del suelo se haya secado y ocasionalmente rocíe las plantas de interior desde arriba. A diferencia de las plantas de tomate, no es necesario recortar los brotes laterales con guindillas y pimientos. Contrariamente a la creencia popular, incluso el brote de la primera flor (flor reina) no tiene ningún efecto sobre el desarrollo de la planta. Si la planta está en buena tierra vegetal orgánica, la primera fertilización con abono orgánico solo es necesaria cuando aparecen los primeros brotes. **En el invierno:** Durante el invierno, la planta puede permanecer un poco más oscura y fresca a 10° Celsius y luego se riega correspondientemente menos. En lugares luminosos y cálidos, continúa cuidando la planta como antes y pódala para que crezca tupida el próximo año. **El Chile y los pimientos son plantas de solanáceas. Las partes de sus plantas son venenosas. ¡Pero por supuesto no la fruta madura!**



BIO – Chili – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Satanův polibek v italské ostrosti úrovně 5 / 15000 Scoville

Stará odrůda, nazývaná také Baccio de Satana, která produkuje malé, kulaté a pálivé chilli papričky ve tvaru cherry rajčat, která dozrávají ze zelené do červené. Odrůdy do tepelného stupně 5 jsou vhodné nakrájet v salátu a plnit mletým masem nebo sýrem a následně gratinovat. Pikantní odrůdy se v menším množství přidávají do dušených pokrmů, restované zeleniny, gulášů a fazulových pokrmů. Odstranění semen a vnitřní slupky snižuje ostrost. Při přípravě chilli nezapomeňte nosit rukavice. **Přírozená poloha:** Tropická Střední Amerika. **Úspěšné pěstování:** Množení se doporučuje mezi lednem a březnem, aby rostlina plodila již v prvním roce. Nejprve nechte semena 24 hodin v pokojové teplotě, poté je zvlhčete, a poté je vložte do 10 cm hluboko do substrátu z kokosových vláken nebo organické zeleninové zeminy. Udržujte pěšební substrát vlhký, ale ne mokré každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatřte otvory. Tím je substrát chráněn před vysycháním. Fólii byste měli odstranit na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na podkladu. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semínka by měla být po třech až deseti dnech vyklíčít. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, rostliny lze vypíchnout (jednotlivě) až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a organickou zeleninovou zeminou. Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. **Nejlepší umístění:** Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 5° Celsia, aby otužily a zvykly si na sluníčko. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit na slunné místo v zahradním záhonu nebo ve vaně. **Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkejte pokojové rostliny shora. Na rozdíl od rostlin rajčete není nutné ořezávat boční výhonky chilli a papriky. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylomení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré organické zeleninové půdě, první přihnojení organickým hnojivem je nutné až ve chvíli, kdy se objeví první pupou. **V zimě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmavší při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplých stanovištích o rostlinu dále pečujte jako doposud a v příštím roce ji seřízněte, aby porostla keřovitě. **Chilli a paprika jsou rostliny lilek. Jejich části rostlin jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



ORGANİK – Biber – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Şeytanın Öpücüğü, İtalyan Keskinliği seviye 5 / 15000 Scoville

Yeşilden kırmızıya doğru olgunlaşan çeri domates şeklinde küçük, yuvarlak ve sıcak biberler üreten, Baccio de Satana olarak da adlandırılan eski bir çeşit. ISI derecesi 5'e kadar olan çeşitler uygun bir salatada kesilir ve kıyma veya peynirle doldurulur ve ardından rendelenir. Baharatlı çeşitler, güveçlere, tavada kızartılmış sebzelere, gulaş ve fasulye yemeklerine az miktarda eklenir. Çekirdeklerin ve iç kabuğun çıkarılması keskinliği azaltır. Biber hazırlarken eldiven giydiğinizden emin olun. **Doğal konum:** Tropikal Orta Amerika. **Başarılı yetiştirme:** Bitkinin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında çoğaltma önerilir. Çimlenmeyi arttırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından onları yarım santimetre derinliğe hindistancevizi lifi alt tabakasına veya organik sebze toprağına yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, alt tabakanın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, alt tabaka üzerinde küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila ondan sonra olmalıdır. Çimlenmek için günler. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğu kadar çok ışıktaki (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, bitkicikler (tek tek) ilk yaprağa kadar dibinde delik olan 10 cm'lik küçük saksılarda ve organik bitkisel toprakta dikilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önümüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. **En iyi konum:** Biraz ısınır ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra bitkiler bahçe yatağında veya küvette güneşli bir yere nakledilebilir. **Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kurduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerini yukarıdan püskürtün. Domates bitkisinin aksine kırmızı biber ve biberde yan sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (kraliçe çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi organik bitkisel toprakta ise, organik gübre ile ilk gübreleme ancak ilk tomurcuklar görüldüğünde gereklidir. **Kışın:** Kış aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin ve gelecek yıl gür bir büyüme için budayın. **Biber ve biber, itüzümü bitkileridir. Bitki kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



BIO – Chili – Piccante Ciliegia

Capsicum annuum

Sátán csókja olaszul Élességi szint 5 / 15000 Scoville

Egy régi fajta, más néven Baccio de Satana, amely apró, kerek és csípős chilipaprikát terem, zöldből pirosra érő koktélpaprikák formájában. **Természetes elhelyezkedés:** Trópusi Közép-Amerika. **Sikeres termesztés:** A szaporítás január és március között javasolt, hogy a növény az első évben termést hozzon. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy növelje a csírázást, majd helyezze fél centiméter mélyre kókuszrost-hordozóba vagy bio növényi talajba. Tartsa a természetes aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi az aljzatot a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést az aljzatban. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első 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 palántákat (egyenként) az első levélig szúrhatja ki kis, 10 cm-es, alján lyukas cserépben, bio növényi talajban. 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 cserépekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserépben. **A legjobb hely:** Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkeményedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszettek után a növényeket átültethetjük a kertí ágás napos helyre vagy a kádba. **Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülről a szobanövényeket. A paprikánövényekkel ellentétben nem szükséges az oldalhajtásokat chilivel és paprikával levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitérése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó szerves növényi talajban van, akkor az első trágyázás szerves trágyával csak az első rügyek megjelenésekor szükséges. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban, és metszze le, hogy a következő évben bokrosodjon.

• • • • •



オーガニック - チリ - ピカンテ チリエグリア

Capsicum annuum

Satan's Kiss in Italian Sharpness level 5 / 15000 スコヴィール

パッチョ デ サタナとも呼ばれる古い品種で、緑から赤に熟すチェリー トマトの形をした小さくて丸くて熱い唐辛子を生産します。加熱レベル 5 までの品種はサラダに適しており、ひき肉またはチーズを詰めてからグラタンにします。スパイシーな品種は、シチュー、野菜炒め、グーラッシュ、豆料理に少量加えられます。種や内皮を取り除くと切れ味が落ちます。チリを準備するときは、必ず手袋を着用してください。

自然な場所: 熱帯中央アメリカ。

栽培成功:

植物が最初の年に実を結ぶように、1月から3月の間の繁殖が推奨されます。最初に種子を室温の水に24時間浸して発芽を増やし、次にココナッツ繊維の基質または有機野菜の土壌に0.5センチの深さで置きます。

スプレーボトルで毎日湿らせて、成長している基質を湿らせますが、濡らさないでください。培養容器をラップで覆い、穴を開けます。これにより、下地が乾燥するのを防ぎます。2 ~ 3 日ごとに 2 時間ホイルを取り外してください。これにより、カビが基板に形成されるのを防ぎます。培養容器を 22 ~ 30 °C

の明るく暖かい場所に置きます。最初の種子は、3 ~ 10

日後に発芽するはずですが、次に、カバーを取り外し、植物をできるだけ多くの光の中で (ただし、真昼の炎天下ではなく)、若い植物が枯れないように少し涼しく保ちます。2 番目の葉のペアが発達するとすぐに、底に穴が開いた小さな 10 cm ポットと有機野菜の土壌で、苗木を最初の葉まで (別々に)

突き出すことができます。まだ細い根を傷めないようにし、新鮮な土には軽く水やりをしてください。次の数週間で、植物は以前の鉢にしっかりと根付いたら、徐々に大きな鉢に移植されます。苗木が枯れないように。2 番目の葉のペアが発達するとすぐに、底に穴が開いた小さな 10 cm ポットと有機野菜の土壌で、苗木を最初の葉まで (別々に) 突き出すことができます。まだ細い根を傷めないようにし、新鮮な土には軽く水やりをしてください。次の数週間で、植物は以前の鉢にしっかりと根付いたら、徐々に大きな鉢に移植されます。

最高のロケーション: 少し暖かくなるとすぐに、植物は少なくとも摂氏5度で日中外に出て、太陽に慣れて固まることができます。

5月中旬の氷の聖人の後、植物は庭のベッドまたは浴槽の日当たりの良い場所に移植できます。

最適なケア:

唐辛子とコショウの植物は、暖かく湿気の多い場所を好みますが、湿った場所は好みません。土の最上層が乾いたときのみ水をまき、時々上から屋内植物にスプレーします。トマト植物とは対照的に、サイドシュートを唐辛子やピーマンでトリミングする必要はありません。一般に信じられていることとは反対に、最初の花 (女王花) の開花でさえ、植物の発育には影響しません。植物が有機野菜の良い土壌にある場合、有機肥料による最初の施肥は、最初の芽が現れたときのみ必要です。

冬に: 冬の間、植物は摂氏10度で少し暗くなり、涼しくなり、それに応じて水やりが少なくなります。

明るく暖かい場所では、以前と同じように植物の世話を続け、来年の茂みの成長のために剪定します。

唐辛子とピーマンはナス科の植物です。彼らの植物の部分は有毒です。もちろん、熟した果実ではありません！

SKU: 18481 / BIO - Chili - Piccante Ciliegia