



# SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX - SAFLAX

## Capsicum annum

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



## Паприка - сладък шоколад x Capsicum annuum Шоколадово кафяви сладки чушки

Удълженият гладък сладък шоколад, който расте под формата на блокове, придава напълно различен цвят на ярко оцветените летни салати. Техните средно големи плодове с вкусна месеста част узряват от тъмно зелено до шоколадово кафяво. Сортът ражда рано и е продуктивен. Сладкият шоколад е много подходящ за скара или зеленчукови рататути, но все пак се налага като шоколадово кафяв акцент в салатите. **Естествено местоположение:** **Успешно отглеждане:** За да дадат плодове вашите чушки през първата година, препоръчително е да ги култивирате между януари и март. Първо оставете семената да се нахиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покълването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрата за отглеждане. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не и мокър, като го овлажнявате ежедневно със спрей бутилка. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палецото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения могат да се пикират до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци (понякога). Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. младите растения може да се пикират (понякога) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение:** **Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените светци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската лека или във ваната. За разлика от домати, 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 зеленчукова почва, първото торене с тор за домати е необходимо само когато се появят първите пъпки. Не наторявайте повече, отколкото е посочено на опаковката. **През зимата:** През зимата растението може да стои малко по-топло и по-хладно при 10° по Целзий и тогава се полива съответно по-малко. На светли и топли места продължете да се грижите за растението както преди. Сега е време и за една резилка - при желание. Колкото по-силно режете, толкова по-гъсто ще бъде растението през следващата година. **Внимание:** Чушките и лютите чушки принадлежат към семейството на нощниците. Частите на растението са отровни. **Но разбира се не зрите плодове!**



## Paprika - sød chokolade x Capsicum annuum Chokoladebrun sød peber

Den aflange, glatte søde chokolade, der vokser i blokform, bringer en helt anden farve til farvestrålende sommersalater. Deres mellemstore frugter med det velsmagende kød modner fra mørkegrøn til chokoladebrun. Sorten bærer tidligt og er produktiv. Den søde chokolade er meget velegnet til grillning eller grøntsagsratatouilles, men den kommer stadig til sin ret som en chokoladebrun farveaccent i salater. **Naturlig beliggenhed:** **Succesfuld dyrkning:** For at dine peberfrugter bærer frugt det første år, er det tilrådeligt at dyrke dem mellem januar og marts. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i vækstsubstratet. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal være efter tre til tidage til at spire. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan de unge planter prikkes ud til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og tomat- eller grøntsagsjord (nogle gange). Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplantet til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed:** **Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørt og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærdne af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili og peberfrugt. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningebloomst) ingen effekt på plantens udvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gødsning med tomatgødning kun nødvendig når de første knopper dukker op. Gød ikke mere, end der står på pakken. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før. Nu er det også tid til en beskæring – hvis det ønskes. Jo hårdere du skærer ned, jo mere buskede vil planten være i det kommende år. **OBS: Peberfrugt og chili tilhører natskyggefamilien. Plantens dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



## Paprika - Sweet Chocolate x Capsicum annuum Schokoladenbraune Gemüsepaprika

Die länglich glatte, in Blockform wachsende Sweet Chocolate bringt mal eine ganz andere Farbe in bunte Sommersalate. Ihre mittelgroßen Früchte mit dem geschmackvollen Fruchtfleisch reifen nämlich von dunkelgrün auf schokoladenbraun ab. Die Sorte trägt früh und ertragreich. Die Sweet Chocolate eignet sich sehr gut zum Grillen oder Gemüse-Ratatouille, aber als schokoladenbrauner Farbtupfer in Salaten kommt sie immer noch am besten zur Geltung. **Naturstandort:** **Anzucht:** Damit Ihr Paprika bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Anzuchtsubstrat. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchtterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergehen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (vereinzelte) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben. **Standort:** **Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eishelligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umpflanzt werden. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chili und Paprika ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit Tomatendünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. Düngen Sie nicht mehr, als auf der Packung angegeben ist. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher. Jetzt ist auch die Zeit für einen Rückschnitt - falls gewünscht. Je stärker Sie zurückschneiden, desto buschiger wird die Pflanze im kommenden Jahr austreiben. **Achtung: Paprika und Chili zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



## Pepper - Sweet Chocolate x Capsicum annuum Chocolate-brown vegetable pepper

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



## Paprika - magus šokolaad x Capsicum annum Šokolaadipruunid paprikad

Plokkiden kasvav piklik sile Sweet Chocolate toob erksavärvilistesse suvesalatitesse hoopis teistsuguse värvingu. Nende keskmise suurusega, maitstva viljalihaga viljad valmivad tumehelkise šokolaadipruunini. Sort kannab varakult ja on saagikas. Sweet Chocolate sobib väga hästi grillimiseks või taimsete ratatouille/de valmistamiseks, kuid salatites tuleb see siiski šokolaadipruuni värviahtsentina. **Looduslik asukoht: Edukas kasvatamine:** Et teie paprika esimesel aastal vilja kannaks, on soovitatav neid kasvatada jaanuarist märtsini. Esmalt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees liguneda ja asetage seejärel poole sentimeetri sügavusele kasvustraati. Hoidke kasvustraati niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspuudeliga. Kata kultuuriruum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peakste fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid olema kolme kuni kümne päeva jooksul idanenud. Nüüd eemalda kate ja hoiage taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikese käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja tomati- või köögiviljamuld (mõnikord). Arge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatase taimed järkjärgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht: Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte märg. Kasta ainult siis, kui pealmine mullakiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C üle, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskel võib taimed siirdada päikesepaisteliselt kohta aiapenerasse või vanni. 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 köögiviljamullas, on esimene väetamine tomativäetisega vajalik kui ilmuvad esimesed pungad. Ärge väetage rohkem, kui pakendil kirjas. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetase teda vastavalt vähem. Valgusküllases ja soojas kohas jätkake taime hooldamist nagu varem. Nüüd on soovi korral ka pügamise aeg. Mida kõvemini lõikad, seda põõsasem on taim tuleval aastal. **Tähelepanu: paprika ja tšilli kuuluvad öövihtade perekonda. Taime osad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



## Paprika - makea suklaa x Capsicum annum Suklaanuskeat makeat paprikat

Lohkumuodossa kasvava pitkänomainen, sileä Sweet Chocolate tuo aivan toisenlaista väriä kirkkaiisiin kesäsalatteeihin. Niiden keskikokoiset hedelmät ja maukas hedelmäliha kypsyvät tummanvihreästä suklaanuskeaan. Lajikke kantaa aikaisin ja on tuottava. Sweet Chocolate sopii hyvin grillaamiseen tai kasvisratatouille-ruokiin, mutta tulee silti omakseen suklaanuskeana värikorosteena salaateissa. **Luonnollinen sijainti: Onnistunut viljely:** Jotta paprikat kantaisivat hedelmää ensimmäisenä vuonna, on suositeltavaa viljellä niitä tammi-maaliskuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itämisen lisäämiseksi ja laita ne sitten puoleen sentin syvyyteen kasvualustalle. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepulloilla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen tulisi olla kolmen tai kymmenen jälkeempävaiheen itämisessä. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahattavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja tomaatti- tai kasvismaassa (joskus). Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti: Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jääpühien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sankoon. Tomaatin kasveista poiketen sivuversoja ei tarvitse leikata chillillä ja paprikoilla. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukan (kuningatarkukka) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä kasvimaassa, ensimmäinen lannoitus tomaattilannoitteella on tarpeen kun ensimmäiset silmut ilmestyvät. Älä lannoita enempää kuin pakkauskessa lukee. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan. Nyt on myös aika karsimiseen - haluttaessa. Mitä kovemmin leikkaat, sitä pensasmaisempi kasvi on tulevana vuonna. **Huomio: Paprikat ja chili kuuluvat yösäkkien perheeseen. Kasvin osat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmiä!**



## Paprika - Sweet Chocolate X Capsicum annum Poivron chocolat

Le poivron chocolat oblong et lisse qui grandit en blocs donne une couleur complètement différent à des salades estivales colorées. Ses fruits de taille moyenne, avec la pulpe savoureuse, mûrissent notamment du vert foncé au brun chocolat. Le poivron chocolat porte ses fruits tôt et est productif. Le poivron chocolat est très bon à griller ou à mettre dans une ratatouille, mais il est toujours mis en valeur comme touche de couleur brun chocolat dans les salades. **Emplacement naturel: Culture réussie:** Pour que la plante donne ses premiers fruits dans la première année, il est conseillé de la cultiver entre janvier et mars. Laissez les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures, afin d'améliorer leur faculté germinative, puis mettez-les dans du substrat humide à 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en l'humidifiant de préférence tous les jours avec de l'eau pulvérisée. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 22° à 30° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premières graines doivent germer après seulement trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans le plus de lumière possible (mais pas de soleil de plomb de midi) et dans un endroit un peu plus froid pour que les plantes ne s'étioient pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (isolées) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 centimètres avec des trous dans la terre et de la terre pour tomates ou légumes. Veillez à ce que vous ne blessiez pas les racines fines et à ce que vous arrosiez la terre légèrement. Dans les semaines à venir, les plantes sont progressivement repiquées dans des pots plus gros lorsqu'elles se sont bien enracinées dans leur ancien pot. **Le meilleur emplacement: Soins optimaux:** Les piments aiment un endroit chaud et humide, mais pas mouillé. Arrosez la plante seulement lorsque la couche supérieure de terre est sèche et pulvériser les plantes entretenues à la maison de temps en temps du haut. Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent être mises en plain air à des températures d'au moins 5° Celsius pendant la journée pour le renforcement et pour qu'elles puissent s'habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être rempotées dans un emplacement ensoleillé dans la plate-bande ou dans le pot. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de tailler les piments. Même le fractionnement de la première floraison (fleur reine) n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à l'opinion généralement répandue. Si la plante est dans de la bonne terre pour légumes, le premier engraissement est seulement nécessaire lorsque les premiers bourgeons apparaissent. N'engraissez pas plus que ce qui est indiqué sur l'emballage. **En hiver:** La plante peut hiverner dans un endroit plus sombre et plus froid à 10° Celsius. Dans ce cas, elle doit être arrosée moins fréquemment. Entretenez la plante comme avant si elle est dans un emplacement chaud et lumineux. Il est aussi temps de couper la plante, si vous voulez. Plus vous coupez, plus la plante devient touffue l'année suivante. **Attention: Les Poivrons et les chilis appartiennent à la famille des solanacées. Leurs parties végétales sont toxiques. Le fruit mûr ne l'est bien évidemment pas!**



## Πάπρικα - Sweet Chocolate x Capsicum annum Γλυκίές πιπεριές καφέ σοκολάτας

Η μακρόστενη, λεία Sweet Chocolate, που αναπτύσσεται σε μορφή μπλοκ, φέρνει ένα εντελώς διαφορετικό χρώμα στις έντονες καλοκαιρινές σαλάτες. Τα μεσαίου μεγέθους φρούτα τους με τη νόστιμη σάρκα ωριμάζουν από σκούρο πράσινο έως καφέ σοκολάτα. Η ποικιλία αντέχει ωρίς και είναι παραγωγική. Το Sweet Chocolate είναι πολύ κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα ή ratatouille λαχανικών, αλλά εξακολουθεί να εμφανίζεται ως σοκολατένιο καφέ χρώμα στις σαλάτες. **Φυσιική τοποθεσία: Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να καρποφορήσουν οι πιπεριές σας τον πρώτο χρόνο, καλό είναι να τις καλλιέργησετε μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου. Αρχικά αφίστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξηθεί η βλάστηση και μετά τοποθετήστε τους σε βάζο μισού εκατοστού στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγράνοντας το καθημερινά με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέσει το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να είναι μετά από τρεις έως δέκα ημέρες 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, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 εκ. με τρύπες στον πάτο και ντομάτα ή φυτικό χώμα (μερικές φορές). Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτεπίλετες ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους. **Η καλύτερη τοποθεσία: Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά τσίλι και πιπεριές πρέπει να ζεστό και υγρό, αλλά όχι υγρό. Ποτίστε μόνο όταν το ανώτερο στρώμα του εδάφους έχει στεγνώσει και περιστασιακά ψεκάστε τα φυτά εσωτερικού χώρου από πάνω. Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να σκληρύνουν και να συνηθίσουν τον ήλιο. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο κρεβάτι του κήπου ή στη μπανιέρα. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαισίους βλαστούς με τσίλι και πιπεριές. 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 είναι σε καλό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με λίπασμα ντομάτας είναι μόνο απαραίτητη όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουκουλία. Μην λιπαίνετε περισσότερο από όσο λέει η συσκευασία. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκούρο και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια ποτίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινά και ζεστά τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν. Τώρα είναι επίσης η ώρα για ένα κλάδεμα - αν το επιθυμείτε. Όσο πιο δύσκολο κόβετε, τόσο πιο θαμνώδες θα είναι το φυτό το επόμενο έτος. **Προσοχή: Οι πιπεριές και τα τσίλι ανήκουν στην οικογένεια των νυχτολούδων. Τα μέρη του φυτού είναι δηλητηριώδη. Μα φυσιικά όχι το ώριμο φρούτο!**



## Paprika - Seacláid Mhílis x Capsicum annum

### Seacláid donn piobair milis

Tugann an Seacláid Mhílis fhada, mhín, a fhásann i bhfoirm bloic, dath iomlán difriúil do sailéid samhraidh daite. Ripenann a gcuid torthaí meánmhéide agus an flesh blasta ó ghlas dorchga go donn seacláid. Iompraíonn an éagsúlacht go luath agus tá sé táirgíúil. Tá an Seacláid Mhílis an-oiriúnach le haghaidh grilling nó ratatouilles glasraí, ach tagann sé isteach ina chuid féin fós mar accent dath donn seacláide i sailéid. **Suíomh nádúrtha: Saothrú rathúil:** Ionas go n-iompróidh do phiobair torthaí sa chéad bhliain, tá sé inmholta iad a chothú idir Eanáir agus Márta. Ar dtús lig do na síolta soak in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an phéacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar ar doimhneacht sa tsubstráit atá ag fás. Coinnigh an tsubstráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an tithir ó thriomú achmad. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhó nó trí lá. Cuirreann sé seo cosc ar mhúnlú ar an tithir atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir go mbeadh an chéad síolta tar éis trí go deich 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 vergellen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben. **An suíomh is fearr: Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr itreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhíon ó thuas. Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtairbh ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasplánu go dtí áit ghriamhar sa leaba ghairdín nó sa tub. I gcórasnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bhearradh le cillí agus piobair. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl anois éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhliáth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an gléasra in tithir glasraí maith, ní gá ach an chéad toirchiú le leasachán trátaí nuair a bhíonn na chéad bachelóga le feiceáil. Níl fertilize níos mó ná mar a deir an pacáiste. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorchga agus níos fuire ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geal agus te, leanúint ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo. Anois tá an t-am le haghaidh bearradh - más inmhianaithe. Níos deacra a ghearrann tú síar, is amlaith is mó a bheidh an gléasra sa bhliain atá romhainn. **Aird: Is leis an teaghlach nightshade iad piobair agus cillí. Tá codanna an gléasra nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aib!**



## Paprika - sætt súkkulaði x Capsicum annum

### Súkkulaðibrún sæt paprika

Aflanga, sléttá sæta súkkulaði, sem vex i kubbaformi, kemur með allt annan lit á skærilit sumarsalót. Meðalstórir ávextir þeirra með bragðgöðu holdi þroskast frá dökkgrænum til súkkulaðibrúnar. Fjölbreytan ber snemma og er afkastamikil. Sæta súkkulaði hentar mjög vel til að grilla eða grænmetisratatouilles, en það kemur samt til sín sem súkkulaðibrúnt litarheimur í salótum. **Náttúruleg staðsetning: Árangursrik ræktun:** Svo að paprikurnar beri ávext fyrsta árið er ráðlegt að rækta þær á milli janúar og mars. Látið fræin fyrst ljúga í bleyti í herbergissteitu vatni í sólarhring til að auka spirunarfærni og setjið þau síðan hálf sentimetra djúpt í vaxtarlagið. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflošku. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu ræktunarilátið á létan og heitan stað með hitastig 22° og 30° á Celsíus. Fyrstu fræin ættu að vera eftir þrjú til tíudaga til að spíra. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampanði hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðparið þróast má stínga unga plöntunum upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninum og tómata- eða grænmetisöld (stundum). Gættu þess að skemma ekki fínar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinum. **Besta staðsetningin: Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsius til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. Öfugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að snyrta hliðarskotíð með chilli og papriku. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjóta út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plantan er í góðum jurtajarðvegi er fyrsta frjögvin með tómatáburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brumurnar birtast. Ekki frjögva meira en pakkinn segir til um. **A veturna:** Yfir vetrartímam getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvað að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður. Nú er líka tíminn fyrir klippingu - ef þess er óskað. Því erfiðara sem þú klippir niður, því bushiari verður plantan á komandi ári. **Athugi: Paprika og chilli tilheyra næturskuggafjölskyldunni. Hlutar plöntunnar eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextir!**



## Peperoncino Sweet Chocolate Capsicum annum

### Peperoncino dolce color cioccolato

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



## Paprika - slatka čokolada x Capsicum annum

### Čokoladno smeđa slatka paprika

Izdužena, glatka slatka čokolada, koja raste u bloku, donosi potpuno drugačiju boju ljetnim salatama jarkih boja. Njihovi plodovi srednje veličine s ukusnim mesom dozrijevaju od tamno zelene do čokoladno smeđe. Sorta rano rađa i produktivna je. Slatka čokolada vrlo je prikladna za pečenje na roštilju ili ratatouilles od povrća, ali još uvijek dolazi do izražaja kao čokoladno smeđi naglasak u salatama. **Zemlja porijekla: Uspešan uzgoj:** Kako bi vaša paprika rodila u prvoj godini, preporučljivo je uzgajati je između siječnja i ožujka. Najprije ostavite sjeme da se namače u sobno toploj vodi 24 sata kako bi se povećala klijavost, a zatim ga stavite pola centimetra duboko u supstrat za uzgoj. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekritje prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prvo sjeme treba biti nakon tri do desetdana da proklija. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, mlade biljke se mogu pikirati do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i zemljom za rajčice ili povrće (ponekad). Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presadivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija: Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokro. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odozgo. Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetaca sredinom svibnja biljke se mogu presaditi na suncano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. 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 tlu za povrće, potrebna je samo prva prihrana gnojivom za rajčice. kada se pojave prvi pupoljci. Nemojte gnojiti više nego što je navedeno na pakiranju. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima nastavite s njegom biljke kao i prije. Sada je vrijeme i za rezidbu - po želji. Što jače režete, to će biljka biti grmolika u narednoj godini. **Pažnja: Paprike i čili pripadaju obitelji noćurka. Dijelovi biljke su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



## Paprika - saldā šokolāde x Capsicum annuum Šokolādes brūnie saldī pipari

legarenā, gludā Sweet Chocolate, kas aug bloku formā, piešķir pavisam citu krāsu spilgtas krāsas vasaras salātiem. To vidēji lielie augļi ar garšīgu mīkstumumu nogatavojas no tumši zaļas līdz šokolādes brūnai. Šķirne agri nes un ir ražīga. Saldā šokolāde ir ļoti piemērota grilēšanai vai dārzeņu ratatouilles, taču tā joprojām izpaužas kā šokolādes brūnās krāsas akcents salātos. **Dabiska vieta: Veiksmīga audzēšana:** Lai jūsu paprika nestu augļus pirmajā gadā, ieteicams tos kultivēt no janvāra līdz martam. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimētra dziļumā augšanas substrātā. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu būt pēc trim līdz desmitdienas, lai dīgtu. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrās lapu pāris, jaunus augus var izdurt līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un tomātu vai dārzeņu augsnē (dažreiz). Līdz, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta: Optimāla aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Tiklīdz kļūst nedaudz siltāks, augi var iziet ārā dienas laikā vismaz 5°C temperatūrā, lai sacietētu un pierastu pie saules. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus var pārstādīt saulainā vietā dārza dobē vai vannā. Atšķirībā no tomātu stadiem nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili un papriku. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā augsnē, ir nepieciešama tikai pirmā mēslošana ar tomātu mēslojumu kad parādās pirmie pumpuri. Nebarojiet vairāk, nekā norādīts uz iepakojuma. **Ziemā:** Ziemā augs var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišās un siltās vietas turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš. Tagad ir arī laiks apgriešanai - ja vēlaties. Jo grūtāk jūs nogriezīsīt, jo klaplaks augs būs nākamajā gadā. **Uzmanību: paprika un čili pieder pie naktenju dzimtas. Augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



## Paprika - saldus šokolādes x Capsicum annuum Šokolādinēs rudus saldžiosios paprikas

Pailgas, lygus Sweet Chocolate, augantis blokinu pavidalu, ryškiaspalvems vasarinems salotoms suteikia visiškai kitokios spalvos. Jų vidutinio dydžio vaisiai su skaniu mīkstinu sunoksta nuo tamsiai žalioms iki šokolādinēs rudus spalvos. Veislē anksti dera ir yra derlinga. „Sweet Chocolate“ labai tinka kepti ant grotelių ar daržovių ratatouilles, tačiau jis vis tiek pasirodo kaip šokolado rudus spalvos akcentas salotose. **Natūrali vieta: Sėkmingas auginimas:** Kad jūsų paprikos duotų vaisių pirmiausia metais, patartina jas auginti sausio–kovo mėnesiais. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šilto vandenyje, kad padidėtų daigumas, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į auginimo substratą. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapią, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų būti po trijų ar dešimties dienų sudygti. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiau, kad jauni augalai nenuvystytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus iki pirmojo lapo galima išsmeigti į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir pomidorų ar daržovių žemėje (kartais). Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta: Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapią. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Kai tik šiek tiek atšils, augalai gali išėiti į lauką dieną esant bent 5°C temperatūrai, kad sutvirtėtų ir priprastų prie saulės. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į saulėtą vietą sodo lysvėje arba kubile. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili ir paprikoms nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje daržovių žemėje, pirmą kartą patrešči pomidorų trašomosis tereikia kai pasirodo pirmieji pumpurai. Netrešči daugiau, nei nurodyta ant pakuotės. **Ziemą:** Žiemą augalus gali stovėti šiek tiek tamsesnį ir vėsesnį esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesios ir šiltos vietose toliau rūpinkitės augalu kaip anksčiau. Dabar taip pat laikas genėti – jei pageidaujama. Kuo sunkiau pjausite, tuo augalas bus krūmesnis ateinančiais metais. **Dėmesio: pipirai ir paprikos priklauso nakvišų šeimai. Augalo dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



## Paprika - Čikkulata Helwa x Capsicum annuum Bžar helu kannella tač-čikkulata

IČ-Čikkulata Helwa tawwalija u lixxa, li tikber fforma ta 'blokk, gģib kulur kompletament differenti għall-insalati tas-sajf ikkurluriti jghajtu. Il-frott ta 'daqs medju tagħhom bil-laħam fit-foħma jimmatura minn aħdar skur għal kannella čikkulata. Il-varjetā gģoror kmieni u hija produktiva. IČ-Čikkulata Helwa hija adattata ħafna għal xiwi jew ratatouilles tal-ħxejjex, izda xorta tidħol fiha bħala aċcent ta 'kulur kannella čikkulata fl-insalati. **Post naturali: Kultivazzjoni b'suċċess:** Sabieh il-bżar tiegħ jagħti l-frott fl-ewwel sena, huwa rakkomandabbli li jģi kkuġivat bejn Jannar u Marzu. L-ewwel halli z-zrieragħ jixxarrab f'ilma šhun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżjed il-ģerminazzjoni u mbagħad poġģihom nofs ċentimetru fond fis-sottostrat li qed jikber. Zomm is-sottostrat li qed jikber niedja izda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flixkun tal-ispri. Għati l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħhi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijem. Dan jippreveni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija u qed tikber. Poġģi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u šhun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel zrieragħ għandhom ikunu wara tieta sa għaxrajjem biex jģggerminaw. Issa neħhi l-għatu u zomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (izda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u ftit cooler sabieh il-pjanti zġħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti zġħar jistgħu jinqatgħu sal-ewwel werqa f'qsari iġġħar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija tat-tadam jew tal-ħaxix (xi kultant). Jekk jogħģbok kun żgur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-ģimģħat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jģgu trappantati gradwalment f'qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post: Kura ottimali:** Pjanti tač-chili u tal-bżar bħalu šhun u umdu, izda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun niġef u kultant roxx pjanti ta' ġewwa minn fuq. Hekk kif tišon ftit, il-pjanti jistgħu joħorģu barra matul il-ģurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddis tas-siġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jģgu trappantati f'post xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. B'kuntrast mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjiet tal-ģnub jitqaxxru bil-bżar u l-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura reġina) m'għandu l-ebda effett fuq l-iżvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'ħamrija veģetali tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni bil-fertilizzant tat-tadam hija meħtieġa biss meta jidru l-ewwel blanzuni. Fertilizzax aktar milli jghid il-pakkett. **Fix-xitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi ftit aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisiqja b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwiya u šhan, kompli tieħu ħsieb l-impjant bħal qabel. Issa huwa wkoll iż-zmien għal zbir - jeqk mixtieq. Iktar ma taqta 'lura, iktar tkuñ buri l-impjant fis-sena li ġejja. **Attenzjoni: Il-bżar u č-chillies jappartjenu għall-familja nightshade. Il-partijiet tal-pjanta huma velenuzi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



## Paprika - Zoete Chocolate X Capsicum annuum Chocoladebruine paprika's

De langwerpige, gladde, blokvormige Sweet Chocolate geeft een heel andere kleur aan kleurrijke zomerse salades. Hun middelgrote vruchten met hun smakelijke vruchtvles zijn van donkergroen naar chocoladebruin. Het ras is vroeg en productief. De Zoete Chocolate is geweldig om te grillen of voor plantaardige ratatouilles, maar komt toch het best tot zijn recht als een chocoladebruine kleuraccent in salades. **Natuurlijke locatie: Succesvolle teelt:** We raden aan om tussen januari en maart te telen, zodat uw paprika's in het eerste jaar al vrucht dragen. Laat de zaden 24 uur in warm water weken om de ontkieming te versterken en plaats ze dan een halve centimeter te een centimeter diep in het groeimedium. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het dagelijks opnieuw te bevochtigen met een spuitfles. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22° en 30° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu het deksel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en iets koeler, zodat de jonge plantjes niet gember. Zodra het tweede blaadpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. De jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine potjes van 10 cm met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. De beste locatie: Optimale verzorging: Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5° Celsius naar buiten om uit te harden en te wennen aan de zon. Na de ijssheiligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuin of in de kuip. In tegenstelling tot tomatenplantjes is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers en paprika's te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede groentegrond, dan is de eerste bemesting met tomatenmest noodzakelijk wanneer de eerste knoppen verschijnen. Bemest niet meer dan op de verpakking staat vermeld. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Op lichte en warme locaties kunt u de plant blijven verzorgen zoals voorheen. Dit is het moment om te bezuigen - indien gewenst. Hoe meer je snoeit, hoe bossiger de plant het komende jaar zal uitlopen. **Let op: paprika en chili behoren tot de nachtschadefamilie. De delen van de plant zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**





## Paprika - Söt Choklad X Capsicum annuum Chokladbruna paprika

Den långsträckt, släta, blockformade söta chokladen ger färgglada sommarsallader en helt annan färg. Deras medelstora frukter med sin goda massa mognar från mörkgrön till chokladbrun. Sorten är tidig och produktiv. Den söta chokladen är perfekt för att grilla eller vegetabiliska ratatouilles, men det kommer fortfarande bäst ut som ett chokladbrunt färgstänk i sallader. **Naturligt läge: Framgångsrik odling:** Vi rekommenderar att du odlar mellan januari och mars så att dina paprika redan kommer att bära under det första året. Låt fröna suga i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter till en centimeter djupt i odlingsmediet. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har förtsett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22 ° och 30 ° Celsius. De första fröna bör gro efter tre till tio dagar. Ta bort locket och håll växterna i så mycket ljus som möjligt (men ingen flammmande middagsgas) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan de unga plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. De unga plantorna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen: Optimal vård:** Chili och peppar växer gillar det varmt och fuktigt, men inte vått. Endast vatten när det översta jordskiktet har torkat och spraya ibland över växter som hålls i lägenheten ovanifrån. Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i badkaret. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili och paprika. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god vegetabilisk jord är den första befruktningen med tomatgödsel nödvändig när de första knopparna dyker upp. Gödsla inte mer än vad som anges på förpackningen. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser kan du fortsätta att ta hand om växten som tidigare. Nu är det dags för en nedskärning - om så önskas. Ju mer du beskär, desto buskare kommer växten att gro under det kommande året. **Uppmärksamhet: Paprika och chili tillhör nattskuggfamiljen. Växtens delar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



## Paprika - sladká čokoláda x Capsicum annuum Čokoládovo hnedá sladká paprika

Podlhovastá hladká sladká čokoláda, ktorá rastie v blokovej forme, prináša do pestrofarebných letných šalátov úplne inú farbu. Ich stredne veľké plody s chutnou dužinou dozrievajú od tmavozelenej až po čokoládovo hnedú. Odroda rodi skoro a je produktívna. Sladká čokoláda je veľmi vhodná na grilovanie alebo zeleninové ratatouille, ale aj tak si prídá na svoje ako čokoládovo hnedý farebný akcent v šalátoch. **Prirodzená poloha: Úspešná kultivácia:** Aby vaše papriky plodili už v prvom roku, je vhodné pestovať ich medzi januárom a marcom. Semená nechajte najskôr 24 hodiny namočiť v izbovej teplej vode, aby sa zvýšila kľúčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do pestovateľského substrátu. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22° a 30° Celzia. Prvé semená by mali byť po troch až desiatich dňoch kľúčivé. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržiavajte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poľudňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichnúť až po prvý list do malých 10 cm kvetináčov s otvormi na dne a zeminou z paradajok alebo zeleniny (niekedy). Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreňky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie: Optimálna starostlivosť:** Rastliny chilli papričky a papriky majú rady teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5° Celzia, aby sa otožovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. Na rozdiel od rastlín rajčiakov nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chilli a paprikou. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej zeleninovej pôde, prvé prihnojenie hnojivom na paradajky je len potrebné keď sa objavia prvé púčiky. Nehnojte viac, ako je uvedené na obale. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplých miestach pokračujte v starostlivosti o rastlinu ako doteraz. Teraz je tiež čas na prerezávanie - ak je to žiaduce. Čím tvrdšie budete rezat, tým bude rastlina v budúcom roku hustejšia. **Pozor: Papriky a chilli papričky patria do čeľade nočných. Časti rastliny sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



## Paprika - sladka čokolada x Capsicum annuum Čokoladno rjava sladka paprika

Podolgovata, gladka sladka čokolada, ki raste v bloku, prinese popolnoma drugačno barvo živahno obarvanim poletnim solatam. Njihovi srednje veliki plodovi z okusnim mesom so od temno zelene do čokoladno rjave barve. Sorta zgodaj rodi in je produktivna. Sladka čokolada je zelo primerna za pečenje na žaru ali zelenjavne ratatouilleje, vendar še vedno pride do izraza kot čokoladno rjav barvni poudarek v solatah. **Naravni habitat: Navodila za gojenje:** Da bodo vaše paprike obrodile v prvem letu, je priporočljivo, da jih gojite med januarjem in marcem. Semena najprej 24 ur namakamo v sobno topli vodi, da povečamo kalitev, nato pa jih damo pol centimetra globoko v rastni substrat. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bodo po treh do desetih dneh za kalitev. Zdjaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko mlade rastline do prvega lista pikiramo v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in zemljo za paradiznik ali zelenjavo (včasih). Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih mlade rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija: Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne moko. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poškopite sobne rastline od zgoraj. Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. Za razliko od rastlin paradiznika pri čiliju in papriki ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri rastlinski zemlji, je potrebno le prvo gnojenje z gnojilom za paradiznik ko se pojavijo prvi brsti. Ne gnojite več, kot piše na embalaži. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot prej. Sedaj je tudi čas za rez - po želji. Bolj kot boste rezali, bolj grmičasta bo rastlina v prihodnjem letu. **Pozor: paprika in čili spadata v družino nočnih senčnikov. Deli rastline so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



## Pimiento sweet chocolate Capsicum annuum Pimiento de color marrón chocolate

El pimiento sweet chocolate es oblongo y liso, crece en forma de bloque y da un color completamente diferente a las coloridas ensaladas de verano. Sus frutas de tamaño medio y con pulpa sabrosa, maduran desde un color verde oscuro hasta marrón chocolate. La variedad es productiva y temprana en su cosecha. El pimiento sweet chocolate es muy adecuado para asar a la parrilla o como vegetal para Ratatouilles, pero en ensaladas destaca más por su color marrón chocolate. **Ubicación natural: Cultivo exitoso:** Para que la planta de frutos desde el primer año se recomienda cultivar las semillas entre enero y marzo. Para aumentar la germinación manténgalas durante 24 horas en agua a temperatura ambiente y después introdúzcalas entre medio centímetro y un centímetro en sustrato húmedo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, para ello lo mejor es que rocíe el cultivo diariamente con un pulverizador. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujereéelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 22 y 30 grados. A los tres a diez días siguientes, deberían aparecer las primeras plántulas. Retire la cobertura del recipiente y mantenga las plántulas en un espacio muy luminoso (pero sin sol directo al medio día) y algo más fresco, para que no amarillen las plántulas. En cuanto se desarrolle el segundo par de hojas se pueden trasplantar los plantones individualmente, en un macetero de 10 centímetros con el fondo agujereado y tierra para el cultivo de tomates o verduras. Preste atención de no dañar las raíces finas y riegue la tierra ligeramente. Durante las semanas sucesivas irá trasplantando las plántulas a un macetero mayor cada vez, en cuanto las raíces hayan cubierto el macetero. **La mejor ubicación: Cuidado óptimo:** Las plantas de pimientos y chili requieren un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. Riegue cuando la primera capa de la superficie de la tierra se haya secado y rocíe las plantas cultivadas en interior desde arriba. En cuanto las temperaturas sean más cálidas, con temperaturas superiores a 5 grados, puede mantener la planta en exterior para hacerla más resistente al frío y acostumbrarla al sol. A partir de mediados de mayo puede trasplantar las plantas al exterior en un lugar soleado, en arriete o macetero. A diferencia del tomate, el chili y el pimiento, no es necesario eliminar los brotes axilares ni los brotes laterales. Si cultiva la planta en buena tierra para verduras no hará falta suministrarle fertilizante para el cultivo de tomates hasta que aparezcan los primeros capullos. No le suministre más fertilizante del que viene indicado en las instrucciones del propio fertilizante. **En el invierno:** Durante el invierno puede mantener la planta en un lugar algo menos luminoso, con 10 grados y regándola también menos. En lugares luminosos y cálidos debe seguir el cuidado habitual. Ahora es el momento para una poda, cuanto más se pade, más frondosa crecerá el siguiente año. **El pimiento e los chiles son solanáceas. ¡Todas las partes de la planta son venenosas. Excepto el fruto maduro, por supuesto!**



## Paprika - sladká čokoláda x Capsicum annuum Čokoládově hnědé sladké papriky

Podlouhlá hladká sladká čokoláda, která roste v blokové formě, přináší do pestrobarevných letních salátů úplně jinou barvu. Jejich středně velké plody s chutnou dužinou dozrávají od tmavě zelené až po čokoládově hnědou. Odrůda rodí brzy a je produktivní. Sladká čokoláda je velmi vhodná ke grilování nebo zeleninovým ratatouilles, ale přesto se uplatní jako čokoládově hnědý barevný akcent v salátech. **Přírozená poloha: Úspěšné pěstování:** Aby vaše papriky plodily již v prvním roce, je vhodné je pěstovat mezi lednem a březnem. Nejprve nechte semena namočit na 24 hodin do pokojové vody pro zvýšení klíčivosti a poté je vložte půl centimetru hluboko do pěstebního substrátu. Udržujte pěstební substrát vlhký, ale ne mokry každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstranit na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístíte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semínka by měla být po třech až deseti dny vyklíčt. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze mladé rostlinky vypichovat až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a zeminou z rajčat nebo zeleniny (někdy). Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. **Nejllepší umístění: Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkejte pokojové rostliny shora. Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 5° Celsia, aby otužily a zvykly si na sluníčko. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit na slunné místo v zahradním záhonu nebo ve vaně. Na rozdíl od rostlin rajčete není nutné ořezávat boční výhonky chilli a paprikou. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylomení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré zeleninové půdě, je nutné pouze první přihnojení hnojivem na rajčata když se objeví první pupeny. Nehnojte více, než je uvedeno na obalu. **V zimě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmavší a chladnější při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplých stanovištích pokračujte v péči o rostlinu jako doposud. Nyní je také čas na prořezávání - je-li to žádoucí. Čím tvrději budete řezat, tím bude rostlina v příštím roce košatější. **Pozor: Papriky a chilli papričky patří do čeledi hluchavkovitých. Části rostliny jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!**



## Paprika - Tatlı Çikolata x Capsicum annuum Çikolata kahverengi tatlı biber

Blok halinde yetişen uzun, pürüzsüz Tatlı Çikolata, rengarenk yaz salatalarına bambaşka bir renk getiriyor. Lezzetli etli orta büyüklükteki meyveleri koyu yeşilden çikolata kahvesine kadar olgunlaşır. Çeşitlilik erken meyvye verir ve verimlidir. Tatlı Çikolata, ızgara veya sebze ratatouilles için çok uygundur, ancak yine de salatalarda çikolata kahvesi renk vurgusu olarak kendine gelir. **Doğal konum: Başarılı yetiştirme:** Biberlerinizin ilk yıl meyvye vermesi için Ocak-Mart ayları arasında yetiştirilmesi tavsiye edilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından büyüyen substratın yarım santimetre derinliğine yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir spray şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila ondan sonra olmalıdır. Tegen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (vereinzelnd) 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. **En iyi konum: 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. Biraz ısıdır 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. 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 bitkisel toprakta ise sadece domates gübresi ile ilk gübreleme gereklidir. İlk tomurcuklar görüldüğünde. Paketin yazdığından daha fazla gübreleme yapmayın. **Kışın:** Kiş aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin. Şimdi ayrıca budama zamanı - istenirse. Ne kadar sert kesinti yaparsanız, bitki önümüzdeki yıl o kadar yoğun olur. **Dikkat: Biberler, itüzmügiller familyasındandır. Bitkinin kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyvye değil!**



## Paprika - Édes csokoládé x Capsicum annuum Csokoládébarna édes paprika

Egészen más színt visz az élénk színű nyári salátákba a hosszúkás, sima, tömbben termő Sweet Chocolate. Közepes méretű, ízletes húsú gyümölcsiek sötétzöldtől csokoládébarnáig érnek. A fajta korán viseli és termékeny. Az Édes csokoládé kiválóan alkalmas grillezésre vagy zöldséges ratatouille-ra, de a saláták csokoládébarna színfoltjaként is megállja a helyét. **Természetes elhelyezkedés: Sikeres termesztés:** Annak érdekében, hogy a paprika már az első évben termést hozzon, január és március között érdemes termesztetni. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy fokozza a csírázást, majd helyezze őket fél centiméter mélyre a termesztő aljzatba. Tartsa a termesztő aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magvaknak három-tíz után kell lenniük napokig csírázni. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket egészen az első leveléig kiszúrhatjuk kis, 10 cm-es, alján lyukas edényekbe, paradicsom- vagy zöldségföldbe (esetenként). Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan áttültetik egyre nagyobb cserepekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserepben. **A legjobb hely: Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülől a szobanövényeket. Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkeményedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszentek után a növényeket áttültethetjük a kerti ágyás napos helyre vagy a kádba. A paradicsomnövényekkel ellentétben nem szükséges az oldalhajtásokat chilivel és paprikával levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó növényi talajban van, akkor csak az első műtrágyázás paradicsomtrágyával szükséges amikor megjelennek az első rügyek. Ne műtrágyázzon többet, mint amennyit a csomagolás ír. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban. Itt az ideje a metszésnek is - ha szükséges. Minél keményebben vág vissza, annál bokrosabb lesz a növény a következő évben.

• • • • •



## スイートチョコレート・ピーマン

Capsicum annum

### チョコレート色のピーマン

滑らかで長くブロック状に成長するスイートチョコレート・ピーマンは、サマーサラダに新しい色彩をもたらします。美味しい果肉のミディアムサイズの実最初は濃い緑色でその後チョコレート色に変化します。速く豊富に実を实らせませす。パーベキューや野菜のラタトゥイユにも適していますが、サラダで食べるのがお勧めです。

#### 自然な場所:

#### 栽培成功:

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

#### 最高のロケーション:

#### 最適なケア:

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

#### 冬に:

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

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

SKU: 13505 / Paprika - Sweet Chocolate x