



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 - Паприка - сладък шоколад

Capsicum annuum

Захарно-сладко и кафеено-кафяво - за разнообразие в салати и сурови зеленчуци

Вкусен, много сладък, Sweet Chocolate отлежава от зелен до наситен шоколадовакафяв цвят. Отличен за салати, пълнежи или за готвене. Черният пипер е много универсален в кухнята. Популярен е като сурова храна или в салати. Пържи се заедно с други смесени зеленчуци като рататуи или се пълни във фурната. **Естествено местоположение:** Пиперът има своите корени в Южна Америка. **Успешно отглеждане:** Препоръчва се размножаване между януари и март, така че растението да даде плод през първата година. Първо оставете семената да се нахиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат похълването 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 палещо 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 цветци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската лека или във ваната. **Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. За разлика от 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 органична зеленчукова почва, първото торене с органичен тор е необходимо само когато се появят първите пъпки. **През зимата:** През зимата растението може да стои малко по-тъмно и по-хладно при 10° по Целзий и тогава се полива съответно по-малко. На светли и топли места продължете да се грижите за растението както преди и го подрязвайте за гъст растеж през следващата година. **Лютият червен пипер и чушките са нощни растения. Растителните им части са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Paprika - sød chokolade

Capsicum annuum

Sukker-sød og kaffe-brun - til variation i salater og rågrøntsager

Lækker, meget sød, sød chokolade modner fra grøn til en rig chokoladebrun farve. Fremragende til salater, fyld eller til madlavning. Paprika er meget alsidig i køkkenet. Det er populært som råkost eller i salater. Den steges sammen med andre blandede grøntsager som ratatouille eller fyldes i ovnen. **Naturlig beliggenhed:** Peberfrugten har sine rødder i Sydamerika. **Successful dyrkning:** Foriming mellem januar og marts anbefales, så planten bærer frugt det første år. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter underlaget mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer, at der dannes skimmelvamp på underlaget. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal spire efter tre til ti dage. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanted til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. Så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanted til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. Så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplanted til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed:** Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærdne af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. **Optimal pleje:** Chili og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørt og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili og peberfrugt. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningebloomst) 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 natskyggeplanter. Deres plantedele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



BIO - Paprika - Sweet Chocolate

Capsicum annuum

Zuckersüß und kaffeebraun - Für Abwechslung bei Salat und Rohkost

Die köstliche, sehr süße Sweet Chocolate reift von grün bis zu einer kräftigen schokoladenbraunen Farbe. Hervorragend geeignet für Salate, Füllungen oder zum Kochen. Paprika ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Als Rohkost oder in Salaten ist sie beliebt. Sie wird zusammen mit anderem Mischgemüse als Ratatouille gebraten oder gefüllt im Backofen zubereitet. **Naturstandort:** Die Paprika hat ihre Wurzeln in Südamerika. **Anzucht:** Damit die Pflanze bereits im ersten Jahr trägt, empfehle sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzel) 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 Eishelligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. **Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chili und Paprika ein Entgegen 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 - Sweet Pepper - Sweet Chocolate

Capsicum annuum

Sugar-sweet and coffee brown - lovely change for salad and raw food

Sweet Chocolate is a delicious and very sweet variety that matures from green to bold chocolate-brown colouring. It is perfectly suited for salads, stuffing or cooking. Pepper has a very versatile use in cuisines. It is popular as a raw vegetable in salads. Moreover, Pepper can be prepared as Ratatouille along with other mixed vegetables or stuffed and baked in an oven. **Natural location:** Pepper is native to South America. **Successful cultivation:** If you want the plant to bear fruits already in the first year, you should start propagation between January and March. Place the seeds in lukewarm water for about 24 hours to stimulate germination. After that, plant the seeds about 0.5 - 1 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. Keep your potting compost moist, but not wet - preferably by using a water sprayer for moistening. Cover the seed container with clear film that you provide with a few small holes. That way the substrate doesn't dry out, but also gets some air. Every second or third day, you might want to take the clear film completely off for about 2 hours to avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after 3 to 10 days. Now, you can remove the cover and keep the sprouts in a somewhat cooler, but bright place without exposing them to the hot midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first pair of leaves, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and filled with organic vegetable substrate. Be careful not to damage the fine roots and don't forget to moisten the fresh substrate. During the upcoming weeks and little by little you can move the plants into bigger pots, as soon as the roots have colonized the old pot. **The best location:** As soon as the temperature rises to at least 5° Celsius, you can move the plants outside during the day, to allow them to slowly adapt to the sunlight and outdoor conditions. In mid May and after the Ice Saints, the plants can either be planted out at a sunny place in the garden patch or they can be moved into tubs. **Optimal care:** Chili and Pepper plants prefer a warm and moist surrounding, but not too wet. Water the plant only when the surface layer of the soil has dried out. Indoor plants can be sprayed from above with a water sprayer every now and then. Unlike tomato plants, it is not necessary with chili and pepper plants to pluck out the side-shoots. Contrary to popular opinion, even removing the first flower bud has no influence on the growth of the plant. If you use organic vegetable substrate for cultivation, it becomes only necessary to give additional fertilizer after the first buds appear. **In the winter:** For hibernation, the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature about 10° Celsius. Accordingly, less watering is required. If you prefer to leave the plant in a bright and warm place, keep nurturing it as you did before and cut it back to achieve a bushy growth in the next year. **Chili and Pepper plants belong to the nightshade (solanum) family. Except for the ripe fruits all other parts of the plants are poisonous.**



ORGAANILINE - paprika - magus šokolaad

Capsicum annuum

Suhkru-magus ja kohviiruun - vaheldujeks salatitesse ja toores juurviljadesse

Maitsev, väga magus Sweet Chocolate küpseb rohelisest rikkaliku šokolaadipruuni värvini. Suurepäraseks salatiteks, täidiste või toiduvalmistamiseks. Paprika on köögis väga mitmekülgne. See on populaarne toortoiduna või salatites. Seda praaditakse koos teiste köögiviljaseguna ratatouille'na või täidetakse ahjus. **Looduslik asukoht:** Paprika juured on Lõuna-Ameerikas. **Edukas kasvatamine:** Soovitatav on paljundada jaanuarist märtsini, et taim kannaks vilja esimesel aastal. Esmalt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees ligunenud ning asetage seejärel poole sentimeetri sügavale kookoskiust substraati või mahevilljamulda. Hoidke kasvustraat niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspuudelig. Kata kultuuriumin toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitsab aluspinda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekkimise aluspinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid idanema kolme kuni kümne päeva pärast. Nüüd eemalda kate ja hoi a taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte liõskava keskpäevapäikesse käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldi) kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augeid ja mahe köögiviljamuld. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatase taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. et noored taimed ei närtiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, saab taimikud (eraldi) kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augeid ja mahe köögiviljamuld. Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatase 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 keskel võib taimed siirdada päikesepaistelisesse kohta aiapenrasse või vanni. **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. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilli ja paprikaga külvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusel ei mõjuta isegi esimene õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas orgaanilises köögiviljamullas, on esimene 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 - Paprika - Makea suklaa

Capsicum annuum

Sokerimakea ja kahvinruskea - monipuoliseks salaatteihin ja raakavihanneksiin

Herkullinen, erittäin makea, Sweet Chocolate kypsyy vihreästä täyteläiseen suklaanruskeaan väriin. Erinomainen salaatteihin, täytteisiin tai ruoanlaittoon. Paprika on erittäin monipuolinen keittiössä. Se on suosittu raakaruokana tai salaateissa. Se paistetaan yhdessä muiden vihannesten kanssa ratatouillena tai täytettynä uunissa. **Luonnollinen sijainti:** Pippurin juuret ovat Etelä-Amerikassa. **Onnistunut viljely:** Lisääntämistä suositellaan tammimaa-kaalissa, jotta kasvi kantaa hedelmää ensimmäisenä vuonna. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itävyyden lisäämiseksi ja laita ne sitten pöytäntä suuytuente kookoskuittualustalle tai luomukasvimaahan. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepölyllä. 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 pitäisi itää 3–10 päivän kuluessa. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahatassa keskipäivän aurongossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaata. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, taimet voidaan pistää (erikseen) ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja luomukasvimaata. Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti:** Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja totuttamaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jääpölyjen jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sänkyyn. **Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruisukta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. 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 luomukasvimaassa, ensimmäinen lannoitus orgaanisella lannoitteella on tarpeen vasta ensimmäisten silmien ilmestytessä. **Talvelle:** Talvelle 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 tulevina vuonna tuuheiksi kasvuksi. **Chili ja paprikat ovat yösaيرا. Niiden kasviosat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsä hedelmä!**



BIO - Poivron - Chocolat doux

Capsicum annuum

Sucré et café - Pour diversifier les salades et les crudités

Le Sweet Chocolate délicieux et très sucré mûrit du vert à un marron chocolate intense. Excellent pour les salades, les farces ou pour cuisiner. Le poivron est très polyvalent dans la cuisine. Il est aimé dans les crudités ainsi que dans les salades. Il est rôti ensemble avec d'autres légumes variés en ratatouille ou farci au four. **Emplacement naturel:** Le poivron est originaire de l'Amérique du Sud. **Culture réussie:** Il est conseillé de cultiver la plante entre janvier et mars pour qu'elle porte déjà des fruits pendant la première année. Laissez d'abord les graines pendant 24 heures dans de l'eau à température ambiante, afin d'augmenter la capacité germinative des graines, puis mettez-les dans du substrat en fibres de coco ou dans de la terre potagère BIO à environ 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en humidifiant quotidiennement avec un vaporisateur. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud à 22 à 30 °C. Les premières graines doivent germer au bout de trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans un endroit le plus lumineux possible (mais de soleil de plomb) et un peu plus froid pour que les plantes ne s'étioilent pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (sporadiquement) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 cm avec des trous percés dans le fond et de la terre potagère BIO dès que la deuxième paire de feuilles se développe. Veillez à ne pas endommager les racines encore fines et d'arroser la terre fraîche légèrement. Dans les semaines suivantes, les plantes sont replantées peu à peu dans des pots plus gros lorsqu'elles ont bien enraciné leurs pots précédents. **Le meilleur emplacement:** Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent rester en plein air à au moins 5 °C pendant la journée pour les durcir et les habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être replantées dans un emplacement ensoleillé dans le jardin ou en pot. **Soins optimaux:** Les plantes de piment et de poivron aime le chaud et l'humidité, mais pas être mouillées. Arrosez seulement lorsque la couche de terre supérieure est sèche et pulvérisez de l'eau sur les plantes cultivées à la maison de temps en temps par le haut. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de châtrer les bourgeons axillaires du piment et du poivron. L'éclat de la première floraison n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à des idées largement répandues. Si la plante se trouve dans la bonne terre potagère BIO, il est seulement nécessaire de la fertiliser avec de l'engrais BIO lorsque les premiers bourgeons apparaissent. **En hiver:** Pour l'hivernage, la plante peut être mise dans un endroit un peu plus sombre et à environ 10 °C. Arrosez moins en conséquence. Dans des endroits plus lumineux et chauds, maintenez la plante comme avant et taillez-la pour une croissance buissonnante l'année suivante. **Le piment et le poivron sont des solanacées. Les parties de plantes sont toxiques. Par contre, les fruits mûrs ne le sont pas !**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Πάπρικα - Γλυκιά Σοκολάτα

Capsicum annuum

Ζαχαρόγλυκο και καφέ - για ποικιλία σε σαλάτες και ωμά λαχανικά

Νόστιμη, πολύ γλυκιά, η γλυκιά σοκολάτα ωριμάζει από πράσινο σε πλούσιο καφέ σοκολαί χρώμα. Εξαιρετικό για σαλάτες, γέμιση ή για μαγειρέμα. Η πάπρικα είναι πολύ ευέλικτη στην κουζίνα. Είναι δημοφιλής ως ωμό φαγητό ή σε σαλάτες. Τηγαίνεται μαζί με άλλα ανάμικτα λαχανικά ως ratatouille ή γεμιστό στο φούρνο. **Φυσιική τοποθεσία:** Η πιπεριά έχει τις ρίζες της στη Νότια 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 αυξήσετε τη βλάστηση και στη συνέχεια τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού σε υπόστρωμα από ίνες καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υφρνανόντας το καθημερινά με ένα μικροκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το υπόστρωμα από το στεγνώνω. Θα πρέπει να αφαιρέσετε το αλουμινοχάρτο 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 βλαστηθούν μετά από τρεις έως δέκα ημέρες. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερο φως (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερό για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ελαφρύ και ζεστό χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους, για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. **Η καλλιέργεια τοποθεσία:** Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να ακλιθούν και να συνθησιούν 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 ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαιύους 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 βρισκείται σε καλό βιολογικό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με οργανικό λίπασμα είναι απαραίτητη μόνο όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπουκιά. **Το χώμα:** 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 φτωχές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν και κλαδέψτε το για μια θαμνώδη ανάπτυξη το επόμενο έτος. **Το τσίλι και οι πιπεριάς είναι φυτά νυχτολούδου. Τα φυτικά τους μέρη είναι δηλητηριώδη. Μα φυσιική όχι το ώριμο φρούτο!**



ORGÁNACHA - Paprika - Seacláid Mhílis

Capsicum annuum

Siúcra-milis agus caife-donn - le haghaidh éagsúlacht i sailéid agus glasraí amha

Aibíonn Seacláid Mhílis íogair, an-mílis, ó ghlas go dath donn seacláide saibhir. Sármhaith le haghaidh sailéid, líonadh ní le haghaidh cócaireachta. Tá Paprika an-versatíle sa chistin. Tá sé coitianta mar bhia amh nó i sailéid. Tá sé fríochta mar aon le glasraí measctha eile mar ratatouille nó líonadh san oigheann. **Suíomh nádúrtha:** Tá fréamhacha ag an bpiobar i Meiriceá Theas. **Saothráil rathúil:** Moltar iomadú idir Eanáir agus Márta ionas go n-íompraíonn an gléasra torthaí sa chéad bhliain. An Chéad ligh 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 cócú nó i thir glasraí orgánacha. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé flúth trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spreála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosáiníonn sé seo an tsustráit ó thriomú amach. Ba chóir duit an scrágall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuiréann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an tsustráit. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir na chéad síolta germinate tar éis 3-10 lá. Anois bain an clúdach agus coinneigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuairé ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáil 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 mín agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáil níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota ríomhe sin. Ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáil 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 mín agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáil níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota ríomhe sin. Ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i bpotáil 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 mín agus uisce a chur ar an ithir úr go héadrom. Sna seachtainí amach romhainn, déanfar na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáil níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota ríomhe sin. **An suíomh is fearr:** Chomh luath agus a bíonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtaithí ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghriannmhar sa leaba ghairdín nó sa tuá. **Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní flúch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr itreach triomaithe agus ó am go chéile spreála plandaí faoi dhíon ó thuas. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bhearradh le cillí agus piobar. Murab ionann agus an creideamh coitianta, ní 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 toirchiú le leasachán orgánach ach amháin nuair a bhíonn na chéad bachelóga 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 ríomhe seo agus é a phreabadh le haghaidh fás toirch sa bhliain amach romhainn. **Is plandaí oicheanna iad Chili agus piobar. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhíúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Paprika - Sætt súkkulaði

Capsicum annuum

Sykur-sætt og kaffibrúnt - fyrir fjölbreytni í salöt og hrátt grænmeti

Ljúffengt, mjög sætt, sætt súkkulaði þroskast frá grænu i ríkulega súkkulaðiþrúnan lit. Frábært í salöt, fyllingar eða til að elda. Paprika er mjög fjölhæf i eldhúsinu. Það er vinsælt sem hráfæði eða í salöt. Hann er steiktur ásamt öðru blönduðu grænmeti sem ratatouille eða fyllt í ofni. **Náttúruleg staðsetning:** Piparinn á rætur sínar að rekja til Suður-Ameríku. **Árangursrík ræktun:** Mælt er með fjölgun milli janúar og mars þannig að plöntan beri ávöxt fyrsta árið. Látid frein fyrst liggja i bleyti i herbergisheitu vatni i sólarhring til að auka spirunarhæfni og setjið þau síðan hálf sentimetra djúpt i undirlag kókoshnetrefja eða lífrænan jurtaumöld. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með údáfloku. Hyljið ræktunarlítið með matarfilmu, sem þú útvegur með götum. Þetta verndar undirlagið frá þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpapirinn i 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur i veg fyrir að mygla myndist á undirlaginu. Settu ræktunarlítið á létlan og hitastig á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrstu frein úti að spira eftir þrjú til tíu daga. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar i eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki i glampandi hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu i litlum 10 cm pottum með götum i botninn og lífrænan jurtaumöld. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman i stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel i fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu i litlum 10 cm pottum með götum i botninn og lífrænan jurtaumöld. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman i stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel i fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu i litlum 10 cm pottum með götum i botninn og lífrænan jurtaumöld. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman i stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel i fyrri pottinn. **Besta staðsetningin:** Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsius til að harða og venjast sólinni. Eftir ísdyrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað i garðbeidinu eða i 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 hlíðarskotid með chilli og paprika. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að þrjótast út úr fyrsta blöminu (drottningablömi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plantan er i göðum lífrænum jurtaarðvegi er fyrsta frjóvgun með lífrænum áburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brumarnir birtast. **A veturna:** Yfir vetrartímann getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsius og er þá vökvuð að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður og klippa hana fyrir kjarrvaxinn vöxt á komandi ári. **Chili og paprika eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutar þeirra eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávestirnir!**



BIO - Peperone - Sweet Chocolate

Capsicum annuum

Dolce come lo zucchero e marrone come il caffè - per una nota vivace nell'insalata e in piatti crudi

Il delizioso e dolcissimo Sweet Chocolate, maturando, passa dal verde al color cioccolato deciso. Ottimo in insalate, per ripieni o da cuocere. I peperoni sono molto versatili in cucina. Popolari come alimento crudo o in insalata, insieme ad altre verdure miste come Ratatouille oppure ripieni, al forno. **Posizione naturale:** Il peperone ha le sue radici in Sud America. **Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta produca frutti già nel primo anno, si consiglia di piantare tra gennaio e marzo. Per migliorare la capacità di germinazione, tenere i semi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente e poi collocarli a una profondità tra 0,5 e 1 cm in substrato di cocco umido o in terra per ortaggi BIO. Mantenere il substrato di coltura umido, ma non bagnato, inumidendolo con uno spruzzino. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale pratercherete dei fori. In questo modo il substrato è ventilato e protetto dalla disidratazione. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedisce la crescita di muffa sul substrato di coltura. Posizionare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e caldo, con una temperatura tra 22° e 30° C. I primi semi dovrebbero germogliare da tre a dieci giorni dopo. In questa fase, togliere la copertura e mantenere le piante esposte alla maggior luce possibile (ma senza sole diretto a mezzogiorno) e un po' più fresco, in modo che le giovani piante non si appassiscano. Una volta che si è sviluppato il secondo paio di foglie, le piantine giovani possono essere trapiantate (diradandole) in piccoli vasi di 10 cm con fori sul fondo, in terra per ortaggi BIO. Fare attenzione a preservare le radici ancora delicate e a non innaffiare troppo la terra fresca. Nelle settimane successive, trasferire gradualmente le piante in vasi sempre più grandi, se hanno radicato nel vaso precedente. **La posizione migliore:** Non appena il clima diventa un po' più mite, le piante possono essere trasferite all'aperto, durante il giorno e ad almeno 5° C, per fortificarsi e abituarsi al sole. Al termine del periodo dei santi di ghiaccio di metà maggio, le piante possono essere trapiantate a una distanza di 75 centimetri in pieno sole, in giardino o in vaso. **Cura ottimale:** Le piante di peperone e peperoncino prediligono il terreno caldo e umido, ma non bagnato. Non innaffiare fino a quando lo strato superiore del terreno non si è asciugato, vaporizzando di tanto in tanto con uno spruzzino sulle piante coltivate in casa, dall'alto. A differenza delle piante di pomodoro, non è necessario eliminare i getti laterali nel caso di peperoncini e peperoni. La rimozione del primo fiore (fiore reale), contrariamente alla credenza popolare, non ha alcuna influenza sullo sviluppo della pianta. Se la pianta è in un buon terreno per ortaggi BIO, la prima concimazione con fertilizzante BIO è necessaria solo quando compaiono i primi germogli. **In inverno:** Per lo svernamento, la pianta può rimanere in un ambiente leggermente più scuro e più fresco a 10° C, innaffiandola conseguentemente meno. Nei luoghi soleggiate e calde si può continuare a coltivare la pianta come in precedenza, tagliandola per stimolare una crescita folta nell'anno successivo. **Peperoncini e peperoni sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Paprika - Slatka čokolada

Capsicum annuum

Šećerno slatko i smeđe poput kave - za raznolikost u salatama i sirovom povrću

Ukusna, vrlo slatka, Sweet Chocolate sazrijeva od zelene do bogate čokoladno smeđe boje. Izvršno za salate, nadjeve ili za kuhanje. Paprika je vrlo svestrana u kuhinji. Popularan je kao sirova hrana ili u salatama. Prži se zajedno s ostalim miješanim povrćem kao ratatouille ili puni u pećnici. **Zemlja porijekla:** Paprika vuče korijene iz Južne Amerike. **Uspješna 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 prekriti 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. Prve sjemenke trebale bi proklijati nakon tri do deset dana. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete 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. da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete 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. da mlade biljke ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, sadnice se mogu pikirati (posebno) do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i organskom zemljom za povrće. Pazite da ne oštete 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 dna van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svjetaca sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na suncano 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 zmi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima, nastavite njegovati biljku kao i prije i orezujte je za zimoliki rast u narednoj godini. **Čili i paprika su velebilje. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKÅ - paprika - saldā šokolāde

Capsicum annuum

Cukura-saldais un kafijas brūnais - salātiem un neapstrādātiem dārzeņiem

Garšīga, ļoti salda, saldā šokolāde nobriest no zaļas līdz bagātīgai šokolādes brūnai krāsai. Lieliski piemērots salātiem, pildījumiem vai ēdiena gatavošanai. Paprika ir ļoti daudzpusīga virtuvē. Tas ir populārs kā neapstrādāts ēdiens vai salātos. To cep kopā ar citiem jauktiem dārzeņiem kā ratatouille vai pilda cepeškrāni. **Dabiska vieta:** Piparu saknes meklējamās Dienvidamerikā. **Veiksmīga audzēšana:** Ieteicams pavairot no janvāra līdz martam, lai augs nestu augļus pirmajā gadā. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai paliecinātu dīgtspeju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimetra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosēdēt kultivēšanas trauku ar substrātu pļēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā substrātu no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz pamatnes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu dīgt pēc trīs līdz desmit dienām. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīstu. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamā nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. Lai jaunie augi nenovīstu. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamā nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta:** Tiklīdz kļūst nedaudz siltāks, augi var iziet ārā dienas laikā vismaz 5°C temperatūrā, lai sacietētu un pierastu pie saules. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus var pārstādīt saulainā vietā dārzā dobē vai vannā. **Optimālā aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Atšķirība no tomātu stādiem nav nepieciešamas apgriezēt pirmo dzinumus ar čili un papriku. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā organiskā augu augsni, pārā mēslošana ar organisko mēslojumu ir nepieciešama tikai tad, kad parādās pirmie pumpuri. **Ziemā:** Ziemā augs var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišās un siltās vietās turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš un nākamajā gadā apgrieziet to, lai tas augtu kupls. **Čili un paprika ir rakstsveces augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGISKAS - paprika - saldus šokoladas

Capsicum annuum

Cukrinis saldus ir kavos rudās - salotoms ir žalioms daržovēms pajvairinti

Skanus, ļabi saldus, Sweet Chocolate brandinamas nuo žalios iki sodrios šokoladinēs rudās spalvos. Puikiai tinka salotoms, jēdrams ar maisto ruošumiem. Paprika yra labai universali virtuvėje. Jis populiarus kaip žalias maistas arba kaip salotos. Jis kepamas kartu su kitomis daržovėmis kaip ratatouille arba įpilamas orkaitėje. **Natūrali vieta:** Pipirų šaknyms yra Pietų Amerikoje. **Sėkmingas auginimas:** Rekomenduojama dauginyti nuo sausio iki kovo, kad augalus duotų vaisių pirmiaisiais metais. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šiltoje 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 udygti po trijų – dešimties dienų. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiu, kad jauni augalai nenuvytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazoneliuose su skylėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistikite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. Kad jauni augalai nenuvytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazoneliuose su skylėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistikite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. Kad jauni augalai nenuvytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazoneliuose su skylėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistikite. 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. Laistikyte tik tada, kai viršūnės dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili ir paprikomis nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje ekologiškoje daržovių žemėje, pirmą kartą tręšti organinėmis trąšomis būtina tik tada, kai pasirodo pirmieji pumpurai. **Ziemā:** Ziemā augalas gali stovēt šiek tiek tamsesnīs ir vēsēsnes esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiāu. Šviesioje ir šiltose vietose toliau prižiūrēkite augalā kaip anksčiau ir genēkite, kad ateinančiais metais augtų krūmynas. **Čili ir paprikos yra nakvišu augalai. Jų augalų daļas yra nuodingas. Bet, žinoma, ne prinokusiu vaisiū!**



ORGANIČI - Paprika - Čikkulata Ħelwa

Capsicum annuum

Zokkor-ħelu u kafē-kannella - għal varjetà fl-insalati u l-ħaxix nej

Delicious, ħelwa ħafna, Čikkulata Ħelwa timmatura minn aħdar għal kulur kannella čikkulata għani. Ečcellenti għall-insalati, mili jew għat-tisjir. Il-paprika hija versatili ħafna fil-kċina. Huwa popolari bħall ikeļ nej jew fl-insalati. Huwa moqli flimkien ma 'ħaxix iekhor imħallat bħala ratatouille jew jimtela fil-forn. **Post naturali:** Il-bżar għandu l-għeruq tiegħu fl-Amerika t'Isfel. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-propagazzjoni bejn Jannar u Marzu hija rakkomandata sabiex il-pjanti tagħti l-frott fil-ewwel sena. L-ewwel halli z-zrieragħ jixxarrab filma šun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżzidi il-germinazzjoni u mbagħad poġġihom nofs centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika. Zomm 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 tipprovi b'toqob. Dan jiproteġi s-sottostrat milli jinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumewj jew tlett ijiem. Dan jippreveni l-moffa milli tifforma fuq is-sottostrat. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u šun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel zrieragħ għandhom jiġġerminaw wara tlieta sa għaxart ijiem. Issa neħħi l-għatu u zommi il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (iżda mhux fix-xemx tisreg ta' nofs in-nhar) u fit cooler sabiex il-pjanti zġħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari zġħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qieġh u ħamrija veġetali organika. Jekk joġġħbok kun zġur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimġat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trappjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar la darba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabiex il-pjanti zġħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari zġħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qieġh u ħamrija veġetali organika. Jekk joġġħbok kun zġur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimġat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trappjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar la darba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. Sabiex il-pjanti zġħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari zġħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qieġh u ħamrija veġetali organika. Jekk joġġħbok kun zġur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimġat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trappjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar la darba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post:** Hekk kif tišon ftit, il-pjanti jistgħu joħorġu barra matul il-għurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddis in tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trappjantati f'post xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. **Kura ottimali:** Pjanti tač-chili u tal-bżar bħalu šun u umdu, iżda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef u kultant roxx pjanti ta 'ġewwa minn fuq. B'kontrast mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjiet tal-ġnub jitqaxxru bil-bżar u l-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-kissir tal-ewwel fjura (fjura reġina) m'għandu l-ebda effett fuq l-iżvilupp 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 'joġġħod xi ftit aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisqija b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwijin u šan, kompli tieħu ħsieb l-impjant bħal qabel u aqraha għal tkabbir bushy fis-sena li ġejja. **Čhili u bżar huma pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenuzi. Imma ovvjament mhux il-frott misjūr!**



Bio - Paprika - Zoete Chocolate

Capsicum annuum

Suikerzoet en koffiebruin - voor variatie in salades en rauwe groenten

De heerlijke, zeer zoete Sweet Chocolate rijpt van groen naar een sterke chocoladebruine kleur. Uitstekend geschikt voor salades, vullingen of om mee te koken. Paprika is erg veelzijdig in de keuken. Het is populair als rauwkost of in salades. Het wordt gebakken met andere gemengde groenten als ratatouille of gevuld in de oven. **Natuurlijke locatie:** De peper heeft zijn wortels in Zuid-Amerika. **Succesvolle teelt:** Om de plant in het eerste jaar te laten verdragen, wordt aanbevolen om tussen januari en maart te groeien. Laat de zaden 24 uur weken in warm water om de kieming te versterken en plaats ze vervolgens een halve centimeter diep in kokosvezelsubstraat of biologische groentegrond. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het dagelijks opnieuw te bevochtigen met een spuitfles. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt het substraat tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op het substraat. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22° en 30° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu het deksel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en iets koeler, zodat de jonge plantjes niet gember. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de planten (individueel) tot aan het eerste blad in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond worden uitgespoten. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. De planten zullen de komende weken geleidelijk naar steeds grotere potten worden verplaatst als ze hun vorige pot goed hebben geworteld. Zodat de jonge planten niet vergaan. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de planten (individueel) tot aan het eerste blad in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en biologische groentegrond worden uitgespoten. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. De planten zullen de komende weken geleidelijk naar steeds grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. **De beste locatie:** Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5° Celsius naar buiten om uit te harden en te wennen aan de zon. Na de ijsheligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuin of op de wal. **Optimale verzorging:** Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers en paprika's te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede biologische groentegrond, dan is de eerste bemesting met organische mest pas nodig als de eerste knoppen verschijnen. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Blijf op lichte en warme locaties voor de plant zorgen zoals voorheen en snijd hem het komende jaar voor een bossige groei. **Čhili en paprika zijn nachtschadefamilie. Je plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



ØKOLOGISK - Paprika - Søt sjokolade

Capsicum annuum

Sukkersøt og kaffebrun - for variasjon i salater og rågrønnsaker

Deilig, veldig søt, søt sjokolade modnes fra grønn til en fyldig sjokoladefarge. Utmerket til salater, fyll eller til matlagning. Paprika er veldig allsidig på kjøkkenet. Den er populær som råkost eller i salater. Den stekes sammen med andre blandede grønnsaker som ratatouille eller fylles i ovnen. **Naturlig beliggenhet:** Peperen har sine røtter i Sør-Amerika. **Vellykket dyrking:** Formering mellom januar og mars anbefales slik at planten bærer frukt det første året. La først frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter underlaget mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på underlaget. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal spire etter tre til ti dager. Fjern nå dekslet og hold plantene i så mye lys som mulig (men ikke i brennende middagssol) og litt kjøligere slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk 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. Slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan plantene prikkes ut (separat) opp til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og organisk 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 av og til inneplanter ovenfra. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili og paprika. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god organisk vegetabilisk jord, er den første gjødslingen med organisk gjødsel kun nødvendig når de første knoppene kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere og kjøligere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsett å ta vare på planten som før og beskjær den for en buskete vekst i det kommende året. **Chili og paprika er nattskyggeplanter. Plantedelene deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio - Papryka - Chocolate

Capsicum annuum

Słodki cukier i kawowo-brązowy - do sałatek i surowych warzyw

Sweet Chocolate to pyszna i bardzo słodka odmiana, która dojrzewa od zielonego do odważnego czekoladowo-brązowego koloru. Doskonałe nadaje się do sałatek, farszu czy gotowania. Papryka ma bardzo wszechstronne zastosowanie w kuchni. Jest popularna jako surowe warzywo w sałatkach. Ponadto Papryka może być przygotowana jako Ratatouille z innymi mieszankami warzyw lub nadziewana i pieczona w piekarniku. **Naturalne położenie:** Papryka pochodzi z Ameryki Południowej. **Udana uprawa:** Jeśli chcesz, aby roślina owocowała już w pierwszym roku, rozmnażanie należy rozpocząć od stycznia do marca. Nasiona umieść w letniej wodzie na około 24 godziny, aby pobudzić kiełkowanie. Następnie posadź nasiona na głębokość około 0,5 - 1 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziolowym. Utrzymuj kompost doniczkowy wilgotny, ale nie mokry - najlepiej za pomocą rozpylacza wody do nawilżania. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią z kilkoma małymi otworami. W ten sposób podłoże nie wysycha, ale także dostaje się powietrze. Co drugi lub trzeci dzień możesz całkowicie zdjąć przezroczystą folię na około 2 godziny, aby uniknąć tworzenia się pleśni na kompozycji doniczkowej. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22° do 30° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po 3 do 10 dniach. Teraz możesz zdjąć pokrywkę i trzymać kiełki w nieco chłodniejszym, ale jasnym miejscu bez wystawiania ich na gorące południowe słońce. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można nakłuć do pierwszej pary liści i posadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę, i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z dolnym otworem i wypełnionych organicznym podłożem roślinnym. Uważaj, aby nie uszkodzić delikatnych korzeni i nie zapomnij zwilżyć świeżego podłoża. W nadchodzących tygodniach możesz stopniowo przenosić rośliny do większych doniczek, gdy tylko korzenie skolonizują starą doniczkę. **Najlepsza lokalizacja:** Gdy tylko temperatura wzrośnie do co najmniej 5° Celsjusza, można w ciągu dnia przenieść rośliny na zewnątrz, aby powoli przytlosowały się do nasłonecznienia i warunków zewnętrznych. W połowie maja i po Lodowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie lub przetranszować do doniczek. **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki preferują ciepłe i wilgotne otoczenie, ale niezbyt mokre. Podlewaj roślinę dopiero po wyschnięciu powierzchniowej warstwy gleby. Rośliny domowe można co jakiś czas spryskiwać z góry rozpylaczem wodnym. W przeciwieństwie do pomidorów nie jest konieczne wyrwanie pedów bocznych w przypadku roślin chili i papryki. Wbrew obiegowej opinii nawet zdjęcie pierwszego pąka kwiatowego nie ma wpływu na wzrost rośliny. Jeśli do uprawy używasz organicznego podłoża roślinnego, konieczne staje się podanie dodatkowego nawozu dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zimę:** W celu hibernacji roślinę można przechowywać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10° Celsjusza. W związku z tym wymagane jest mniej podlewania. Jeśli wolisz pozostawić roślinę w jasnym i ciepłym miejscu, pielęgnuj ją tak jak wcześniej i przynit ją, aby w następnym roku uzyskać krzaczący wzrost. **Rośliny chili i papryki należą do rodziny psiankowatych (solanum). Z wyjątkiem dojrzałych owoców, wszystkie inne części roślin są trujące.**



ORGÂNICO - Páprica - Chocolate Doce

Capsicum annuum

Doce de açúcar e marrom-café - para variedade em saladas e vegetais crus

Delicioso, muito doce, o Chocolate Doce amadurece de verde para uma rica cor marrom chocolate. Excelente para saladas, recheios ou para cozinhar. A páprica é muito versátil na cozinha. É popular como alimento cru ou em saladas. É frito junto com outros vegetais misturados como ratatouille ou recheado no forno. **Localização natural:** A pimenta tem suas raízes na América do Sul. **Cultivo bem sucedido:** A propagação entre janeiro e março é recomendada para que a planta dê frutos no primeiro ano. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade em substrato de fibra de coco ou terra vegetal orgânica. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, umedecendo-o diariamente com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o substrato de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no substrato. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem germinar após três a dez dias. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. Para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. Para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas (separadamente) até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e terra vegetal orgânica. Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. **A melhor localização:** Assim que esquentar um pouco, as plantas podem sair durante o dia a pelo menos 5° Celsius para endurecer e se acostumar com o sol. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um local ensolarado no canteiro do jardim ou na banheira. **Cuidado ideal:** As plantas de pimentão e pimenta gostam de calor e umidade, mas não molhadas. Regue apenas quando a camada superior do solo estiver seca e, ocasionalmente, borrife plantas de interior por cima. Ao contrário dos tomates, não é necessário cortar os rebentos laterais com malagueta e pimentões. Ao contrário da cereja popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em bom solo vegetal orgânico, a primeira adubação com adubo orgânico só é necessária quando aparecerem os primeiros brotos. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue a cuidar da planta como antes e podá-la para um crescimento espesso no próximo ano. **Chili e pimentas são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Paprika - Ciocolată Dulce

Capsicum annuum

Zahar dulce și cafea maro - pentru varietate în salate și legume crude

Ciocolata dulce delicioasă, foarte dulce, se coace de la verde la o culoare puternică de maro ciocolată. Excelent pentru salate, umpluturi sau pentru gătit. Boiaua este foarte versatilă în bucătărie. Este popular ca aliment crud sau în salate. Se prăjește cu alte legume amestecate ca ratatouille sau se umple în cuptor. **Localizație naturală:** Ardeul își are rădăcinile în America de Sud. **Cultivare de succes:** Pentru ca planta să poarte în primul an, se recomandă să crească între ianuarie și martie. Lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi puneți-le adânc la jumătatea de centimetru în substrat din fibră de cocos sau sol vegetal organic. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, umedindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează substratul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușcălușului pe suport. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22° și 30° Celsius. Primele semințe ar trebui să germineze după trei până la zece zile. Uneori scoateți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai rece, astfel încât plantele tinere să nu se ghibirească. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele pot fi smulgate (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. Pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgate (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. Pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgate (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să udati ușor solul proaspăt. În următoarele săptămâni, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, odată ce și-au înrădăcinat ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație:** De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei la cel puțin 5° Celsius pentru a le întârzi și a se obișnui cu soarele. După sfinții de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantează într-un loc înșorit în patul de grădină sau în cadă. **Îngrijire optimă:** Plantelor de ardei iute și ardei îi place cald și umed, dar nu umed. Apă numai atunci când stratul superior al solului s-a uscat și se pulverizează ocazional peste plantele păstrate în apartament de sus. Spre deosebire de plantele de roși, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute și ardei. Chiar și izbucnirea primei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are nicio influență asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal organic bun, prima fertilizare cu îngrășământ organic este necesară numai atunci când apar primii muguri. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10° Celsius mai răcoasă și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, continuă să aveți grijă de plantă ca înainte și tăiați-o pentru o creștere stufosă în anul următor. **Ardeii iute și ardeii sunt o familie de umbră de noapte. Pățile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



オーガニック - パプリカ - スイートチョコレート

Capsicum annuum

砂糖のような甘さとコーヒーのようなブラウン色 - サラダやローフードに素敵な変化

スウィートチョコレートは、グリーンから濃いチョコレートブラウン色に変化する、美味しくとても甘味のある品種です。サラダ、詰め物、その他の料理にもよく合います。

パプリカは料理に非常に広い用途があります。サラダとして生で食べても美味しく、他の野菜と一緒にラタトゥイユにしたり、または詰めものをしてオーブンで焼いても美味しいです。

自然な場所: パプリカは南アメリカが原産です。

栽培成功:

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

最高のロケーション:

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

最適なケア:

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

冬に:

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

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

SKU: 18454 / BIO - Paprika - Sweet Chocolate