

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 - Чушки - Калифорнийско чудо - Червени

Capsicum annuum

Исторически сорт червен пипер - Мек и сладък при зреене от зелен до червен

Калифорнийското чудо е исторически сорт пипер, който произвежда големи, пълтни плодове, които узряват от зелено до червено. Вкусът е мек и сладък, а плодовете могат да се берат зелени или червени. Черният пипер е много универсален в кухнята. Популярен е като сурова храна или в салати. Пържи се заедно с други смесени зеленчуци като рататуй 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 покълването 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 ще осигури с дупки. Това предпазва субстрата от изсъхване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху основата. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. За да не изсъхнат младите растения, веднага щом се развие втората двойка листа, растенията могат да се пикират (отделно) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и органична зеленчукова почва. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение:** Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените вълни 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 доматиите, при лютиите чушки и чушките не е необходимо да се подрязват страничните издънки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсането на първия цвят (първото 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 появяват първите пъпки. **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 и го подрязвайте за гъст растеж през следващата година. **Лютият червен пипер и чушките са нощни растения. Растителните им части са отровни. Не разбира се не зрелите плодове!**



BIO - Peppers - California Wonder - Rød

Capsicum annuum

Historisk paprikasort - Mild og sød, når den modnes fra grøn til rød

California Wonder er en historisk pebersort, der producerer store, blokerede frugter, der modnes fra grøn til rød. Smagen er mild og sød og frugten kan plukkes grøn eller rød. 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:** Formering mellem januar og marts anbefales, så planten bærer frugt det første år. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge springene og læg dem derefter en halv centimeter dybt i kokosfibersubstrat eller økologisk vegetabilsk jord. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter underlaget mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer, at der dannes skimmelsvamp på underlaget. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal spire efter tre til ti dage. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan planterne prikkes ud (separat) op til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og økologisk grøntsagsjord. Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive 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 lejligheidsvis 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 (dronningeblostm) 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 - California Wonder - Rot

Capsicum annuum

Historische Paprikasorte - Mild und süß von grün nach rot reifend

California Wonder ist eine historische Paprikasorte, die große, blockige, von grün nach rot reifende Früchte hervorbringt. Der Geschmack ist mild und süß und die Früchte können grün oder rot gepflückt werden. 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, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Substrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergehen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und BIO-Gemüseerde pikiert (vereinzelt) werden. Achten Sie bitte darauf, die noch feinen Wurzeln nicht zu verletzen und die frische Erde leicht zu wässern. In den kommenden Wochen werden die Pflanzen dann nach und nach in immer größere Töpfe umgesetzt, wenn sie ihren bisherigen Topf gut durchwurzelt haben. **Standort:** Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eiseheiligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. **Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chili und Paprika ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter BIO-Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit BIO-Dünger erst erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher und schneiden sie für einen buschigen Wuchs im kommenden Jahr. **Chili und Paprika sind Nachtschattengewächse. Ihre Pflanzenteile sind giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Organic - Sweet Pepper - California Wonder Red

Capsicum annuum

Historical Pepper variety - mild and sweet, maturing from green to red

California Wonder is a classic Pepper variety and produces large, blocky fruits that mature from green to red colour. Its taste is mild and sweet and the fruits can be plucked either green or red. 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.**



ORGÁNACHA - Paprika - California Wonder - Dearg

Capsicum annuum

Éagsúlacht paprika stairiúil - Éadrom agus milis nuair a bhíonn sé ag aibíocht ó ghlas go dearg

Is éagsúlacht piobar stairiúil é California Wonder a tháirgeann torthaí móra blocacha a aibíonn ó ghlas go dearg. Tá an blas éadrom agus milis agus is féidir na torthaí a phiocadh glas nó dearg. Tá Paprika an-versatíl sa chistin. Tá sé coitianta mar bhia amh nó i sailéid. Tá sé fíochta mar aon le glasraí measctha eile mar rataouille nó líonadh san oigheann. **Suíomh nádúrtha:** Tá fréamhacha ag an bpiobar i Meiriceá Theas. **Saothrú rathúil:** Moltar iomadú idir Eanáir agus Márta ionas go n-iompraíonn an gléasra torthaí sa chéad bhliain. An Chéad lig na síolta soak in uisce seomra-te ar feadh 2 uair an chloig chun péacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar domhain i tsustráit snáithín cnó cóc nó ithir glasraí orgánacha. Coinnigh an tsustráit atá ag fás tais ach ná biodh 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 tsustráit ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar 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 coinnigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuair 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 mór 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 roimhe sin. ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí a thrasphlandú de réir a chéile i bpotáil níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. ionas nach mbeidh na plandaí óga wither. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandálacha a phiocadh amach (ar leithligh) suas go dtí an chéad duilleog i 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 mór 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 roimhe sin. **An suíomh is fearr:** Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtaith 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 tub. **Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhíon ó thuas. I gcodarsnacht le plandaí trátaí, ní gá na shoots taobh a bhearradh le cill agus piobar. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag mí briseadh amach an chéad bhláth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an gléasra in ithir glasraí orgánacha maith, ní gá an chéad torthúil le leasachán orgánach ach amháin nuair a bhíonn na chéad bacchlóga le feiceáil. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuair go 10° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geala agus te, lean ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo agus é a phreabhadh le haghaidh fás tortha sa bhliain amach romhainn. **Is plandaí oícheanta iad Chili agus piobar. Tá a gcuid páirteanna plandaí nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



LÍFRÆNT - Paprika - California Wonder - Rauður

Capsicum annuum

Söguleg paprikaufbrigði - Milt og sætt þegar það þroskast frá grænu til rautt

California Wonder er söguleg piparafríggði sem framleiðir stóra, kubbaða ávexti sem þroskast frá grænum í rauða. Bragðið er milt og sætt og ávextina má tina græna eða rauða. Paprika er mjög fjölhæf í 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. **Arangursrík ræktun:** Mælt er með fjölgun milli janúar og mars þannig að plöntan beri ávöxt fyrsta árið. Lítið frain fyrst liggja í bleyti í herbergisheitu vatni í sólarhring til að auka spirunarhæfni og setjið þau síðan hálf sentimetr djúpt í undirlag kókoshnetutrefja eða lífrænan jurtaumold. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðafloöku. Hyljið ræktunarlíatið með matarfilmi, sem þú útegar með götum. Þetta verndar undirlagið frá þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappirinn í 2 klukkustundir á tveggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á undirlaginu. Settu ræktunarlíatið á létlan og heitan stað með hitastigi á milli 22° og 30° á Celsius. Fyrstu fræin ættu að spíra eftir þrjú til tíu daga. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampandi hádegissólenni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninum og lífrænan jurtaumold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. svo að unga plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga plöntunum út (sér) upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninum og lífrænan jurtaumold. Gættu þess að skemma ekki finar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin:** 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 isýrðingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. **Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heit og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Ófugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að snyrta hliðarskotid með chilli og paprika. 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 göðum lífrænum jurtaurðvegi er fyrsta frjóvgun með lífrænum áburði aðeins nauðsynleg þegar fyrstu brunnarnir birtast. **Ávartna:** Yfir vetrartímabil 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 og klippa hana fyrir kjarrvaxinn vöxt á komandi ári. **Chili og paprika eru næturskuggaplöntur. Plöntuhlutur þeirra eru eittraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



BIO - Peperone - California Wonder - Red

Capsicum annuum

Varietà storica di peperone - dolce e delicato, da verde a rosso quando maturo

Il California Wonder è una varietà storica di peperone che produce frutti di grandi dimensioni, compatti, di colore da verde a rosso, quando sono maturi. Il sapore è dolce e delicato e i frutti possono essere raccolti sia verdi che rossi. 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 prateriche re dei fiori. 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 piante 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 soleggiati e caldi si può continuare a coltivare la pianta come in precedenza, tagliandola per stimolare una crescita folta nell'anno successivo. **Peperoncini e peperoni sono piante solanacee. Le parti della pianta sono velenose. Ma, naturalmente, non i frutti maturi!**



ORGANSKI - Paprika - California Wonder - Crvena

Capsicum annuum

Povijesna sorta paprike - blaga i slatka kada sazrijeva od zelene do crvene

California Wonder je povijesna sorta paprike koja daje velike, kockaste plodove koji sazrijevaju od zelene do crvene boje. Okus je blag i sladak, a plod se može brati zelen ili crven. 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 povrjeka:** Paprika vuče korijene iz Južne Amerike. **Uspješan uzgoj:** Preporuča se razmnožavanje između siječnja i ožujka kako bi biljka rodila u prvoj godini. Najprije postavite sjenke da se namoča 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 prekritje prozornom 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 u toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prve sjenke 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 dana van na barem 5°C da se očvrstnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetica sredinom svibnja biljke se mogu presađiti na sunčano mjesto u vrtu gredicu ili u kadu. **Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokro. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odzgo. 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, prvna prihrana organskim gnojivom potrebna je tek kada se pojave prvi pupovi. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima, nastavite njegovati biljku kao i prije i orezujte je za gromoliki rast u narednoj godini. **Čili i paprika su velebilje. Njihovi biljni dijelovi su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**



BIOLOGISKI - Paprika - California Wonder - Sarkans

Capsicum annum

Vēsturiska paprikas šķirne - Maiga un salda, kad nogatavojas no zaļas līdz sarkanai

California Wonder ir vēsturiska piparu šķirne, kas ražo lielus, gabalveida augļus, kas nogatavojas no zaļas līdz sarkanai. Garša ir maiga un salda, un augļus var nopļūkt zaļus vai sarkanus. Paprika ir ļoti daudzpusīga virtuvē. Tas ir populārs kā neapstrādāts ēdiens vai salātos. To cep kopā ar citiem jauktiem dārzeņiem kā ratatouille vai pilda cepeškrāsnī.

Dabiska vieta: Piparu saknes meklējamas Dienvidamerikā. **Veiksmīga audzēšana:** Ieteicams pavairojot no janvāra līdz martam, lai augs nestu augļus pirmajā gadā. Vispierms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu digtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimētra dziļumā kokosriekstu šķiedras substrātā vai organisko augu augsni. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā substrātu no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz pamatnes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu digt pēc trīs līdz desmit dienām. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs ļoti iesakņojušies savā iepriekšējā podā. Lai jaunie augi nenovīst. Tiklīdz izveidojas otrs lapu pāris, stādus var izdurt (atsevišķi) līdz pirmajai lapai nelielos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un organisko augu augsni. Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo 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 dārzeņu dobē vai vannā. **Optimālā aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Atšķirībā no tomātu stadiem nav nepieciešams apgriezēt sānu dzinumus ar čili un papriku. Pretēji izplatījam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā organiskā augu augsnē, pirmā mēslošana ar organisko mēslojumu ir nepieciešama tikai tad, kad parādās pirmie pumpuri. **Ziema:** 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 gaiši. **Čili un paprika ir naktšvecas augi. Viņu augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



EKOLOGIŠKA - paprika - California Wonder - raudona

Capsicum annum

Istorinē paprikos veislē - švelni ir saldi, nokstānti nuo žalios iki raudonos

„California Wonder” yra istorinė pipirų veislė, duodanti didelius, stambius vaisius, kurie sunoksta nuo žalios iki raudonos. Skonis švelnus ir saldus, vaisius galima skinti žalius arba raudonus. Paprika yra labai universali virtuvėje. Jis populiarus kaip žalios maistas arba kaip salotos. Jis kepamas kartu su kitomis daržovėmis kaip ratatouille arba įpilamas orkaitėje.

Natūrali vieta: Pipirų šaknys yra Pietų Amerikoje. **Sėkmingas auginimas:** Rekomenduojama daugini tu sausio iki kovo, kad augalas duotų vaisių pirmaisiais metais. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šilume vandenyje, kad padidėtų daigumas, o tada įdėkite jas pusės centimetro gyliu į kokoso pluošto substratą arba ekologišką daržovių žemę. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapia, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indų uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo pagrindą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant pagrindo. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų sudygti po trijų – dešimties dienų. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiu, kad jauni augalai nenuvystytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazoneliuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaiapsnūti persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai išsiaknija ankstesniame vazone. Kad jauni augalai nenuvystytų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, augalus galima išsmeigti (atskirai) iki pirmojo lapo nedideliuose 10 cm vazoneliuose su skylutėmis dugne ir ekologiškoje daržovių žemėje. Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaiapsnūti persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai išsiaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta:** Kai tik šiek tiek atšils, augalai gali išeiti į lauką dieną esant bent 5°C temperatūrai, kad sutvirtėtų ir prisiprastų prie saulės. Po ledo šventųjų gegužės viduryje augalus galima persodinti į saulėtą vietą savo lysvėje arba kubile. **Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapia. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili ir paprikoms nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje ekologiškoje daržovių žemėje, pirmą kartą tręšti organinėmis trąšomis būtina tik tada, kai pasirodo pirmieji pumpurai. **Ziema:** Ziemą augalus gali stovėti šiek tiek tamsesnės ir vėsnės esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesioje ir šiltoje vietoje toliau prižiūrėkite augalą kaip ankščiau ir genėkite, kad atnešančiais metais augtų krūmynas. **Čili ir paprikos yra nakvišų augalai. Jų augalų dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



ORGANIČI - Paprika - California Wonder - Aħmar

Capsicum annum

Varjetā storika tal-paprika - Ħafif u helu meta timmatura minn aħdar għal aħmar

California Wonder hija varjetā storika tal-bżar li tiproduċi frott kbir u imblokka li jimatura minn aħdar għal aħmar. It-toghma hija ħafifa u helwa u l-frott jista 'jingabar aħdar jew aħmar. Il-paprika hija versatili ħafna fil-kċina. Huwa popolari bħala ikel nejj jew fil-insalati. Huwa mofli flimkien ma 'ħaxix ieħor imħallat bħala ratatouille jew jimgtela fil-forn. **Post naturali:** Il-bżar għandu l-għeruq tiegħu fl-Amerika l'Isfel. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-propagazzjoni bejn Jannar u Marzu hija rakkomandata sabieħ il-pjanta tagħti l-frott fl-ewwel sena. L-ewwel halli ż-żrieragh jixxarrab filma shun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżzid il-germinazzjoni u mbagħad poġġihom nofs centimetru fond f'sottostrat tal-fibra tal-ġewż jew ħamrija veġetali organika. Żomm iss-sottostrat li qed jgħabber niedja izda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flinxkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi s-sottostrat milli jinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tliet jiem. Dan jippreviġi l-moffa mill-iiffirma fuq is-sottostrat. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u shun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel żrieragh għandhom jiġġerminaw wara tlieta sa għaxart jiem. Issa neħħi l-għatu u żomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (izda mhux fix-xemx tisregħ ta' nofs in-nhar) u fit cooler sabieħ il-pjanti zġhar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari zġhar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija veġetali organika. Jekk joġġbok kun zġur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq u li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trapijantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. sabieħ il-pjanti zġhar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti jistgħu jiġu mtaqqba (separatament) sal-ewwel weraq fi qsari zġhar ta' 10 cm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija veġetali organika. Jekk joġġbok kun zġur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq u li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-gimghat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trapijantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post:** Hekk kif tishon f'it, il-pjanti jistgħu joħorġu barra matul il-ġurnata mill-inqas 5° Celsius biex jibbies u jidraw ix-xemx. Wara l-qaddisin tas-silġ f'nofs Mejju, il-pjanti jistgħu jiġu trapijantati f'post xemx fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. **Kura ottimali:** Pjanti taċ-chili u tal-bżar bħalu shun u umdu, izda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixpat u kulant roxx pjanti ta' ġewwa minn fuq. B'kuntrastr mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjiet tal-ġnub jitqaxxru bil-bżar u l-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura regina) m'għandu l-ebda effett fuq 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 'joqgħod xi fit aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tsiqija b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwijn u shan, kompli tieħu ħsieb l-impjant bħal qabel u aqraha għal tkabbir bushy fis-sena li ġejja. **Chili u bżar huma pjanti nightshade. Il-partijiet tal-pjanti tagħhom huma velenużi. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Bio - Paprika - California Wonder - Rood

Capsicum annum

Historische paprikasoort - mild en zoet, rijpend van groen naar rood

California Wonder is een historische paprikasoort die grote, blokvormige vruchten produceert die van groen naar rood rijpen. De smaak is mild en zoet en de vruchten kunnen groen of rood geplukt worden. 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 dekseel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en bedek, 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. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze van 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 in de kuip. **Optimale verzorging:** Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers en paprika's te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede biologische groentegrond, dan is de eerste bemesting met organische mest pas nodig als de eerste knoppen verschijnen. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Blijf op lichte en warme locaties voor de plant zorgen zoals voorheen en snijd hem het komende jaar voor een bossige groei. **Chili en paprika zijn nachtschadefamilie. Je plantendelen zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**



ØKOLOGISK - Paprika - California Wonder - Rød

Capsicum annuum

Historisk paprikasort - Mild og søt når den modnes fra grønn til rød

California Wonder er en historisk peppersort som produserer store, blokkerte frukter som modnes fra grønt til rødt. Smaken er mild og søt og frukten kan plukkes grønn eller rød. 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:** Pepperen 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 vegetabilsk jord. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter underlaget mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugge 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 (kronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god organisk vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med organisk gjødsel kun nødvendig når de første knoppene kommer. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere og kjøligere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsatt å ta vare på planten som før og beskjær den for en buskete vekst i det kommende året. **Chili og paprika er nattskyggeplanter. Plantedelenes deres er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Bio -Papryka - Czerwona

Capsicum annuum

Historyczna odmiana papryki - łagodna i słodka, dojrzewająca od zielonej do czerwonej

California Wonder to klasyczna odmiana papryki, produkująca duże, blokowe owoce, które dojrzewają od zielonego do czerwonego. Jego smak jest łagodny i słodki, a owoce można zrywać na zielono lub czerwono. Papryka ma bardzo wszechstronne zastosowanie w kuchni. Jest popularna jako surowe warzywo w salatkach. 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 roślinna owocowała już w pierwszym roku, rozmrażanie należy rozpocząć od stycznia do marca. Nasiona umieść w letniej wodzie na około 24 godziny, aby pobudzić kiełkowanie. Następnie posadz 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 kompostie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22° do 30° Celsiusa. 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 rozwiją 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° Celsiusa, można w ciągu dnia przenieść rośliny na zewnątrz, aby powoli przystosowały się do nasłonecznienia i warunków zewnętrznych. W połowie maja i po Ludowych Świętych rośliny można sadzić w słonecznym miejscu w ogrodzie lub przenosić do doniczek. **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki preferują ciepłe i wilgotne otoczenie, ale niezbędne mokre. Podlewaj roślinę dopiero po wyschnięciu powierzchniowej warstwy gleby. Rośliny domowe można co jakiś czas spryskiwać z góry rozpylaczem wodnym. W przeciwieństwie do pomidorów nie jest konieczne wyrwanie pędów bocznych w przypadku roślin chili i papryki. Wbrew obiegowej opinii nawet zdjęcie pierwszego pąka kwiatowego nie ma wpływu na wzrost rośliny. Jeśli do uprawy używasz organicznego podłoża roślinnego, konieczne staje się podanie dodatkowego nawozu dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zimie:** W celu hibernacji roślinę można przechowywać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10° Celsiusa. W związku z tym wymagane jest mniej podlewania. Jeśli wolisz pozostawić roślinę w jasnym i ciepłym miejscu, pielęgnuj ją tak jak wcześniej i przynij ją, aby w następnym roku uzyskać krzaczasty wzrost. **Rośliny chili i papryki należą do rodziny psiankowatych (solanum). Z wyjątkiem dojrzających owoców, wszystkie inne części roślin są trujące.**



ORGÂNICO - Paprika - California Wonder - Vermelho

Capsicum annuum

Variedade histórica de páprica - Suave e doce ao amadurecer de verde a vermelho

California Wonder é uma variedade histórica de pimenta que produz frutas grandes e em blocos que amadurecem do verde ao vermelho. O sabor é suave e doce e os frutos podem ser colhidos verdes ou vermelhos. 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. 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 manguetas e pimentos. Ao contrário da crença popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em bom solo vegetal orgânico, a primeira adubação com adubo orgânico só é necessária quando aparecerem os primeiros brotos. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue a cuidar da planta como antes e podá-la para um crescimento espesso no próximo ano. **Chili e pimentas são plantas de beladona. Suas partes de plantas são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Ecologic - Paprika - California Wonder - Roșu

Capsicum annuum

Soi istoric de boia de ardei - blând și dulce, coapte de la verde la roșu

California Wonder este o varietate istorică de piper care produce fructe mari, blocate, care se coc de la verde la roșu. Gustul este blând și dulce, iar fructele pot fi culese verzi sau roșii. 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 cupitor. **Locație 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 jumătate 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 pulverizator. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzută-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 mușchiiului pe suport. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22° și 30° Celsius. Primele seminte ar trebui să germeze după trei până la zece zile. Acum scoateți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai rece, astfel încât plantele tinere să nu se gîmbirească. 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 săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. Pentru ca plantele tinere să nu piară. De îndată ce a doua pereche de frunze se dezvoltă, plantele pot fi smulgate (singular) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol vegetal organic. Vă rugăm să vă asigurați că nu deteriorați rădăcinile, care sunt încă fine, și să 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 se obișnui cu soarele. După sfârșitul de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc insorit în patul de grădină sau în cadă. **Îngrijire optimă:** Plantele 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 roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute și ardei. Chiar și izbucnirea unei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are niciun 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 averti grijă de plantă ca înainte și tăiați-o pentru o creștere stufoasă în anul următor. **Ardeii iute și ardeii sunt o familie de umbră de noapte. Părțile plantei tale sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**



Ekologiskt - Paprika - California Wonder - Röd

Capsicum annuum

Historisk paprikasort - mild och söt, mognar från grönt till rött

California Wonder är en historisk variation av peppar som producerar stora, blockiga frukter som mognar från grönt till rött. Smaken är mild och söt och frukterna kan plockas gröna eller röda. Paprika är mycket mångsidigt i köket. Det är populärt som rå mat eller i sallader. Den stekas med andra blandade grönsaker som ratatouille eller fylls i ugnen. **Naturligt läge:** Peppar har sina rötter i Sydamerika. **Framgångsrik odling:** För att växten ska kunna bära det första året rekommenderas det att växa mellan januari och mars. Låt fröna suga i varmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter djupt i kokosfibersubstrat eller organisk vegetabilisk jord. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskaret med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar substratet från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på substratet. Placera odlingskaret 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 middagsgol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. Så att de unga växterna inte går förlorade. Så snart det andra bladparet har utvecklats kan plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm-krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den friska jorden lätt. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. Så att de unga växterna inte går förlorade. Så fort det andra bladparet har utvecklats kan växterna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och organisk vegetabilisk jord. Var noga med att inte skada de fortfarande fina rötterna och att vattna den friska jorden lätt. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen:** Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i baddare. **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 övriga växter som hålls i lägenheten ovanifrån. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili och paprika. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god organisk vegetabilisk jord är den första befruktningen med organiskt gödemedel endast nödvändig när de första knopparna dyker upp. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser, fortsätt att ta hand om växten som tidigare och skär den för en buskig tillväxt under det kommande året. **Chili och paprika är en nyskuggfamilj. Dina växtdelar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



BIO - Paprika - California Wonder - Červená

Capsicum annuum

Historická odroda papriky - Jemná a sladká, keď dozrieva zo zelenej na červenú

California Wonder je historická odroda papriky, ktorá produkuje veľké, hranaté plody, ktoré dozrievajú od zelenej po červenú. Chuť je jemná a sladká a plody možno zbierať zelené alebo červené. Paprika je v kuchyni veľmi všestranná. Je obľúbený ako surová strava alebo do šalátov. Vypráža sa spolu s inou miešanou zeleninou ako ratatouille alebo sa plní v rúre. **Prirodzená poloha:** Paprika má svoje korene v Južnej Amerike. **Úspešná kultivácia:** Množenie sa odporúča medzi januárom a marcom, aby rastlina priniesla ovocie už v prvom roku. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej vode, aby sa zvýšila klíčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do substrátu z kokosových vláken alebo organickej zeleninovej zeminy. Udržujte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potrovinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni substrát pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstrániť za 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na podklade. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22° a 30° Celzia. Prvé semená by mali vyklíčiť po troch až desiatich dňoch. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržujte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poludňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreničky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. aby mladé rastlinky nezvädli. Hneď ako sa vyvinie druhý pár listov, sadenice sa môžu vypichovať (samostatne) až po prvý list v malých 10 cm kvetináčoch s otvormi na dne a organickou zeleninovou zeminou. Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné koreničky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie:** Len čo sa trochu oteplí, rastliny možno ísť cez deň von pri minimálnej 5° Celzia, aby sa ožučovali a zvykli si na slnko. Po ľadových sviatkoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. **Optimálna starostlivosť:** Rastliny chlii papriky a papriky majú radi teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Na rozdiel od rastlín rajčiakov nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chili a paprikou. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani zlomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej organickej zeleninovej pôde, prvé hnojenie organickým hnojivom je potrebné až vtedy, keď sa objavia prvé púčiky. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stať o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10° Celzia a potom sa zalieva priramerne menej. Na svetlých a teplých stanovištiach sa o rastlinu naďalej starajte ako doteraz a v budúcom roku ju ostrihajte pre króvity porast. **Chili a paprika sú rastliny nočné. Ich časti rastlín sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



BIO - Paprika - California Wonder - Rdeča

Capsicum annuum

Zgodovinska sorta paprike – blaga in sladka, ko zori od zelene do rdeče

California Wonder je zgodovinska sorta paprike, ki daje velike, kockaste plodove, ki zorijo od zelene do rdeče. Okus je blag in sladek, plodove pa lahko obiramo zelene ali rdeče. Paprika je v kuhinji zelo vsestranska. Priľjubljen je kot surova hrana ali v solatoh. Pražimo ga skupaj z drugo mešanjo zelenjavo kot ratatouille ali polnimo v pečici. **Naravni habitat:** Poper ima svoje korenine v Južni Ameriki. **Navodila za gojenje:** Razmnoževanje je priporočljivo med januarjem in marcom, da rastlina obrodí že prvo leto. Semena najprej pustite 24 ur namakati v sobno topli vodi, da povečate kalitev, nato pa jih položite pol centimetra globoko v substrat iz kokosovih vlaken ali organsko zemljo za zelenjavo. Rastlino substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti podlago pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na podlagi. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bi vzklipla po treh do desetih dneh. Zdjaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko sadike pikiramo (ločeno) do prvega lista v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in organsko zemljo za zelenjavo. Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija:** Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. **Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne mokro. Zalievajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poskropite sobne rastline od zgoraj. Za razliko od rastlin paradiznika pri čiliju in papriki ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri ekološki rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z organskim gnojilom potrebno šele, ko se pojavijo prvi popki. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temnejše in hladnejše pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivate. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot doslej in jo v prihodnjem letu obrežite za košato rast. **Čili in paprika sta rastlini nočne senke. Njihovi rastlinski deli so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Ecológico - Pimiento - California Wonder - Rojo

Capsicum annuum

Variedad histórica de pimiento - Suave y dulce de maduración de verde a rojo

California Wonder es una variedad histórica de pimiento que produce frutas grandes y en bloque, que maduran de verde a rojo. El sabor es suave y dulce y las frutas se pueden recoger verdes o rojas. El pimiento es muy versátil en la cocina. Es popular como verdura cruda o en ensaladas. Se fríe junto con otras verduras mixtas como el pisto o relleno al horno. **Ubicación natural:** El pimiento tiene sus raíces en Sudamérica. **Cultivo exitoso:** Para que la planta se pueda cosechar en el primer año, se recomienda una siembra entre enero y marzo. Deje las semillas en remojo durante 24 horas en agua tibia para aumentar la germinación y luego colóquelas de medio centímetro a un centímetro de profundidad, en sustrato de fibra de coco o tierra vegetal orgánica. Mantenga el medio de cultivo húmedo, pero no mojado, humedeciéndolo diariamente con un frasco rociador. Cubra el recipiente de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el sustrato de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en el sustrato. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido con una temperatura entre 22° y 30° Celsius. Las primeras semillas deben germinar después de tres a diez días. Ahora quite la película y mantenga las plantas lo más iluminadas posible (pero sin sol directo al mediodía) y un poco más frescas para que las plantas jóvenes no se calienten. Tan pronto como el segundo par de hojas se desarrolla, las plantas pequeñas pueden ser trasplantadas (aisladas) en pequeñas macetas de 10 cm con agujeros y tierra vegetal orgánica, hasta la primera hoja. Por favor, tenga cuidado de no dañar las raíces aún finas y de regar ligeramente la tierra nueva. En las próximas semanas, las plantas se trasplantarán gradualmente en maceteros cada vez más grandes una vez que hayan arraigado bien en su macetero anterior. **La mejor ubicación:** En cuanto hace un poco más de calor, las plantas pueden salir al exterior durante el día con al menos 5° Celsius, para endurecerse y acostumbrarse al sol. Después de mediados de mayo, las plantas pueden ser trasplantadas al arriate del jardín o a un macetero en un lugar soleado. **Cuidado óptimo:** A las plantas de Chile y pimiento les gusta un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. No riegue hasta que la capa superior del suelo se haya secado y rocíe sobre las plantas que se mantienen en la casa desde arriba, de vez en cuando. A diferencia de las plantas de tomate, no es necesario desgranar los brotes secundarios de Chile y pimientos. Contrariamente a la creencia popular, incluso la ruptura de la primera flor (flor real) no tiene ninguna influencia en el desarrollo de la planta. Si la planta se encuentra en un buen suelo vegetal orgánico, la primera fertilización con abono orgánico sólo es necesaria cuando aparecen los primeros brotes. **En el invierno:** En invierno puede mantener la planta en un lugar un poco más oscuro y fresco a 10° Celsius y regar menos en consecuencia. En lugares luminosos y cálidos, mantenga la planta como antes y córtela para que crezca más frondosa el año siguiente. **El Chile y el pimentón son plantas solanáceas. Las partes de su planta son venenosas. Pero, por supuesto, ¡no la fruta madura!**



オーガニック - パプリカ - カリフォルニアワンダーレッド

Capsicum annuum

歴史のあるパプリカの品種 - マイルドで甘くグリーンからレッドへ成熟

カリフォルニアワンダーは古典的なパプリカの品種で、グリーンからレッドに成熟する大きな実をつける品種です。マイルドで甘味があり、実はグリーンでもレッドどちらでも収穫できます。

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: 18451 / BIO - Paprika - California Wonder - Rot