SAFLAX®

Tips

SKU: 13536 Chili - Peter Peppers Penis Chili



© Brocken Inaglory - CC-BY-SA-3.0

Capsicum annuum

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

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Чили - пениса на Питър Пепър

Capsicum annuum

Средно люто чили със степен на топлина 6 - Насърчава въображението при хранене

Малките, забавни плодове със средна степен на топлина се развиват за около 65 дни до узряване на плода, узряват от зелено до жълто-оранжево до червено и след това достигат до 7 cm дължина и 2,5 cm дебелина, когато узреят. Растението чили расте храстовидно с красива зеленина. Стъблото, листните дръжки и листните вени са ясно окосмени! **Естествено местоположение**: Peter Pepper произхожда от Източен Тексас и Луизиана, но сега се отглежда и в Мексико. **Успешно отглеждане:** Така че чилито дава плод през първата година, препоръчително е да се култивира между януари и март. Първо оставете семената да се накиснат в стайна топла вода за 24 часа, за да повишат покълването и след това ги поставете на половин сантиметър дълбочина в субстрата за отглеждане. Поддържайте растящия субстрат влажен, но не и мокър, като го овлажнявате ежедневно със спрей бутилка. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с културата на светло и топло място с температура между 22° и 30° по Целзий. Първите семена трябва да покълнат след три до десет дни. Сега махнете капака и дръжте растенията на колкото се може повече светлина (но не на палещото обедно слънце) и малко по-хладно, за да не изсъхнат младите растения. Веднага щом се развие втората двойка листа, младите растения могат да се пикират до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци (понякога). Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. младите растения може да се пикират (понякога) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. младите растения може да се пикират (понякога) до първия лист в малки 10 см саксии с дупки на дъното и почва от домати или зеленчуци. Моля, внимавайте да не повредите все още фините корени и да поливате прясната почва леко. През следващите седмици растенията ще бъдат постепенно трансплантирани във все по-големи и по-големи саксии, след като се вкоренят добре в предишната си саксия. **Най-доброто местоположение: Оптимална грижа:** Растенията чили и пипер обичат топло и влажно, но не мокро. Поливайте само когато горният слой на почвата е изсъхнал и от време на време пръскайте стайните растения отгоре. Веднага след като стане малко по-топло, растенията могат да излязат навън през деня при поне 5° по Целзий, за да се втвърдят и да свикнат със слънцето. След ледените светци в средата на май растенията могат да се пресадят на слънчево място в градинската леха или във ваната. За разлика от домашните растения, не е необходимо да подрязвате страничните издънки с люти чушки. Противно на общоприетото схващане, дори разкъсването на първия цвят (царица цвят) не оказва влияние върху развитието на растението. Ако растението е в добра зеленчукова почва, първото торене с тор за домати е необходимо само когато когато се появят първите пъпки. Никога не наторявайте повече от посоченото на опаковката. **През зимата:** През зимата растението може да стои малко по-тъмно и по-хладно при 10° по Целзий и тогава се полива съответно по-малко. На светли и топли места продължете да се грижите за растението както преди. Сега е време и за една резитба - при желание. Колкото по-силно режете, толкова по-гъсто ще бъде растението през следващата година. **Внимание: Чушките и лютите чушки принадлежат към семейството на нощниците. Частите на растението са отровни. Но разбира се не зрелите плодове!**



Chili - Peter Peppers penis chili

Capsicum annuum

Mellemvarm chili med varmeniveau 6 - Fremmer fantasien, når man spiser

De små sjove frugter med deres middel varmegrad udvikler sig på cirka 65 dage til frugtmodenhed, modner fra grøn til gul-orange til rød og er så op til 7 cm lange og 2,5 cm tykke, når de er modne. Chiliplanten bliver busket med smukt løv. Stammen, bladstilkene og bladårerne er tydeligt behårede! **Naturlig beliggenhed**: Peter Pepper stammer fra East Texas og Louisiana, men dyrkes nu også i Mexico. **Succesfuld dyrkning:** For at chilien skal bære frugt det første år, er det tilrådeligt at dyrke mellem januar og marts. Lad først frøene trække i stuevarmt vand i 24 timer for at øge spiringen og læg dem derefter en halv centimeter dybt i vækstsubstratet. Hold vækstsubstratet fugtigt, men ikke vådt ved at fugte det dagligt med en sprayflaske. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Stil dyrkningsbeholderen på et let og varmt sted med en temperatur mellem 22° og 30° Celsius. De første frø skal være efter tre til tidage til at spire. Fjern nu låget og hold planterne i så meget lys som muligt (dog ikke i den bragende middagssol) og lidt køligere, så de unge planter ikke visner. Så snart det andet bladepar udvikler sig, kan de unge planter prikkes ud til det første blad i små 10 cm potter med huller i bunden og tomat- eller grøntsagsjord (nogle gange). Sørg for ikke at beskadige de stadig fine rødder og at vande den friske jord let. I de kommende uger vil planterne så gradvist blive omplantet til større og større potter, når de har fået godt rod i deres tidligere potte. **Den bedste beliggenhed: Optimal pleje:** Chili- og peberplanter kan lide det varmt og fugtigt, men ikke vådt. Vand kun, når det øverste jordlag er tørret og sprøjt lejlighedsvis indendørs planter ovenfra. Så snart det bliver lidt varmere, kan planterne gå udenfor i løbet af dagen ved mindst 5° celsius for at hærde af og vænne sig til solen. Efter ishelgenerne i midten af maj kan planterne transplanteres til et solrigt sted i havebedet eller i baljen. I modsætning til tomatplanter er det ikke nødvendigt at trimme sideskuddene med chili. I modsætning til hvad mange tror, har selv udbrud af den første blomst (dronningeblomst) ingen effekt på plantens udvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gødskning med tomatgødning kun nødvendig når når de første knopper dukker op. Gød aldrig mere end angivet på pakken. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå lidt mørkere og køligere ved 10° Celsius og vandes så tilsvarende mindre. På lyse og varme steder skal du fortsætte med at pleje planten som før. Nu er det også tid til en beskæring – hvis det ønskes. Jo hårdere du skærer ned, jo mere buskede vil planten være i det kommende år. **OBS: Peberfrugt og chili tilhører natskyggefamilien. Plantens dele er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frugt!**



Chili - Peter Peppers Penis Chili

Capsicum annuum

Mittelscharfe Chili mit Schärfegrad 6 - Befördert die Phantasie beim Essen

Die kleinen, lustigen Früchte mit ihrem mittleren Schärfegrad entwickeln sich in etwa.65 Tagen zur Fruchtreife, reifen von grün über gelb-orange nach rot ab und sind zur Reife dann bis 7 cm lang und 2,5 cm dick. Die Chilipflanze wächst buschig mit einer schönen Belaubung. Dabei sind der Stamm, die Blattstiele und die Blattadern deutlich behaart! **Naturstandort**: Peter Pepper hat seinen Ursprung im Osten von Texas und in Louisiana, wird aber heute auch in Mexiko angebaut. **Anzucht:** Damit die Chili bereits im ersten Jahr trägt, empfiehlt sich eine Anzucht zwischen Januar und März. Lassen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmem Wasser vorquellen, um die Keimfreude zu erhöhen und setzen Sie sie dann einen halben bis einen Zentimeter tief in Anzuchtsubstrat. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten täglich mit einer Sprühflasche nachfeuchten. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit einer Temperatur zwischen 22° und 30° Celsius. Die ersten Samen sollten so schon nach drei bis zehn Tagen keimen. Entfernen Sie jetzt die Abdeckung und halten Sie die Pflanzen bei möglichst viel Licht (aber keine pralle Mittagssonne) und etwas kühler, damit die jungen Pflanzen nicht vergeilen. Sobald sich das zweite Blattpaar entwickelt, können die jungen Pflänzchen bis zum ersten Blatt in kleine 10-cm-Töpfe mit Bodenlöchern und Tomaten- bzw. Gemüseerde pikiert (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: Pflege:** Chili- und Paprikapflanzen mögen es warm und feucht, aber nicht nass. Wässern Sie erst, wenn die oberste Erdschicht angetrocknet ist und übersprühen Sie in der Wohnung gehaltene Pflanzen ab und zu von oben. Sobald es etwas wärmer wird, können die Pflanzen tagsüber bei mindestens 5° Celsius zur Abhärtung und zur Gewöhnung an Sonne schon mal ins Freie. Nach den Eisheiligen Mitte Mai können die Pflanzen an einem sonnigen Standort ins Gartenbeet oder in den Kübel umgepflanzt werden. Im Gegensatz zu Tomatenpflanzen ist bei Chilis ein Entgeizen der Nebentriebe nicht notwendig. Auch das Herausbrechen der ersten Blüte (Königsblüte) hat entgegen landläufiger Ansichten keinen Einfluss auf die Entwicklung der Pflanze. Wenn die Pflanze in guter Gemüseerde steht, ist die erste Düngung mit Tomatendünger erst dann erforderlich, wenn die ersten Knospen zum Vorschein kommen. Düngen Sie keinesfalls mehr, als auf der Packung angegeben ist. **Im Winter:** Zum Überwintern kann die Pflanze etwas dunkler und bei 10° Celsius kühler stehen und wird dann auch entsprechend weniger gewässert. An hellen und warmen Standorten pflegen Sie die Pflanze weiter wie bisher. Jetzt ist auch die Zeit für einen Rückschnitt - falls gewünscht. Je stärker Sie zurückschneiden, desto buschiger wird die Pflanze im kommenden Jahr austreiben. **Achtung: Paprika und Chilli zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die reifen Früchte!**



Chili - Peter Peppers Penis Chili

Capsicum annuum

Medium hot chili with a pungency rating 6 – stimulates the imagination during meals

The small, funny fruits of the Peter Pepper Penis Chili can become up to 7 cm long and 2,5 cm broad, have a pungency rating of six and are fully matured after around 65 days, while changing their colouring during ripening from green to yellow-orange until red. The chili plant grows rather bushy with a neat foliage, while the stem, the leaf-stalks and the leaf-veins are distinctly haired. **Natural location**: The Peter Pepper has its natural habitat in eastern Texas and in Louisiana, but today it is also been cultivated in Mexico. **Successful cultivation:** Since the plant produces fruits already in its first year, it is advisable to start the seed propagation between January and March. To increase the germinability, you can place the seeds initially for about 24 hours in a bowl with lukewarm water for priming. Plant the seeds about 0,5 cm to 1 cm deep into moist potting compost. Keep the earth moist, but not wet, preferably by daily using a water sprayer to moisten the soil. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. Don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 22° and 30° Celsius. The first seedlings should already come up after three to ten days. Now, you can remove the clear film and keep the sprouts somewhat cool and as bright as possible, but not in the full midday sun. As soon as the seedlings develop the second pair of leaves, you can prick out until the first leave pair, and plant the sprouts into small 10 cm pots with a bottom hole and potting earth for tomato plants or vegetables. Be gentle with the fine roots and don't forget to modestly water the fresh soil. Over the next couple of weeks you can always shift up the young plants into bigger pots as soon as the old ones are penetrated by the roots. **The best location: Optimal care:** Chili and pepper plants always prefer a warm and moist location, but not wet. Water the plant only when the upper layer of the earth has dried out, and spray your indoor plants from time to time. As soon as the temperatures rise, you can keep the plants outdoors during the day with at least 5° Celsius for acclimatization. After the "Ice Saints" in mid May, you can plant the Sweet Chocolate Pepper at a full sunny spot into the garden bed or in a bigger pot. Other than with tomato plants, in chilis and peppers you don't need to constantly cut the sideshoots. Contrary to popular belief, even the pruning of the first blossoms doesn't affect the growing of the plant. If the Sweet Chocolate is cultivated in a good vegetable soil, fertilizing with fertilizer for tomato plants is only necessary after the first buds show up. Always use the dosage as written on the package and don't fertilize more. **In the winter:** During winter the plant can be kept in a somewhat darker and cooler place with a temperature around 10° Celsius and with only moderate watering. When it hibernates in a warmer place, the plant needs the same care as usual. If desired, pruning back is now possible - the stronger you prune the plant the more bushy it will grow with the new sprouts. **Caution: Chili and pepper are part of the nightshade family. Plant parts are poisonous. But of course, not the fruit.**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Chili – Peter Pepperi peenise tšilli

Capsicum annuum

Keskmiselt tuline tšilli kuumusastmega 6 – Edendab söömise ajal kujutlusvõimet

Väikesed naljakad ja keskmise kuumusega viljad arenevad umbes 65 päevaga viljaküpsuseni, valmivad rohelisest kollakasoranžist punaseks ning on siis valmides kuni 7 cm pikad ja 2,5 cm paksused. Tšilli taim kasvab põõsas kauni lehestikuga. Tüvi, lehevarred ja lehesooned on selgelt karvased! **Looduslik asukoht**: Peter Pepper pärineb Texase idaosast ja Louisianast, kuid nüüdseks kasvatatakse seda ka Mehhikos. **Edukas kasvatamine:** Et tšilli esimesel aastal vilja kannaks, on soovitatav seda kasvatada jaanuarist märtsini. Esmalt lase seemnetel idanemise suurendamiseks 24 tundi toasoojas vees liguneda ja aseta seejärel poole sentimeetri sügavusele kasvusubstraati. Hoidke kasvusubstraat niiske, kuid mitte märjana, niisutades seda igapäevaselt pihustuspudeliga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledasse ja sooja kohta, mille temperatuur on vahemikus 22–30 °C. Esimesed seemned peaksid olema kolme kuni kümne pärastpäeva idanema. Nüüd eemalda kate ja hoia taimi võimalikult palju valguse käes (aga mitte lõõskava keskpäevapäikese käes) ja veidi jahedamas, et noored taimed ei närtsiks. Niipea, kui areneb välja teine lehepaar, võib noori taimi kuni esimese leheni välja torgata väikestes 10 cm pottides, mille põhjas on augud ja tomati- või köögiviljamuld (mõnikord). Ärge kahjustage veel peeneid juuri ja kastke värsket mulda kergelt. Järgnevatel nädalatel siirdatakse taimed järk-järgult suurematesse ja suurematesse pottidesse, kui nad on eelmises potis hästi juurdunud. **Parim asukoht: Optimaalne hooldus:** Tšilli- ja piprataimedele meeldib soe ja niiske, kuid mitte märg. Kasta ainult siis, kui pealmine mullakiht on kuivanud ja pritsi toataimi aeg-ajalt ülevalt. Niipea, kui veidi soojemaks läheb, võivad taimed minna päeva jooksul vähemalt 5°C õue, et end kõveneda ja päikesega harjuda. Pärast jääpühakuid mai keskel võib taimed siirdada päikesepaistelisse kohta aiapeenrasse või vanni. Erinevalt tomatitaimedest pole tšilliga külgvõrseid vaja kärpida. Vastupidiselt levinud arvamusele ei mõjuta isegi esimese õie (kuninganna lill) väljamurdmine taime arengut. Kui taim on heas köögiviljamullas, on esimene tomativäetisega väetamine vajalik alles siis, kui kui ilmuvad esimesed pungad. Ärge kunagi väetage rohkem kui pakendil märgitud. **Talvel:** Talvel võib taim 10°C juures seista veidi pimedamalt ja jahedamalt ning seejärel kastetakse teda vastavalt vähem. Valgusküllases ja soojas kohas jätkake taime hooldamist nagu varem. Nüüd on soovi korral ka pügamise aeg. Mida kõvemini lõikad, seda põõsasem on taim tuleval aastal. **Tähelepanu: paprika ja tšilli kuuluvad öövihmade perekonda. Taime osad on mürgised. Aga loomulikult mitte küpsed viljad!**



Chili - Peter Pepperin penis chili

Capsicum annuum

Keskitulinen chili lämpötasolla 6 - Edistää mielikuvitusta syödessä

Pienet, hauskat hedelmät keskilämmöllä kehittyvät noin 65 päivässä hedelmäkypsiksi, kypsyvät vihreästä kelta-oranssiin punaiseen ja ovat sitten kypsänä jopa 7 cm pitkiä ja 2,5 cm paksuja. Chili kasvaa tuuheaksi kauniilla lehtineen. Runko, lehtien varret ja lehtisuonet ovat selvästi karvaisia! **Luonnollinen sijainti**: Peter Pepper on kotoisin Itä-Texasista ja Louisianasta, mutta nykyään sitä kasvatetaan myös Meksikossa. **Onnistunut viljely:** Jotta chili kantaisi hedelmää ensimmäisenä vuonna, on suositeltavaa viljellä tammi-maaliskuussa. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itämisen lisäämiseksi ja laita ne sitten puolen sentin syvyyteen kasvualustalle. Pidä kasvualusta kosteana, mutta ei märkänä kostuttamalla sitä päivittäin suihkepullolla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Aseta viljelyastia valoisaan ja lämpimään paikkaan, jonka lämpötila on 22–30 °C. Ensimmäisten siementen tulisi olla kolmen tai kymmenen jälkeenpäivää itämiseen. Poista nyt kansi ja pidä kasvit mahdollisimman valoisassa (mutta ei paahtavassa keskipäivän auringossa) ja hieman viileämpänä, jotta nuoret kasvit eivät lakastu. Heti kun toinen lehtipari kehittyy, nuoret kasvit voidaan pistää ensimmäiseen lehtiin asti pienissä 10 cm ruukuissa, joissa on reikiä pohjassa ja tomaatti- tai kasvismaassa (joskus). Älä vahingoita vielä hienoja juuria ja kastele tuoretta maata kevyesti. Seuraavien viikkojen aikana kasvit istutetaan vähitellen yhä suurempiin ruukkuihin, kun ne ovat juurtuneet hyvin edelliseen ruukkuun. **Paras sijainti: Optimaalinen hoito:** Chili- ja pippurikasvit pitävät lämpimästä ja kosteasta, mutta eivät märästä. Kastele vain, kun maan pintakerros on kuivunut ja ruiskuta ajoittain sisäkasveja ylhäältä. Heti kun ilma lämpenee, kasvit voivat mennä ulos päiväsaikaan vähintään 5 celsiusasteeseen kovettumaan ja tottumaan aurinkoon. Toukokuun puolivälin jäänpyhien jälkeen kasvit voidaan istuttaa aurinkoiseen paikkaan puutarhapenkissä tai sankoon. Tomaatista poiketen, sivuversoja ei tarvitse leikata chilillä. Vastoin yleistä käsitystä, edes ensimmäisen kukan (kuningatarkukka) puhkeaminen ei vaikuta kasvin kehitykseen. Jos kasvi on hyvässä kasvimaassa, ensimmäinen lannoitus tomaattilannoitteella on tarpeen vain silloin kun ensimmäiset silmut ilmestyvät. Älä koskaan lannoita enempää kuin pakkauksessa on mainittu. **Talvella:** Talvella kasvi voi seistä hieman tummempana ja viileämpänä 10 °C:ssa, ja sitten sitä kastellaan vastaavasti vähemmän. Valoisissa ja lämpimissä paikoissa jatka kasvin hoitoa entiseen tapaan. Nyt on myös aika karsimiseen - haluttaessa. Mitä kovemmin leikkaat, sitä pensaampi kasvi on tulevana vuonna. **Huomio: Paprikat ja chili kuuluvat yösäkkien perheeseen. Kasvin osat ovat myrkyllisiä. Mutta ei tietenkään kypsiä hedelmiä!**



Piment - Peter Peppers Pénis Chili

Capsicum annuum

Chili moyennement fort, degré de piquant 6 – confère à vos plat la saveur et le pep nécessaire

Les petits chilis amusants et moyennement forts mûrissent dans environ 65 jours. Ils passent du vert au jaune-orange puis au rouge pour atteindre une longueur de 7 cm et une épaisseur de 2,5 cm à maturité. La plante chili est bien touffue et a un beau feuillage. Le tronc, les pétioles et les nervures des feuilles sont bien velues ! **Emplacement naturel**: Peter Pepper tire son origine de l'est du Texas et de la Louisiane, mais est aujourd'hui aussi cultivé au Mexique. **Culture réussie:** Pour que la plante donne ses premiers fruits dans la première année, il est conseillé de la cultiver entre janvier et mars. Laissez les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures, afin d'améliorer leur faculté germinative, puis mettez-les dans du substrat humide à 0,5 à 1 cm de profondeur. Gardez le substrat humide, mais pas mouillé, en l'humidifiant de préférence tous les jours avec de l'eau pulvérisée. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 22° à 30° Celsius et gardez le terreau humide, mais pas mouillé. Les premières graines doivent germer après seulement trois à dix jours. Enlevez la couverture et gardez les plantes dans le plus de lumière possible (mais pas de soleil de plomb de midi) et dans un endroit un peu plus froid pour que les plantes ne s'étiolent pas. Les jeunes plantes peuvent être repiquées (isolées) jusqu'à la première feuille dans des petits pots de 10 centimètres avec des trous dans la terre et de la terre pour tomates ou légumes. Veillez à ce que vous ne blessiez pas les racines fines et à ce que vous arrosiez la terre légèrement. Dans les semaines à venir, les plantes sont progressivement repiquées dans des pots plus gros lorsqu'elles se sont bien enracinées dans leur ancien pot. **Le meilleur emplacement: Soins optimaux:** Les piments aiment un endroit chaud et humide, mais pas mouillé. Arrosez la plante seulement lorsque la couche supérieure de terre est sèche et pulvérisez les plantes entretenues à la maison de temps en temps du haut. Dès qu'il fait un peu plus chaud, les plantes peuvent être mises en plain air à des températures d'au moins 5° Celsius pendant la journée pour le renforcement et pour qu'elles puissent s'habituer au soleil. Après les saints de glace en mi-mai, les plantes peuvent être rempotées dans un emplacement ensoleillé dans la plate-bande ou dans le pot. Contrairement aux tomates, il n'est pas nécessaire de tailler les piments. Même le fractionnement de la première floraison (fleur reine) n'a aucune influence sur le développement de la plante, contrairement à l'opinion généralement répadue. Si la plante est dans de la bonne terre pour légumes, le premier engraissement est seulement nécessaire lorsque les premiers bourgeons apparaissent. N'engraissez pas plus que ce qui est indiqué sur l'emballage. **En hiver:** La plante peut hiverner dans un endroit plus sombre et plus froid à 10° Celsius. Dans ce cas, elle doit être arrosée moins fréquemment. Entretenez la plante comme avant si elle est dans un emplacement chaud et lumineux. Il est aussi temps de couper la plante, si vous voulez. Plus vous coupez, plus la plante devient touffue l'année suivante. **Attention: Les Poivrons et les chilis appartiennent à la famille des solanacées. Leurs parties végétales sont toxiques. Le fruit mûr ne l'est bien évidemment pas!**



Τσίλι - τσίλι πέους Peter Pepper

Capsicum annuum

Μέτριο-ζεστό τσίλι με επίπεδο θερμότητας 6 - Προωθεί τη φαντασία όταν τρώτε

Τα μικρά, αστεία φρούτα με το μέτριο βαθμό θερμότητας αναπτύσσονται σε περίπου 65 ημέρες μέχρι την ωρίμανση των καρπών, ωριμάζουν από πράσινο σε κίτρινο-πορτοκαλί έως κόκκινο και στη συνέχεια έχουν μήκος έως 7 cm και πάχος 2,5 cm όταν ωριμάσουν. Το φυτό τσίλι μεγαλώνει θαμνώδες με όμορφο φύλλωμα. Ο κορμός, οι μίσχοι των φύλλων και οι φλέβες των φύλλων είναι ξεκάθαρα τριχωτές! **Φυσική τοποθεσία**: Ο Peter Pepper προέρχεται από το Ανατολικό Τέξας και τη Λουιζιάνα, αλλά τώρα καλλιεργείται και στο Μεξικό. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Για να καρποφορήσει το τσίλι τον πρώτο χρόνο, καλό είναι να καλλιεργείται μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου. Αρχικά αφήστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να αυξηθεί η βλάστηση και μετά τοποθετήστε τους σε βάθος μισού εκατοστού στο υπόστρωμα ανάπτυξης. Διατηρήστε το υπόστρωμα ανάπτυξης υγρό αλλά όχι υγρό, υγράνοντάς το καθημερινά με ένα μπουκάλι ψεκασμού. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας σε ένα ελαφρύ και ζεστό μέρος με θερμοκρασία μεταξύ 22° και 30° Κελσίου. Οι πρώτοι σπόροι πρέπει να είναι μετά από τρεις έως δέκαμέρες για να βλαστήσουν. Τώρα αφαιρέστε το κάλυμμα και διατηρήστε τα φυτά σε όσο το δυνατόν περισσότερο φως (αλλά όχι στον καυτό μεσημεριανό ήλιο) και λίγο πιο δροσερά για να μην μαραθούν τα νεαρά φυτά. Μόλις αναπτυχθεί το δεύτερο ζεύγος φύλλων, τα νεαρά φυτά μπορούν να τρυπηθούν μέχρι το πρώτο φύλλο σε μικρές γλάστρες 10 εκ. με τρύπες στον πάτο και ντομάτα ή φυτικό χώμα (μερικές φορές). Φροντίστε να μην καταστρέψετε τις ακόμα λεπτές ρίζες και να ποτίσετε ελαφρά το φρέσκο χώμα. Τις επόμενες εβδομάδες, τα φυτά θα μεταμοσχευθούν σταδιακά σε όλο και μεγαλύτερες γλάστρες αφού έχουν ριζώσει καλά στην προηγούμενη γλάστρα τους. **Η καλύτερη τοποθεσία: Βέλτιστη φροντίδα:** Στα φυτά τσίλι και πιπεριάς αρέσει ζεστό και υγρό, αλλά όχι υγρό. Ποτίστε μόνο όταν το ανώτερο στρώμα του εδάφους έχει στεγνώσει και περιστασιακά ψεκάστε τα φυτά εσωτερικού χώρου από πάνω. Μόλις ζεσταθεί λίγο, τα φυτά μπορούν να βγουν έξω κατά τη διάρκεια της ημέρας σε θερμοκρασία τουλάχιστον 5° Κελσίου για να σκληρύνουν και να συνηθίσουν τον ήλιο. Μετά τους αγίους του πάγου στα μέσα Μαΐου, τα φυτά μπορούν να μεταμοσχευθούν σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο κρεβάτι του κήπου ή στη μπανιέρα. Σε αντίθεση με τα φυτά ντομάτας, δεν είναι απαραίτητο να κόψετε τους πλαϊνούς βλαστούς με τσίλι. Σε αντίθεση με τη δημοφιλή πεποίθηση, ακόμη και το σπάσιμο του πρώτου λουλουδιού (βασίλισσας) δεν έχει καμία επίδραση στην ανάπτυξη του φυτού. Εάν το φυτό είναι σε καλό φυτικό έδαφος, η πρώτη λίπανση με λίπασμα ντομάτας είναι απαραίτητη μόνο όταν όταν εμφανιστούν τα πρώτα μπουμπούκια. Ποτέ μην λιπαίνετε περισσότερο από αυτό που αναγράφεται στη συσκευασία. **Το χειμώνα:** Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, το φυτό μπορεί να σταθεί λίγο πιο σκούρο και πιο δροσερό στους 10° Κελσίου και στη συνέχεια ποτίζεται αντίστοιχα λιγότερο. Σε φωτεινές και ζεστές τοποθεσίες, συνεχίστε να φροντίζετε το φυτό όπως πριν. Τώρα είναι επίσης η ώρα για ένα κλάδεμα - αν το επιθυμείτε. Όσο πιο δύσκολα κόβετε, τόσο πιο θαμνώδες θα είναι το φυτό το επόμενο έτος. **Προσοχή: Οι πιπεριές και τα τσίλι ανήκουν στην οικογένεια των νυχτολούλουδων. Τα μέρη του φυτού είναι δηλητηριώδη. Μα φυσικά όχι το ώριμο φρούτο!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Chili - chili bod Peter Pepper

Capsicum annuum

Chili meánach te le leibhéal teasa 6 - Cothaíonn sé an tsamhlaíocht agus tú ag ithe

Forbraíonn na torthaí beaga greannmhara lena meánchéim teasa i thart ar 65 lá go dtí aibíocht na dtorthaí, aibíonn siad ó ghlas go buí-oráiste go dearg agus ansin bíonn siad suas le 7 cm ar fad agus 2.5 cm tiubh nuair a bhíonn siad aibí. Fásann an planda chili bushy le duilliúr álainn. Is léir go bhfuil gruaig fhionn ar an stoc, ar na gais duille agus ar na féitheacha duille! **Suíomh nádúrtha**: Tháinig Peter Pepper in Oirthear Texas agus Louisiana, ach tá sé tar éis fás freisin i Meicsiceo. **Saothrú rathúil:** Ionas go n-iompraíonn an chili torthaí sa chéad bhliain, moltar é a chothú idir Eanáir agus Márta. Ar dtús lig do na síolta soak in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun an phéacadh a mhéadú agus ansin iad a chur leath ceintiméadar ar doimhneacht sa tsubstráit atá ag fás. Coinnigh an tsubstráit atá ag fás tais ach ná bíodh sé fliuch trí é a thaisiú go laethúil le buidéal spraeála. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Cuir an soitheach saothraithe in áit éadrom te le teocht idir 22° agus 30° Celsius. Ba chóir go mbeadh na chéad síolta tar éis trí go deichlaethanta a phéacadh. Anois bain an clúdach agus coinnigh na plandaí i bhfianaise an oiread agus is féidir (ach ní sa ghrian meán lae blazing) agus beagán níos fuaire ionas nach mbeidh na plandaí óga with. Chomh luath agus a fhorbraíonn an dara péire duilleoga, is féidir na plandaí óga a phiocadh suas go dtí an chéad duilleog i bpotaí beaga 10 cm le poill sa bhun agus ithir tráthaí nó glasraí (uaireanta). 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 bpotaí níos mó agus níos mó nuair a bheidh siad fréamhaithe go maith sa phota roimhe sin. **An suíomh is fearr: Cúram is fearr is féidir:** Is maith le plandaí Chili agus piobar go bhfuil sé te agus tais, ach ní fliuch. Uisce ach amháin nuair a bhíonn an ciseal barr ithreach triomaithe agus ó am go chéile spraeála plandaí faoi dhíon ó thuas. Chomh luath agus a éiríonn sé beagán níos teo, is féidir leis na plandaí dul lasmuigh i rith an lae ar a laghad 5 ° Celsius chun cruas agus dul i dtaithí ar an ghrian. Tar éis na naomh oighir i lár mhí na Bealtaine, is féidir na plandaí a thrasphlandú go dtí áit ghrianmhar sa leaba ghairdín nó sa tub. I gcodarsnacht le plandaí tráthaí, ní gá na shoots taobh le cillí a bhearradh. Murab ionann agus an creideamh coitianta, níl aon éifeacht ag fiú briseadh amach an chéad bhláth (bláth banríon) ar fhorbairt an phlanda. Má tá an planda in ithir plandúil maith, is gá an chéad toirchiú le leasachán tráthaí ach amháin nuair a nuair a bhíonn na chéad bachlóga le feiceáil. Ná fertilize riamh níos mó ná mar a luaitear ar an bpacáiste. **Sa gheimhreadh:** I rith an gheimhridh, is féidir leis an gléasra seasamh beagán níos dorcha agus níos fuaire ag 10 ° Celsius agus ansin é a uisce níos lú dá réir. In áiteanna geal agus te, leanúint ar aghaidh ag tabhairt aire don phlanda mar a bhí roimhe seo. Anois tá an t-am le haghaidh bearradh - más inmhianaithe. Níos deacra a ghearrann tú siar, is amhlaidh is mó a bheidh an gléasra sa bhliain atá romhainn. **Aird: Is leis an teaghlach nightshade iad piobair agus cillí. Tá codanna an ghléasra nimhiúil. Ach ar ndóigh ní na torthaí aibí!**



Chili - Peter Pepper's typpi chili

Capsicum annuum

Meðalheitt chili með hitastigi 6 - Eflir ímyndunaraflið þegar borðað er

Litlu, fyndnu ávextirnir með meðalhita þroskast á um það bil 65 dögum til ávaxtaþroska, þroskast úr grænum yfir í gul-appelsínugula í rauða og eru síðan allt að 7 cm langir og 2,5 cm þykkir þegar þeir eru þroskaðir. Chili plantan verður kjarri með fallegt lauf. Stofninn, blaðstilkarnir og blaðæðarnar eru greinilega loðnar! **Náttúruleg staðsetning**: Peter Pepper er upprunninn í Austur-Texas og Louisiana, en er nú einnig ræktaður í Mexíkó. **Árangursrík ræktun:** Svo að chili beri ávöxt fyrsta árið er ráðlegt að rækta á milli janúar og mars. Látið fræin fyrst liggja í bleyti í herbergisheitu vatni í sólarhring til að auka spírunarhæfni og setjið þau síðan hálfs sentímetra djúpt í vaxtarlagið. Haltu undirlaginu rakt en ekki blautt með því að væta það daglega með úðaflösku. Hyljið ræktunarílátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Settu ræktunarílátið á léttan og heitan stað með hitastig á milli 22° og 30° á Celsíus. Fyrstu fræin ættu að vera eftir þrjú til tíudaga til að spíra. Fjarlægðu nú hlífina og hafðu plönturnar í eins miklu ljósi og mögulegt er (en ekki í glampandi hádegissólinni) og aðeins svalara svo að ungu plönturnar visni ekki. Um leið og annað blaðaparið þróast má stinga unga plöntunum upp að fyrsta blaðinu í litlum 10 cm pottum með götum í botninn og tómata- eða grænmetismold (stundum). Gættu þess að skemma ekki fínar ræturnar og vökva ferskan jarðveg létt. Á næstu vikum verða plönturnar síðan græddar smám saman í stærri og stærri potta þegar þær hafa rótað vel í fyrri pottinn. **Besta staðsetningin: Besta umönnun:** Chili- og piparplöntur hafa gaman af því að vera heitt og rakt, en ekki blautt. Vökvaðu aðeins þegar efsta lag jarðvegsins hefur þornað og úðaðu af og til innanhússplöntum ofan frá. Um leið og það hlýnar aðeins geta plönturnar farið út á daginn við að minnsta kosti 5° Celsíus til að harðna og venjast sólinni. Eftir ísdýrlingana um miðjan maí er hægt að gróðursetja plönturnar á sólríkan stað í garðbeðinu eða í pottinum. Öfugt við tómatplöntur er ekki nauðsynlegt að klippa hliðarskotið með chili. Andstætt því sem almennt er talið hefur jafnvel það að brjótast út úr fyrsta blóminu (drottningarblómi) engin áhrif á þróun plöntunnar. Ef plöntan er í góðum grænmetisjarðvegi er fyrsta frjóvgun með tómatáburði aðeins nauðsynleg þegar þegar fyrstu brumurnar birtast. Aldrei má frjóvga meira en tilgreint er á umbúðunum. **Á veturna:** Yfir vetrartímann getur plantan staðið aðeins dekkri og svalari við 10° Celsíus og er þá vökvuð að sama skapi minna. Á björtum og hlýjum stöðum skaltu halda áfram að sjá um plöntuna eins og áður. Nú er líka tíminn fyrir klippingu - ef þess er óskað. Því erfiðara sem þú klippir niður, því bushiari verður plantan á komandi ári. **Athygli: Paprika og chilli tilheyra næturskuggafjölskyldunni. Hlutar plöntunnar eru eitraðir. En auðvitað ekki þroskaðir ávextirnir!**



Peperoncino Peter Peppers Penis

Capsicum annuum

Peperoncino mediamente piccante, con grado di piccantezza 6 - Stimola la fantasia al mangiarlo

I piccoli frutti bizzarri e mediamente piccanti completano la maturazione in circa 65 giorni, hanno una colorazione che va dal verde al giallo-arancio, al rosso, raggiungono una lunghezza massima di 7 cm e uno spessore di 2,5 cm. La pianta cresce a forma di cespuglio, con un bel fogliame. Il fusto, gli steli e le venature delle foglie sono ricoperti di peluria. **Posizione naturale**: Peter Pepper è originario del Texas orientale e della Lousiana, ma oggi viene coltivato anche in Messico. **Coltivazione riuscita:** Affinché la pianta sia produttiva già nel primo anno si consiglia di seminare fra gennaio e marzo. Per aumentare la germinabilità dei semi, lasciateli immersi per 24 ore in acqua a temperatura ambiente affinché si gonfino. Poi piantateli nel substrato di coltivo umido, a circa mezzo o un centimetro di profondità. Mantenete il substrato umido ma non bagnato, se possibile utilizzando quotidianamente uno spruzzino. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura fra i 22° e i 30° C. I primi semi dovrebbero germinare da tre a dieci giorni dopo. Rimuovete la copertura e posizionate le piante il più possibile esposte alla luce (ma non al sole diretto di mezzogiorno) in un ambiente fresco, per evitare che le giovani piante crescano ingiallite, con steli lunghi e foglie piccole. Non appena si sviluppa il secondo paio di foglie, le piantine possono essere trapiantate fino alla prima foglia (diradandole) in vasi di circa 10 centimetri, con terreno traspirante e terriccio per pomodori o per ortaggi. Fate attenzione a non danneggiare le radici delicate e ad innaffiare leggermente la terra fresca. Nelle settimane successive, trapiantate in vasi sempre un po' più grossi man mano che il pane radica. **La posizione migliore: Cura ottimale:** Le piante di peperoncino e di paprika prediligono il caldo e l'umidità, ma non il bagnato. Innaffiate solo quando lo strato superficiale di terra si è asciugato e, di tanto in tanto, spruzzate dall'altro le piante coltivate in appartamento. Quando la temperatura si alza fino alla minima di 5° C le piante possono stare all'aperto, di giorno, per irrobustirsi e abituarsi al sole. Dopo la metà di maggio le piante possono essere trapiantate in un punto soleggiato in giardino o in vaso. A differenza dei pomodori, per il peperoncino e la paprika non è necessario tagliare i getti laterali. Lo staccare il primo fiore non ha, secondo le indicazioni correnti, alcun effetto sullo sviluppo della pianta. Se la pianta si trova in un buon terriccio per ortaggi, si consiglia di concimare la prima volta con fertilizzante per pomodori quando i primi germogli sono visibili. Non concimate ulteriormente, come è indicato sulla confezione. **In inverno:** Durante lo svernamento la pianta può stare in un ambiente più scuro, alla temperatura di 10° C, ricevendo meno innaffiature. Se la pianta si trova in un luogo luminoso e caldo, continuate a curarla come prima. Questo è anche il periodo indicato per una potatura, se è necessaria. Più vigorosamente la poterete, più crescerà a forma di cespuglio l'anno seguente. **Paprica e I peperoncini sono Solanacee. Le parti della pianta sono tossiche. Non lo sono, naturalmente, i frutti maturi.**



Čili - čili za penis Petera Peppera

Capsicum annuum

Srednje ljuti čili sa stupnjem topline 6 - Potiče maštu pri jelu

Mali, smiješni plodovi sa svojim srednjim stupnjem topline razvijaju se za oko 65 dana do zrelosti ploda, sazrijevaju od zelene do žuto-narančaste do crvene i tada su do 7 cm dugi i 2,5 cm debeli kada sazriju. Biljka čilija raste grmoliko s prekrasnim lišćem. Deblo, lisne peteljke i lisne žile jasno su dlakave! **Zemlja porijekla**: Peter Pepper potječe iz Istočnog Teksasa i Louisiane, ali se sada uzgaja iu Meksiku. **Uspješan uzgoj:** Kako bi čili urodio plodom u prvoj godini, preporučljivo je uzgajati između sječnja i ožujka. Najprije ostavite sjeme da se namače u sobno toploj vodi 24 sata kako bi se povećala klijavost, a zatim ga stavite pola centimetra duboko u supstrat za uzgoj. Održavajte supstrat za rast vlažnim, ali ne i mokrim tako da ga svakodnevno navlažite bocom s raspršivačem. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo mjesto s temperaturom između 22° i 30° Celzija. Prvo sjeme treba biti nakon tri do desetdana da proklija. Sada skinite pokrov i držite biljke na što više svjetla (ali ne na žarkom podnevnom suncu) i malo na hladnijem da mlade biljčice ne uvenu. Čim se razvije drugi par listova, mlade biljke se mogu pikirati do prvog lista u male posude od 10 cm s rupama na dnu i zemljom za rajčice ili povrće (ponekad). Pazite da ne oštetite još fino korijenje i lagano zalijevajte svježu zemlju. U nadolazećim tjednima biljke će se postupno presađivati u sve veće posude nakon što se dobro ukorijene u prethodnoj posudi. **Najbolja lokacija: Optimalna njega:** Biljke čilija i paprike vole toplo i vlažno, ali ne i mokro. Zalijevajte samo kada se gornji sloj tla osuši i povremeno prskajte sobne biljke odozgo. Čim malo zatopli, biljke mogu izaći preko dana van na barem 5°C da se očvrsnu i naviknu na sunce. Nakon ledenih svetaca sredinom svibnja biljke se mogu presaditi na sunčano mjesto u vrtnu gredicu ili u kadu. Za razliku od biljaka rajčice, kod čilija nije potrebno rezati bočne izdanke. Suprotno uvriježenom mišljenju, čak ni kidanje prvog cvijeta (matični cvijet) nema utjecaja na razvoj biljke. Ako je biljka u dobrom tlu za povrće, prva prihrana gnojivom za rajčice potrebna je tek kada kada se pojave prvi pupoljci. Nikada nemojte gnojiti više nego što je navedeno na pakiranju. **U zimi:** Tijekom zime biljka može stajati malo tamnije i hladnije na 10°C i tada se zalijeva manje. Na svijetlim i toplim mjestima nastavite s njegom biljke kao i prije. Sada je vrijeme i za rezidbu - po želji. Što jače režete, to će biljka biti grmolika u narednoj godini. **Pažnja: Paprike i čili pripadaju obitelji noćurka. Dijelovi biljke su otrovni. Ali naravno ne zrelo voće!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Čili - Pītera Pepera dzimumlocekļa čili

Capsicum annuum

Vidēji karsts čili ar 6. karstuma pakāpi – veicina iztēli ēšanas laikā

Mazie, smieklīgie augļi ar vidējo karstuma pakāpi attīstās apmēram 65 dienās līdz augļa briedumam, nogatavojas no zaļas līdz dzelteni oranžai līdz sarkanai un pēc tam nogatavojušies ir līdz 7 cm gari un 2,5 cm biezi. Čili augs aug kupls ar skaistu lapotni. Stumbrs, lapu kāti un lapu dzīslas ir nepārprotami matains! **Dabiska vieta**: Pīters Pipars ir radies Teksasas austrumos un Luiziānā, bet tagad to audzē arī Meksikā. **Veiksmīga audzēšana:** Lai čili nestu augļus pirmajā gadā, ieteicams kultivēt no janvāra līdz martam. Vispirms ļaujiet sēklām 24 stundas mērcēt istabas siltā ūdenī, lai palielinātu dīgtspēju, un pēc tam ievietojiet tās puscentimetra dziļumā augšanas substrātā. Saglabājiet augšanas substrātu mitru, bet ne mitru, katru dienu mitrinot to ar smidzināšanas pudeli. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā vietā ar temperatūru no 22° līdz 30° pēc Celsija. Pirmajām sēklām vajadzētu būt pēc trim līdz desmitdienas, lai dīgtu. Tagad noņemiet vāku un turiet augus pēc iespējas vairāk gaismas (bet ne svelmainā pusdienas saulē) un nedaudz vēsāk, lai jaunie augi nenovīstu. Tiklīdz izveidojas otrais lapu pāris, jaunos augus var izdurt līdz pirmajai lapai mazos 10 cm podiņos ar caurumiem apakšā un tomātu vai dārzeņu augsnē (dažreiz). Lūdzu, nesabojājiet vēl smalkās saknes un viegli laistiet svaigo augsni. Nākamo nedēļu laikā augi tiks pakāpeniski pārstādīti lielākos un lielākos podos, kad tie būs labi iesakņojušies savā iepriekšējā podā. **Labākā atrašanās vieta: Optimāla aprūpe:** Čili un piparu augiem patīk silts un mitrs, bet ne slapjš. Laistiet tikai tad, kad augsnes virskārta ir nožuvusi, un laiku pa laikam apsmidziniet istabas augus no augšas. Tiklīdz kļūst nedaudz siltāks, augi var iziet ārā dienas laikā vismaz 5°C temperatūrā, lai sacietētu un pierastu pie saules. Pēc ledus svētajiem maija vidū augus var pārstādīt saulainā vietā dārza dobē vai vannā. Atšķirībā no tomātu stādiem, nav nepieciešams apgriezt sānu dzinumus ar čili. Pretēji izplatītajam uzskatam, pat pirmā zieda (karalienes zieda) izlaušanās neietekmē auga attīstību. Ja augs atrodas labā augu augsnē, pirmā mēslošana ar tomātu mēslojumu ir nepieciešama tikai tad kad parādās pirmie pumpuri. Nekad nebarojiet vairāk, nekā norādīts uz iepakojuma. **Ziemā:** Ziemā augs var stāvēt nedaudz tumšāks un vēsāks 10°C temperatūrā, un pēc tam to attiecīgi mazāk laista. Gaišās un siltās vietās turpiniet rūpēties par augu tāpat kā iepriekš. Tagad ir arī laiks apgriešanai - ja vēlaties. Jo grūtāk jūs nogriezīsit, jo kuplāks augs būs nākamajā gadā. **Uzmanību: paprika un čili pieder pie nakteņu dzimtas. Augu daļas ir indīgas. Bet, protams, ne nogatavojušos augļus!**



Čili – Piterio Pipiro varpos čili

Capsicum annuum

Vidutinio aštrumo čili su 6 karščio laipsniu – lavina vaizduotę valgant

Maži, juokingi vaisiai, kurių vidutinis šilumos laipsnis, subręsta maždaug per 65 dienas, sunoksta nuo žalios iki geltonai oranžinės iki raudonos spalvos, o subrendę yra iki 7 cm ilgio ir 2,5 cm storio. Čili augalas auga krūmais su gražia lapija. Kamienas, lapkočiai ir lapų gyslos aiškiai plaukuoti! **Natūrali vieta**: Peter Pepper kilęs iš Rytų Teksaso ir Luizianos, bet dabar auginamas ir Meksikoje. **Sėkmingas auginimas:** Kad čili pirmaisiais metais duotų vaisių, patartina auginti nuo sausio iki kovo. Pirmiausia leiskite sėkloms 24 valandas mirkyti kambario šiltame vandenyje, kad padidintumėte daigumą, o tada įdėkite jas pusės centimetro gylyje į auginimo substratą. Auginimo substratą laikykite drėgną, bet ne šlapią, kasdien drėkindami jį purškimo buteliuku. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Kultivavimo indą pastatykite į šviesią ir šiltą vietą, kurios temperatūra yra nuo 22° iki 30°C. Pirmosios sėklos turėtų būti po trijų ar dešimtiesdienų sudygti. Dabar nuimkite dangtelį ir laikykite augalus kuo daugiau šviesos (bet ne skaisčioje vidurdienio saulėje) ir šiek tiek vėsiau, kad jauni augalai nenuvystų. Kai tik išsivysto antra lapų pora, jaunus augalus iki pirmojo lapo galima išsmeigti į mažus 10 cm vazonėlius su skylutėmis dugne ir pomidorų ar daržovių žemėje (kartais). Nepažeiskite dar smulkių šaknų, o šviežią dirvą lengvai laistykite. Artimiausiomis savaitėmis augalai bus palaipsniui persodinami į vis didesnius vazonus, kai tik gerai įsišaknija ankstesniame vazone. **Geriausia vieta: Optimali priežiūra:** Čili ir pipirų augalai mėgsta šiltą ir drėgną, bet ne šlapią. Laistykite tik tada, kai viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvo, ir retkarčiais purškite kambarinius augalus iš viršaus. Kai tik šiek tiek atšils, augalai gali 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. Priešingai nei pomidorų augalams, šoninių ūglių karpyti čili nebūtina. Priešingai populiariems įsitikinimams, net pirmosios gėlės (karalienės gėlės) išsiveržimas neturi jokios įtakos augalo vystymuisi. Jei augalas yra geroje daržovių žemėje, pirmą kartą tręšti pomidorų trąšomis būtina tik tada, kai kai pasirodo pirmieji pumpurai. Niekada netręškite daugiau nei nurodyta ant pakuotės. **Žiemą:** Žiemą augalas gali stovėti šiek tiek tamsesnis ir vėsesnis esant 10 ° C temperatūrai, o tada laistomas atitinkamai mažiau. Šviesiose ir šiltose vietose toliau rūpinkitės augalu kaip anksčiau. Dabar taip pat laikas genėti – jei pageidaujama. Kuo sunkiau pjausite, tuo augalas bus krūmesnis ateinančiais metais. **Dėmesio: pipirai ir paprikos priklauso nakvišų šeimai. Augalo dalys yra nuodingos. Bet, žinoma, ne prinokusių vaisių!**



CHILI - iċ-chili tal-pene ta' Peter Pepper

Capsicum annuum

Chili sħun medju b'livell ta 'sħana 6 - Tippromwovi l-immaġinazzjoni meta tiekol

Il-frott żgħir u umoristiċi bil-grad medju ta 'sħana tagħhom jiżviluppa f'madwar 65 jum sal-maturità tal-frott, jimmatura minn aħdar għal isfar-oranġjo għal aħmar u mbagħad huma sa 7 ċm twil u 2.5 ċm ħoxnin meta misjur. Il-pjanta taċ-chili tikber bushy b'weraq sabiħ. Iz-zokk, iz-zkuk tal-weraq u l-vini tal-weraq huma ċarament hairy! **Post naturali**: Peter Pepper oriġina fil-Lvant ta 'Texas u Louisiana, iżda issa huwa mkabbar ukoll fil-Messiku. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Sabiex iċ-chili jagħti l-frott fl-ewwel sena, huwa rakkomandabbli li jiġi kkultivat bejn Jannar u Marzu. L-ewwel ħalli ż-żrieragħ jixxarrab f'ilma sħun tal-kamra għal 24 siegħa biex iżżid il-ġerminazzjoni u mbagħad poġġihom nofs ċentimetru fond fis-sottostrat li qed jikber. Żomm is-sottostrat li qed jikber niedja iżda mhux imxarrab billi xarrab kuljum bi flixkun tal-isprej. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Poġġi l-bastiment tal-kultura f'post ħafif u sħun b'temperatura bejn 22° u 30° Celsius. L-ewwel żrieragħ għandhom ikunu wara tlieta sa għaxrajiem biex jiġġerminaw. Issa neħħi l-għatu u żomm il-pjanti f'dawl kemm jista 'jkun (iżda mhux fix-xemx tisreġ ta' nofs in-nhar) u ftit cooler sabiex il-pjanti żgħar ma jinxfu. Hekk kif jiżviluppa t-tieni par ta 'weraq, il-pjanti żgħar jistgħu jinqatgħu sal-ewwel werqa f'qsari żgħar ta' 10 ċm b'toqob fil-qiegħ u ħamrija tat-tadam jew tal-ħaxix (xi kultant). Jekk jogħġbok kun żgur li ma tagħmilx ħsara lill-għeruq li għadhom fini u li tisraq il-ħamrija friska ħafif. Fil-ġimgħat li ġejjin, il-pjanti mbagħad jiġu trapjantati gradwalment fi qsari dejjem akbar ladarba jkunu għeruq sew fil-borma preċedenti tagħhom. **L-aħjar post: Kura ottimali:** Pjanti taċ-chili u tal-bżar bħalu sħun u umdu, iżda mhux imxarrbin. Ilma biss meta s-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef u kultant roxx pjanti ta' ġewwa minn fuq. Hekk kif tisħon ftit, 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 trapjantati f'post xemxi fis-sodda tal-ġnien jew fit-tub. B'kuntrast mal-pjanti tat-tadam, mhux meħtieġ li r-rimjiet tal-ġnub jitqaxxru bil-bżar. Kuntrarjament għat-twemmin popolari, anke t-tkissir tal-ewwel fjura (fjura reġina) m'għandu l-ebda effett fuq l-iżvilupp tal-pjanta. Jekk l-impjant ikun f'ħamrija veġetali tajba, l-ewwel fertilizzazzjoni bil-fertilizzant tat-tadam hija meħtieġa biss meta meta jidhru l-ewwel blanzuni. Qatt ma fertilizza aktar milli ddikjarat fuq il-pakkett. **Fix-xitwa:** Matul ix-xitwa, l-impjant jista 'joqgħod xi ftit aktar skur u jkessaħ f'10 ° Celsius u mbagħad tisqija b'mod korrispondenti inqas. F'postijiet qawwija u sħan, kompli tieħu ħsieb l-impjant bħal qabel. Issa huwa wkoll iż-żmien għal żbir - jekk mixtieq. Iktar ma taqta 'lura, iktar tkun bushier l-impjant fis-sena li ġejja. **Attenzjoni: Il-bżar u ċ-chillies jappartjenu għall-familja nightshade. Il-partijiet tal-pjanta huma velenuži. Imma ovvjament mhux il-frott misjur!**



Chili - Peter Peppers Penis Chili

Capsicum annuum

Medium hete chili met pittigheid niveau 6 - Stimuleert de verbeelding tijdens het eten

De kleine, grappige vruchten met hun middelmatige kruidigheid ontwikkelen zich in ongeveer 65 dagen tot vruchtrijpheid, rijpen van groen naar geeloranje naar rood en worden dan tot 7 cm lang en 2,5 cm dik als ze rijp zijn. De chiliplant wordt bossig met mooi blad. De stam, de bladstelen en de bladnerven zijn duidelijk behaard! **Natuurlijke locatie**: Peter Pepper is ontstaan in het oosten van Texas en Louisiana, maar wordt nu ook in Mexico verbouwd. **Succesvolle teelt:** Om ervoor te zorgen dat de chili in het eerste jaar vruchten afwerpt, raden we aan om tussen januari en maart te telen. Laat de zaden eerst 24 uur in warm water weken om de kieming te versterken en plaats ze daarna een halve centimeter tot een centimeter diep in het groeimedium. Houd het groeimedium vochtig, maar niet nat, door het dagelijks opnieuw te bevochtigen met een spuitfles. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de kweekbak op een lichte en warme plaats met een temperatuur tussen de 22 ° en 30 ° Celsius. De eerste zaden zouden na drie tot tien dagen moeten ontkiemen. Verwijder nu het deksel en houd de plantjes in zoveel mogelijk licht (maar geen brandende middagzon) en iets koeler, zodat de jonge plantjes niet gember. Zodra het tweede bladpaar zich heeft ontwikkeld, kunnen de jonge plantjes (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeplant in kleine potjes van 10 cm met gaten in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. de jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine 10 cm potjes met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. de jonge plantjes kunnen (individueel) tot aan het eerste blad worden uitgeprikt in kleine potjes van 10 cm met gaatjes in de bodem en tomaten- of groentegrond. Pas op dat u de nog fijne wortels niet beschadigt en de verse grond licht water geeft. In de komende weken zullen de planten geleidelijk naar grotere en grotere potten worden verplaatst, zodra ze hun vorige pot goed hebben geworteld. **De beste locatie: Optimale verzorging:** Chili- en peperplanten houden van warm en vochtig, maar niet nat. Geef pas water als de bovenste laag aarde is opgedroogd en spuit af en toe van bovenaf over de planten die in het appartement worden gehouden. Zodra het wat warmer wordt kunnen de planten overdag bij minimaal 5 ° Celsius naar buiten om uit te harden en te wennen aan de zon. Na de ijsheiligen medio mei kunnen de planten worden overgeplant naar een zonnige plek in de tuinbed of in de kuip. In tegenstelling tot tomatenplanten is het niet nodig om de secundaire scheuten van pepers te verwijderen. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, heeft zelfs het uitbreken van de eerste bloem (koninklijke bloem) geen invloed op de ontwikkeling van de plant. Staat de plant op goede groentegrond, dan is de eerste bemesting met tomatenmest alleen nodig wanneer de eerste knoppen verschijnen. Bemest niet meer dan aangegeven op de verpakking. **In de winter:** Voor de winter kan de plant bij 10 ° Celsius wat donkerder en koeler staan en krijgt dan dienovereenkomstig minder water. Op lichte en warme locaties kunt u de plant blijven verzorgen zoals voorheen. Dit is het moment om te bezuinigen - indien gewenst. Hoe meer je snoeit, hoe bossiger de plant het komende jaar zal uitlopen. **Let op: paprika en chili behoren tot de nachtschadefamilie. De delen van de plant zijn giftig. Maar natuurlijk niet de rijpe vruchten!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Chili - Peter Peppers penis chili

Capsicum annuum

Middels varm chili med varmenivå 6 - Fremmer fantasien når du spiser

De små, morsomme fruktene med sin middels varmegrad utvikler seg i løpet av ca. 65 dager til fruktmodning, modnes fra grønn til gul-oransje til rød og blir deretter opptil 7 cm lang og 2,5 cm tykk når den er moden. Chiliplanten blir buskete med vakkert bladverk. Stammen, bladstilkene og bladårene er tydelig hårete! **Naturlig beliggenhet**: Peter Pepper har sin opprinnelse i Øst-Texas og Louisiana, men dyrkes nå også i Mexico. **Vellykket dyrking:** For at chilien skal bære frukt det første året, er det lurt å dyrke mellom januar og mars. La først frøene trekke i romvarmt vann i 24 timer for å øke spiringen og legg dem deretter en halv centimeter dypt i vekstsubstratet. Hold vekstsubstratet fuktig, men ikke vått ved å fukte det daglig med en sprayflaske. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Plasser kulturkaret på et lett og varmt sted med en temperatur mellom 22° og 30° Celsius. De første frøene skal være etter tre til tidager å spire. Fjern nå dekselet og hold plantene i så mye lys som mulig (men ikke i brennende middagssol) og litt kjøligere slik at de unge plantene ikke visner. Så snart det andre bladparet utvikler seg, kan de unge plantene prikkes ut til det første bladet i små 10 cm potter med hull i bunnen og tomat- eller grønnsaksjord (noen ganger). Pass på å ikke skade de fortsatt fine røttene og å vanne den friske jorda lett. De neste ukene vil plantene så gradvis transplanteres til større og større potter når de har rotfestet godt i sin forrige potte. **Den beste beliggenheten:** **Optimal omsorg:** Chili- og pepperplanter liker det varmt og fuktig, men ikke vått. Vann kun når det øverste jordlaget har tørket og spray av og til inneplanter ovenfra. Så snart det blir litt varmere kan plantene gå ute på dagtid ved minst 5°C for å stivne og venne seg til solen. Etter ishelgenene i midten av mai kan plantene transplanteres til et solrikt sted i hagebedet eller i karet. I motsetning til tomatplanter er det ikke nødvendig å trimme sideskuddene med chili. I motsetning til hva mange tror, har selv utbruddet av den første blomsten (dronningblomsten) ingen effekt på plantens utvikling. Hvis planten er i god vegetabilsk jord, er den første gjødslingen med tomatgjødsel kun nødvendig når når de første knoppene dukker opp. Gjødsle aldri mer enn angitt på pakken. **Om vinteren:** Om vinteren kan planten stå litt mørkere og kjøligere ved 10° Celsius og vannes da tilsvarende mindre. På lyse og varme steder, fortsett å ta vare på planten som før. Nå er det også tid for en beskjæring – om ønskelig. Jo hardere du klipper ned, jo buskere vil planten være det kommende året. **Oppmerksomhet: Paprika og chili tilhører nattskyggefamilien. Delene av planten er giftige. Men selvfølgelig ikke den modne frukten!**



Chili - Peter Penis Chili

Capsicum annuum

Średnio ostre chili z pikantnością na poziomie 6 - Pobudza wyobraźnię podczas jedzenia

Małe, zabawne owoce Peter Pepper Penis Chili mogą osiągać do 7 cm długości i 2,5 cm szerokości, mają ocenę ostrości 6 i są w pełni dojrzałe po około 65 dniach, zmieniając podczas dojrzewania kolor z zielonego na żółty -pomarańczowy do czerwonego. Chili rośnie raczej krzaczasto i ma zadbane liście, podczas gdy łodyga, łodygi i nerwy liściowe są wyraźnie owłosione. **Naturalne położenie**: Peter Pepper ma swoje naturalne środowisko we wschodnim Teksasie i Luizjanie, ale dziś jest również uprawiany w Meksyku. **Udana uprawa:** Ponieważ roślina owocuje już w pierwszym roku, zaleca się rozpoczęcie rozmnażania nasion między styczniem a marcem. Aby zwiększyć zdolność kiełkowania, możesz początkowo umieścić nasiona na około 24 godziny w misce z letnią wodą w celu zagruntowania. Posadź nasiona na głębokość od 0,5 cm do 1 cm w wilgotnym kompoście doniczkowym. Utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie mokrą, najlepiej codziennie za pomocą rozpylacza wody do nawilżania gleby. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze od 22 ° do 30 ° Celsjusza. Pierwsze sadzonki powinny pojawić się już po trzech do dziesięciu dniach. Teraz, możesz usunąć przezroczystą folię i utrzymywać kiełki w chłodzie i jak najjaśniejszym świetle, ale nie w pełnym południowym słońcu. Gdy tylko sadzonki rozwiną drugą parę liści, można wykłuwać do pierwszej pary liści i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dnie i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem w dnie i ziemią doniczkową dla pomidorów lub warzyw. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. i sadzić kiełki w małych 10 cm doniczkach z otworem na dnie i ziemią doniczkową na pomidory lub warzywa. Dbaj o delikatne korzenie i nie zapomnij skromnie podlać świeżej gleby. W ciągu następnych kilku tygodni zawsze możesz przenieść młode rośliny do większych doniczek, gdy tylko stare rośliny przenikną przez korzenie. **Najlepsza lokalizacja:** **Optymalna pielęgnacja:** Rośliny chili i papryki zawsze preferują miejsce ciepłe i wilgotne, ale nie mokre. Podlewaj roślinę tylko wtedy, gdy górna warstwa ziemi wyschnie i od czasu do czasu spryskaj rośliny domowe. Gdy tylko temperatura wzrośnie, możesz trzymać rośliny na zewnątrz w ciągu dnia z co najmniej 5 ° Celsjusza do aklimatyzacji. Po „Lodowych Świętych" w połowie maja możesz posadzić Słodką Czekoladową Paprykę w pełnym nasłonecznieniu na grządce ogrodowej lub w większej donicy. Inaczej niż w przypadku pomidorów, w przypadku chili i papryki nie ma potrzeby ciągłego odcinania bocznych pędów. Wbrew powszechnemu przekonaniu nawet przycięcie pierwszych kwiatów nie wpływa na wzrost rośliny. Jeśli Słodka Czekolada jest uprawiana na dobrej glebie warzywnej, nawożenie nawozem dla roślin pomidora jest konieczne dopiero po pojawieniu się pierwszych pąków. **W zimę:** Zimą roślinę można trzymać w nieco ciemniejszym i chłodniejszym miejscu o temperaturze około 10 ° Celsjusza i tylko umiarkowanym podlewaniu. Kiedy roślina hibernuje w cieplejszym miejscu, wymaga takiej samej pielęgnacji jak zwykle. Jeśli chcesz, przycinanie jest teraz możliwe - im silniej przycinasz roślinę, tym bardziej krzaczasta będzie rosnąć wraz z nowymi kiełkami. **Uwaga: chili i pieprz należą do rodziny psiankowatych. Części roślin są trujące. Ale oczywiście nie owoce.**



Chili - pimenta do pênis de Peter Pepper

Capsicum annuum

Pimenta malagueta com grau de calor 6 - Estimula a imaginação na hora de comer

Os frutos pequenos e engraçados com seu grau de calor médio desenvolvem-se em cerca de 65 dias para a maturidade dos frutos, amadurecem de verde para amarelo-alaranjado para vermelho e atingem até 7 cm de comprimento e 2,5 cm de espessura quando maduros. A planta do pimentão cresce espessa com uma bela folhagem. O tronco, os talos das folhas e as nervuras das folhas são claramente peludos! **Localização natural**: Peter Pepper se originou no leste do Texas e na Louisiana, mas agora também é cultivado no México. **Cultivo bem sucedido:** Para que o pimentão dê frutos no primeiro ano, é aconselhável cultivar entre janeiro e março. Primeiro deixe as sementes de molho em água morna por 24 horas para aumentar a germinação e depois coloque-as meio centímetro de profundidade no substrato em crescimento. Mantenha o substrato úmido, mas não molhado, umedecendo-o diariamente com um borrifador. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Coloque o recipiente de cultura em um local claro e quente com temperatura entre 22° e 30° Celsius. As primeiras sementes devem ser depois de três a dezdias para germinar. Agora retire a tampa e mantenha as plantas com o máximo de luz possível (mas não no sol forte do meio-dia) e um pouco mais fresco para que as plantas jovens não murchem. Assim que o segundo par de folhas se desenvolver, as mudas podem ser repicadas até a primeira folha em pequenos vasos de 10 cm com furos no fundo e solo de tomate ou vegetal (às vezes). Por favor, certifique-se de não danificar as raízes ainda finas e regar levemente o solo fresco. Nas próximas semanas, as plantas serão gradualmente transplantadas para vasos cada vez maiores, uma vez que tenham enraizado bem no vaso anterior. **A melhor localização:** **Cuidado ideal:** As plantas de pimentão e pimenta gostam de calor e umidade, mas não molhadas. Regue apenas quando a camada superior do solo estiver seca e, ocasionalmente, borrife plantas de interior por cima. Assim que esquentar um pouco, as plantas podem sair durante o dia a pelo menos 5° Celsius para endurecer e se acostumar com o sol. Após os santos do gelo em meados de maio, as plantas podem ser transplantadas para um local ensolarado no canteiro do jardim ou na banheira. Ao contrário dos tomateiros, não é necessário cortar os rebentos laterais com malaguetas. Ao contrário da crença popular, mesmo o surgimento da primeira flor (flor rainha) não afeta o desenvolvimento da planta. Se a planta estiver em boa terra vegetal, a primeira adubação com adubo de tomate só é necessária quando quando os primeiros botões aparecem. Nunca fertilize mais do que o indicado na embalagem. **No inverno:** Durante o inverno, a planta pode ficar um pouco mais escura e mais fria a 10° Celsius e então é regada correspondentemente menos. Em locais claros e quentes, continue cuidando da planta como antes. Agora também é hora de uma poda - se desejar. Quanto mais difícil você cortar, mais espessa a planta ficará no próximo ano. **Atenção: Pimentas e malaguetas pertencem à família das beladonas. As partes da planta são venenosas. Mas claro que não a fruta madura!**



Chili - Penis Chili

Capsicum annuum

Ardei iute mediu cu nivel picant 6 - Stimulează imaginația în timp ce mănânci

Fructele mici, amuzante, cu gradul lor mediu de condimentare se dezvoltă până la coacerea fructelor în aproximativ 65 de zile, se coc de la verde la galben-portocaliu la roșu și sunt apoi de până la 7 cm lungime și 2,5 cm grosime când sunt coapte. Planta de ardei iute crește stufoasă cu frunziș frumos. Trunchiul, pețiolurile și venele frunzelor sunt clar păroase! **Locație naturală**: Peter Pepper își are originea în estul Texasului și în Louisiana, dar acum este cultivat și în Mexic. **Cultivare de succes:** Pentru ca ardeiul iute să dea roade în primul an, recomandăm cultivarea între ianuarie și martie. Lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă timp de 24 de ore pentru a crește germinarea și apoi așezați-le cu o adâncime de la jumătate de centimetru la centimetru în mediul de creștere. Păstrați mediul de creștere umed, dar nu umed, reumezindu-l zilnic cu o sticlă de pulverizare. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mucegaiului pe solul de cultivare. Așezați vasul de cultivare într-un loc luminos și cald, cu o temperatură cuprinsă între 22 ° și 30 ° Celsius. Primele semințe ar trebui să germineze după trei până la zece zile. Acum scoateți capacul și păstrați plantele în lumină cât mai mare posibil (dar fără soare aprins la amiază) și puțin mai răcoros, astfel încât plantele tinere să nu se ghimbirească. De îndată ce a doua pereche de frunze s-a dezvoltat, plantele tinere pot fi smulgute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udați ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. plantele tinere pot fi smulgute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udați ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. plantele tinere pot fi smulgute (individual) până la prima frunză în ghivece mici de 10 cm cu găuri în fund și sol de roșii sau legume. Vă rugăm să aveți grijă să nu deteriorați rădăcinile încă fine și să udați ușor solul proaspăt. În săptămânile următoare, plantele vor fi mutate treptat în ghivece din ce în ce mai mari, atunci când își vor înrădăcina ghiveciul anterior. **Cea mai bună locație:** **Îngrijire optimă:** 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 pulverizează ocazional peste plante păstrate în apartament de sus. De îndată ce se încălzește puțin, plantele pot ieși afară în timpul zilei cu cel puțin 5 ° Celsius pentru a se întări și a se obișnui cu soarele. După sfinții de gheață de la mijlocul lunii mai, plantele pot fi transplantate într-un loc însorit în patul de grădină sau în cadă. Spre deosebire de plantele de roșii, nu este necesar să îndepărtați lăstarii secundari din ardei iute. Chiar și izbucnirea primei flori (floarea regelui), contrar credinței populare, nu are nicio influență asupra dezvoltării plantei. Dacă planta se află într-un sol vegetal bun, prima fertilizare cu îngrășământ cu roșii este necesară doar când apar primii muguri. Nu fertilizați mai mult decât este indicat pe ambalaj. **În iarnă:** În timpul iernii, planta poate sta puțin mai întunecată și la 10 ° Celsius mai rece și apoi este udată în consecință mai puțin. În locații ușoare și calde, puteți continua să aveți grijă de plantă ca înainte. Acum este momentul să reduceți - dacă doriți. Cu cât tundeți mai mult, cu atât planta va înmuguri în anul următor. **Atenție: boiaua și ardeiul iute aparțin familiei solanelor. Părțile plantei sunt otrăvitoare. Dar, desigur, nu fructele coapte!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Chili - Peter Peppers Penis Chili

Capsicum annuum

Medium varm chili med kryddnivå 6 - Stimulerar fantasin medan du äter

De små, roliga frukterna med sin medelstora kryddighet utvecklas till fruktmognad på cirka 65 dagar, mognar från grönt till gulorange till rött och är sedan upp till 7 cm långa och 2,5 cm tjocka när de är mogna. Chili-växten växer buskig med vackert lövverk. Stammen, petiolesna och bladvenerna är tydligt håriga! **Naturligt läge**: Peter Pepper har sitt ursprung i östra Texas och Louisiana, men odlas nu också i Mexiko. **Framgångsrik odling:** För att chilin ska bära det första året rekommenderar vi att man odlar mellan januari och mars. Låt fröna blötläggas i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att öka grobarheten och placera dem sedan en halv centimeter till en centimeter djupt i odlingsmediet. Håll odlingsmediet fuktigt, men inte vått, genom att återfukta det dagligen med en sprayflaska. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera odlingskärlet på en ljus och varm plats med en temperatur mellan 22 ° och 30 ° Celsius. De första fröna bör gro efter tre till tio dagar. Ta bort locket och håll växterna i så mycket ljus som möjligt (men ingen flammande middagsol) och lite svalare så att de unga plantorna inte blir ingefära. Så snart det andra parbladet har utvecklats kan de unga plantorna stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. de unga växterna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. de unga växterna kan stickas ut (individuellt) upp till det första bladet i små 10 cm krukor med hål i botten och tomat- eller grönsaksjord. Var noga med att inte skada rötterna, som fortfarande är fina, och vattna lätt den färska jorden. Under de kommande veckorna flyttas växterna gradvis till större och större krukor när de väl har rotat sin tidigare kruka. **Den bästa platsen: Optimal vård:** Chili och peppar växter gillar det varmt och fuktigt, men inte vått. Endast vatten när det översta jordskiktet har torkat och spraya ibland över växter som hålls i lägenheten ovanifrån. Så fort det blir lite varmare kan växterna gå ut under dagen vid minst 5 ° Celsius för att härda och vänja sig vid solen. Efter ishelgarna i mitten av maj kan växterna transplanteras till en solig plats i trädgårdsbädden eller i badkaret. Till skillnad från tomatplanter är det inte nödvändigt att ta bort sekundära skott från chili. I motsats till vad många tror har till och med att bryta ut den första blomman (kunglig blomma) inget inflytande på växternas utveckling. Om växten är i god vegetabilisk jord är den första befruktningen med tomatgödsel bara nödvändig när de första knopparna dyker upp. Gödsla inte mer än vad som anges på förpackningen. **På vintern:** Under vintern kan växten stå lite mörkare och vid 10 ° C kallare och vattnas därefter mindre. På ljusa och varma platser kan du fortsätta att ta hand om växten som tidigare. Nu är det dags för en nedskärning - om så önskas. Ju mer du beskär, desto buskare kommer växten att gro under det kommande året. **Uppmärksamhet: Paprika och chili tillhör nattskuggfamiljen. Växtens delar är giftiga. Men naturligtvis inte de mogna frukterna!**



Chili - čili penis Petra Peppera

Capsicum annuum

Stredne pálivé chilli papričky s tepelným stupňom 6 – Podporuje predstavivosť pri jedení

Malé, vtipné plody so stredným stupňom horúčavy sa vyvinú do zrelosti plodov asi za 65 dní, dozrievajú zo zelenej cez žltooranžovú až po červenú a v zrelom stave sú až 7 cm dlhé a 2,5 cm hrubé. Rastlina čili rastie huňatá s krásnymi listami. Kmeň, stopky listov a žilnatina listov sú zreteľne chlpaté! **Prirodzená poloha**: Peter Pepper pochádza z východného Texasu a Louisiany, no v súčasnosti sa pestuje aj v Mexiku. **Úspešná kultivácia:** Aby čili prinieslo ovocie už v prvom roku, je vhodné pestovať ho medzi januárom a marcom. Semená nechajte najskôr 24 hodín namočiť v izbovej teplej vode, aby sa zvýšila klíčivosť, a potom ich vložte pol centimetra hlboko do pestovateľského substrátu. Udržiavajte pestovateľský substrát vlhký, ale nie mokrý denným vlhčením pomocou rozprašovača. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlé a teplé miesto s teplotou medzi 22° a 30° Celzia. Prvé semená by mali byť po troch až desiatichdni klíčiť. Teraz odstráňte kryt a rastliny udržujte na čo najväčšom svetle (nie však na prudkom poludňajšom slnku) a trochu chladnejšie, aby mladé rastlinky neuschli. Len čo sa vyvinie druhý pár listov, mladé rastlinky možno vypichnúť až po prvý list do malých 10 cm kvetináčov s otvormi na dne a zeminou z paradajok alebo zeleniny (niekedy). Dbajte na to, aby ste nepoškodili ešte jemné korienky a čerstvú pôdu mierne zalejte. V nasledujúcich týždňoch budú rastliny postupne presádzané do stále väčších črepníkov, keď dobre zakorenia vo svojom predchádzajúcom črepníku. **Najlepšie umiestnenie: Optimálna starostlivosť:** Rastliny chilli papričky a papriky majú rady teplé a vlhké, ale nie mokré. Zalievajte iba vtedy, keď vrchná vrstva pôdy vyschne a občas postriekajte izbové rastliny zhora. Len čo sa trochu oteplí, rastliny môžu ísť cez deň von pri minimálne 5° Celzia, aby sa otužovali a zvykli si na slnko. Po ľadových svätcoch v polovici mája možno rastliny presadiť na slnečné miesto v záhradnom záhone alebo vo vani. Na rozdiel od rastlín paradajok nie je potrebné orezávať bočné výhonky s chilli. Na rozdiel od všeobecného presvedčenia, ani vylomenie prvého kvetu (kráľovného kvetu) nemá vplyv na vývoj rastliny. Ak je rastlina v dobrej zeleninovej pôde, prvé hnojenie hnojivom na paradajky je potrebné len vtedy keď sa objavia prvé púčiky. Nikdy nehnojte viac, ako je uvedené na obale. **V zime:** Počas zimy môže rastlina stáť o niečo tmavšie a chladnejšie pri 10 ° Celzia a potom sa zalieva primerane menej. Na svetlých a teplých miestach pokračujte v starostlivosti o rastlinu ako doteraz. Teraz je tiež čas na prerezávanie - ak je to žiaduce. Čím tvrdšie budete rezať, tým bude rastlina v budúcom roku hustejšia. **Pozor: Papriky a čili papričky patria do čeľade nočných. Časti rastliny sú jedovaté. Ale samozrejme nie zrelé ovocie!**



Čili - Peter Pepperjev penis čili

Capsicum annuum

Srednje pekoč čili s stopnjo toplote 6 - Spodbuja domišljijo pri uživanju

Majhni smešni sadeži s svojo srednjo stopnjo toplote se razvijejo v približno 65 dneh do zrelosti plodov, dozorijo od zelene do rumeno-oranžne do rdeče in so nato do 7 cm dolgi in 2,5 cm debeli, ko so zreli. Rastlina čilija raste grmičasto z lepim listjem. Deblo, listni peclji in listne žile so očitno dlakavi! **Naravni habitat**: Peter Pepper izvira iz vzhodnega Teksasa in Louisiane, zdaj pa ga gojijo tudi v Mehiki. **Navodila za gojenje:** Da bi čili obrodil v prvem letu, ga je priporočljivo gojiti med januarjem in marcem. Semena najprej 24 ur namakamo v sobno topli vodi, da povečamo kalitev, nato pa jih damo pol centimetra globoko v rastni substrat. Rastoči substrat vzdržujte vlažen, vendar ne moker, tako da ga dnevno navlažite z razpršilno steklenico. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo mesto s temperaturo med 22° in 30° Celzija. Prva semena naj bodo po treh do desetihdni za kalitev. Zdaj pokrov odstranimo in rastline pustimo na čimveč svetlobe (vendar ne na žgočem opoldanskem soncu) in malo hladnejšem, da mlade rastline ne ovenejo. Takoj, ko se razvije drugi par listov, lahko mlade rastline do prvega lista pikiramo v majhne 10 cm lončke z luknjami na dnu in zemljo za paradižnik ali zelenjavo (včasih). Pazite, da ne poškodujete še vedno finih korenin in svežo zemljo rahlo zalivate. V naslednjih tednih bomo rastline postopoma presajali v vse večje lonce, ko se bodo dobro ukoreninile v prejšnjem loncu. **Najboljša lokacija: Optimalna nega:** Rastline čilija in paprike imajo rade toplo in vlažno, vendar ne mokro. Zalivajte šele, ko se zgornja plast zemlje posuši in občasno poškropite sobne rastline od zgoraj. Takoj, ko se nekoliko otopli, lahko gredo rastline čez dan ven na vsaj 5°C, da se utrdijo in navadijo na sonce. Po ledenih svetnikih sredi maja lahko rastline presadimo na sončno mesto v gredico ali v korito. Za razliko od rastlin paradižnika pri čiliju ni treba obrezovati stranskih poganjkov. V nasprotju s splošnim prepričanjem tudi odganjanje prvega cveta (kraljice) ne vpliva na razvoj rastline. Če je rastlina v dobri rastlinski zemlji, je prvo gnojenje z gnojilom za paradižnik potrebno šele, ko ko se pojavijo prvi brsti. Nikoli ne gnojite več, kot je navedeno na embalaži. **V zimskem času:** Pozimi lahko rastlina stoji nekoliko temneje in hladneje pri 10°C in jo takrat ustrezno manj zalivamo. V svetlih in toplih legah nadaljujte z nego rastline kot prej. Sedaj je tudi čas za rez - po želji. Bolj kot boste rezali, bolj grmičasta bo rastlina v prihodnjem letu. **Pozor: paprika in čili spadata v družino nočnih senčnikov. Deli rastline so strupeni. A seveda ne zrelega sadja!**



Pimientas de chile Peter en forma de pene

Capsicum annuum

Chile picante de grado medio nivel 6 - Promueve la fantasía a la hora de comer

Los pequeños frutos divertidos con un grado de picante medio se desarrollan durante 65 días para alcanzar la madurez y pasan de verde a amarillo-naranja hasta rojo y alcanza una longitud de 7 centímetros y 2,5 centímetros de grosor. La planta de chile crece frondosa y con un hermoso follaje. Los tallos, pecíolos y venas de las hojas son claramente peludos. **Ubicación natural**: Peter Pepper tiene sus orígenes en el este de Texas y Luisiana, pero ahora también se cultiva en México. **Cultivo exitoso:** Para que la planta de frutos desde el primer año se recomienda cultivar las semillas entre enero y marzo. Para aumentar la germinación manténgalas durante 24 horas en agua a temperatura ambiente y después introdúzcalas entre medio centímetro y un centímetro en sustrato húmedo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, para ello lo mejor es que rocíe el cultivo diariamente con un pulverizador. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 22 y 30 grados. A los tres a diez días siguientes, deberían aparecer las primeras plántulas. Retire la cobertura del recipiente y mantenga las plántulas en un espacio muy luminoso (pero sin sol directo al medio día) y algo más fresco, para que no amarillen las plántulas. En cuanto se desarrolle el segundo par de hojas se pueden trasplantar los plantones individualmente, en un macetero de 10 centímetros con el fondo agujereado y tierra para el cultivo de tomates o verduras. Preste atención de no dañar las raíces finas y riegue la tierra ligeramente. Durante las semanas sucesivas irá trasplantando las plántulas a un macetero mayor cada vez, en cuanto las raíces hayan cubierto el macetero. **La mejor ubicación: Cuidado óptimo:** Las plantas de pimientos y chili requieren un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. Riegue cuando la primera capa de la superficie de la tierra se haya secado y rocíe las plantas cultivadas en interior desde arriba. En cuanto las temperaturas sean más cálidas, con temperaturas superiores a 5 grados, puede mantener la planta en exterior para hacerla más resistente al frío y acostumbrarla al sol. A partir de mediados de mayo puede trasplantar las plantas al exterior en un lugar soleado, en arriate o macetero. A diferencia del tomate, el chili y el pimiento, no es necesario eliminar los brotes axilares ni los brotes laterales. Si cultiva la planta en buena tierra para verduras no hará falta suministrarle fertilizante para el cultivo de tomates hasta que aparezcan los primeros capullos. No le suministre más fertilizante del que viene indicado en las instrucciones del propio fertilizante. **En el invierno:** Durante el invierno puede mantener la planta en un lugar algo menos luminoso, con 10 grados y regándola también menos. En lugares luminosos y cálidos debe seguir el cuidado habitual. Ahora es el momento para una poda, cuanto más se pode, más frondosa crecerá el siguiente año. **El piemento e los chiles son solanáceas. ¡Todas las partes de la planta son venenosas. Excepto el fruto maduro, por supuesto!**

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved



Chili - Chilli penisu Petera Peppera

Capsicum annuum

Středně pálivé chilli papričky s tepelným stupněm 6 - Podporuje představivost při jídle

Malé, vtipné plody se středním stupněm žhavosti vyvinou asi za 65 dní do zralosti plodů, dozrávají ze zelené přes žlutooranžovou až červenou a jsou pak dlouhé až 7 cm a ve zralosti 2,5 cm silné. Rostlina chilli roste keřovitě s krásnými listy. Kmen, stopky listů a žilnatina listů jsou zřetelně chlupaté! **Přirozená poloha**: Peter Pepper pochází z východního Texasu a Louisiany, ale nyní se pěstuje také v Mexiku. **Úspěšné pěstování:** Aby chilli plodilo již v prvním roce, je vhodné pěstovat mezi lednem a březnem. Nejprve nechte semena namočit na 24 hodin do pokojové vody pro zvýšení klíčivosti a poté je vložte půl centimetru hluboko do pěstebního substrátu. Udržujte pěstební substrát vlhký, ale ne mokrý každodenním vlhčením rozprašovačem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Kultivační nádobu umístěte na světlé a teplé místo s teplotou mezi 22° a 30° Celsia. První semínka by měla být po třech až desetidny vyklíčit. Nyní sejměte kryt a udržujte rostliny na co největším světle (ale ne na prudkém poledním slunci) a trochu chladněji, aby mladé rostlinky neuvadly. Jakmile se vyvine druhý pár listů, lze mladé rostlinky vypichovat až po první list v malých 10 cm květináčích s otvory na dně a zeminou z rajčat nebo zeleniny (někdy). Dbejte prosím na to, abyste nepoškodili ještě jemné kořeny a čerstvou zeminu mírně zalijte. V následujících týdnech budou rostliny postupně přesazovány do stále větších květináčů, jakmile dobře zakoření ve svém předchozím květináči. **Nejlepší umístění: Optimální péče:** Rostliny chilli a papriky mají rády teplo a vlhko, ale ne mokré. Zalévejte pouze po zaschnutí vrchní vrstvy půdy a občas postříkejte pokojové rostliny shora. Jakmile se trochu oteplí, mohou jít rostliny přes den ven při minimálně 5° Celsia, aby otužily a zvykly si na sluníčko. Po ledových svatých v polovině května lze rostliny přesadit na slunné místo v zahradním záhonu nebo ve vaně. Na rozdíl od rostlin rajčat není nutné chilli papričkami zastřihávat boční výhony. Na rozdíl od všeobecného mínění ani vylomení prvního květu (královny) nemá žádný vliv na vývoj rostliny. Pokud je rostlina v dobré zeleninové půdě, první hnojení hnojivem na rajčata je nutné pouze tehdy když se objeví první pupeny. Nikdy nehnojte více, než je uvedeno na obalu. **V zimě:** Během zimy může rostlina stát o něco tmavší a chladnější při 10° Celsia a pak je zalévána odpovídajícím způsobem méně. Na světlých a teplých stanovištích pokračujte v péči o rostlinu jako doposud. Nyní je také čas na prořezávání - je-li to žádoucí. Čím tvrději budete řezat, tím bude rostlina v příštím roce košatější.
Pozor: Papriky a chilli papričky patří do čeledi hluchavkovitých. Části rostliny jsou jedovaté. Ale samozřejmě ne zralé ovoce!



Chili - Peter Pepper'ın penis biberi

Capsicum annuum

Isı seviyesi 6 olan orta-acı biber - Yemek yerken hayal gücünü geliştirir

Orta derecede ısıya sahip küçük, komik meyveler yaklaşık 65 günde meyve olgunluğuna ulaşır, yeşilden sarı-turuncuya ve kırmızıya olgunlaşır ve olgunlaştığında 7 cm uzunluğa ve 2,5 cm kalınlığa ulaşır. Biber bitkisi, güzel yeşilliklerle gür büyür. Gövde, yaprak sapları ve yaprak damarları açıkça tüylüdür! **Doğal konum**: Peter Pepper, Doğu Teksas ve Louisiana'da doğdu, ancak şimdi Meksika'da da yetiştiriliyor. **Başarılı yetiştirme:** Biberin ilk yıl meyve vermesi için Ocak-Mart ayları arasında ekim yapılması tavsiye edilir. Çimlenmeyi artırmak için önce tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin ve ardından büyüyen substratın yarım santimetre derinliğine yerleştirin. Büyüyen substratı her gün bir sprey şişesiyle nemlendirerek nemli tutun ama ıslak değil. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını 22° ile 30° Celsius arasında bir sıcaklığa sahip, aydınlık ve sıcak bir yere yerleştirin. İlk tohumlar üç ila ondan sonra olmalıdır.çimlenmek için günler. Şimdi örtüyü kaldırın ve genç bitkilerin solmaması için bitkileri mümkün olduğu kadar çok ışıkta (ancak kavurucu öğle güneşinde değil) ve biraz daha serin tutun. İkinci yaprak çifti gelişir gelişmez, genç bitkiler ilk yaprağa kadar dibinde delikler olan 10 cm'lik küçük saksılara ve domates veya sebze toprağı (bazen) dikilebilir. Lütfen hala ince köklere zarar vermediğinizden ve taze toprağı hafifçe suladığınızdan emin olun. Önümüzdeki haftalarda bitkiler, önceki saksılarında iyice köklendikten sonra kademeli olarak daha büyük ve daha büyük saksılara nakledilecek. **En iyi konum: Optimum bakım:** Biber ve biber bitkileri sıcak ve nemli sever, ancak ıslak değildir. Sadece toprağın üst tabakası kuruduğunda sulayın ve ara sıra iç mekan bitkilerini yukarıdan püskürtün. Biraz ısınır ısınmaz, bitkiler güneşe alışmak ve sertleşmek için gün içinde en az 5°C'de dışarı çıkabilirler. Mayıs ortasındaki buz azizlerinden sonra bitkiler bahçe yatağında veya küvette güneşli bir yere nakledilebilir. Domates bitkisinin aksine biberde yan sürgünlerin budanması gerekli değildir. Sanılanın aksine ilk çiçeğin (kraliçe çiçek) çıkması bile bitkinin gelişimine etki etmez. Bitki iyi bitkisel toprakta ise, domates gübresi ile ilk gübreleme sadece ne zaman gereklidir? ilk tomurcuklar göründüğünde. Asla paket üzerinde belirtilenden daha fazla gübreleme yapmayın. **Kışın:** Kış aylarında, bitki 10°C'de biraz daha koyu ve serin durabilir ve buna bağlı olarak daha az sulanır. Aydınlık ve sıcak yerlerde, bitkiye eskisi gibi bakım yapmaya devam edin. Şimdi ayrıca budama zamanı - istenirse. Ne kadar sert kesinti yaparsanız, bitki önümüzdeki yıl o kadar yoğun olur. **Dikkat: Biberler, itüzümügiller familyasındandır. Bitkinin kısımları zehirlidir. Ama tabii ki olgun meyve değil!**



Chili – Peter Pepper pénisze chili

Capsicum annuum

Közepesen csípős chili 6-os hőfokozattal – Evés közben fejleszti a képzelőerőt

A közepes hőfokú, apró, vicces gyümölcsök körülbelül 65 nap alatt érnek termőre, zöldtől sárgás-narancssárgán át pirosig érnek, majd éretten akár 7 cm hosszúak és 2,5 cm vastagok is. A chili növény bokrosodik, gyönyörű lombozattal. A törzs, a levélszárak és a levélerek egyértelműen szőrösek! **Természetes elhelyezkedés**: Peter Pepper Kelet-Texasból és Louisianából származik, de ma már Mexikóban is termesztik. **Sikeres termesztés:** Annak érdekében, hogy a chili már az első évben meghozza gyümölcsét, január és március között érdemes termeszteni. Először hagyja a magokat szobameleg vízben 24 órán át ázni, hogy fokozza a csírázást, majd helyezze őket fél centiméter mélyre a termesztő aljzatba. Tartsa a termesztő aljzatot nedvesen, de ne nedvesen úgy, hogy naponta nedvesítse meg egy spray-palackkal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Helyezze a tenyészedényt világos és meleg helyre, ahol a hőmérséklet 22°C és 30°C között van. Az első magvaknak három-tíz után kell lenniüknapokig csírázni. Most távolítsa el a fedelet, és tartsa a növényeket a lehető legtöbb fényben (de ne a tűző déli napon) és egy kicsit hűvösebb helyen, hogy a fiatal növények ne hervadjanak el. Amint kifejlődik a második levélpár, a fiatal növényeket egészen az első leveléig kiszúrhatjuk kis, 10 cm-es, alján lyukas edényekbe, paradicsom- vagy zöldségföldbe (esetenként). Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a még finom gyökereket, és enyhén öntözze meg a friss talajt. Az elkövetkező hetekben a növényeket fokozatosan átültetik egyre nagyobb cserepekbe, miután már jól meggyökeresedtek az előző cserépben. **A legjobb hely: Optimális gondozás:** A chili és a paprika növények szeretik a meleget és a nedvességet, de nem nedvesen. Csak akkor öntözze, ha a talaj felső rétege megszáradt, és időnként permetezze felülről a szobanövényeket. Amint egy kicsit melegebb lesz, a növények napközben legalább 5°C-ra mehetnek a szabadba, hogy megkeményedjenek és megszokják a napot. A május közepi jégszentek után a növényeket átültethetjük a kerti ágyás napos helyre vagy a kádba. A paradicsomnövényekkel ellentétben az oldalhajtásokat nem szükséges chilivel levágni. A közhiedelemmel ellentétben még az első virág (királynő) kitörése sincs hatással a növény fejlődésére. Ha a növény jó növényi talajban van, az első műtrágyázás paradicsomtrágyával csak akkor szükséges amikor megjelennek az első rügyek. Soha ne műtrágyázzon többet, mint amennyi a csomagoláson szerepel. **Télen:** Télen a növény 10°C-on kicsit sötétebben és hűvösebben állhat, és ennek megfelelően kevesebbet öntözik. Világos és meleg helyeken folytassa a növény gondozását, mint korábban. Itt az ideje a metszésnek is – ha szükséges. Minél keményebben vág vissza, annál bokrosabb lesz a növény a következő évben.

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved

ピーターペッパーペニスチリ

Capsicum annuum

辛味評価6のミディアムな辛さのチリ　-　食事中の想像力を刺激する

辛味評価6の小さくて面白い実は、長さ7cm、幅広2,5cmで約65日後には成熟します。成熟期間中に緑色から黄色そして最終的には赤色に変化します。苗は整った葉で豊に成長し、茎、葉茎、葉脈は毛に覆われています。テキサス州東部とルイジアナ州が生息地ですが、現在はメキシコでも栽培されています。

自然な場所:

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

最高のロケーション:

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

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

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

SKU: 13536 / Chili - Peter Peppers Penis Chili

© SAFLAX * MSL GmbH & Co. KG * Gropiusstrasse 7a * D - 48163 Münster * www.saflax.de * Alle Rechte vorbehalten * All rights reserved