

Paprika & Chili

Capsicum annum, baccatum, chinense m fl

Såtid	februari–mars
Sådjup	1–2 cm djupt
Sås i såbrätte, plugg eller liten kruka	
Planteras ut i växthusbädden när de är cirka 20 cm	
Plant- och radavstånd	40–50 cm
Sluthöjd	50–80 cm

BÅDE CHILI OCH PAPRIKA är värmeälskande planter som tar lång tid på sig att utvecklas och ge frukt, därför behöver de sås tidigt. Likväl vill de ha värme för att gro och växa, så dem inomhus eller i växthuset om du kan reglera temperaturen där. När fröna gro vill de ha runt 25°, när plantan kommit upp duger det med 16°. Vid sådd i brätte flyttas plantan till egen kruka när den fått karaktärsblad. Vid sådd i plugg eller kruka planteras den om när den nått 7–10 cm.

Jord och gödsel

Plantorna vill växa i en fuktighetshållande och näringsrik jord, gärna med mycket mineral och lätt basiskt pH. Blanda gärna Algomin eller liknande i jorden när du sätter plantorna, därefter kan man stödgödsla med till exempel Chrysan ett par gånger under växtsäsongen. Har du plantorna på kruka kan du vattna med flytande näring varannan vecka.

Skötsel

Många sorter blir både höga och omfångsrika, som små buskar. Ha några bambukäppar i beredskap för att stötta upp plantorna. Låt dem inte torka ut, var extra påpasslig med vattningen om du odlar på kruka.



Skörd och användning

Alla chilisorter har olika färg och olika styrka. Pepprigheten i frukten ökar med mognad men det finns sorter som är mycket starka redan som gröna, unga frukter. Välj sort efter vad du vill använda den till. Chilisorter med tjockt fruktkött passar bättre till inläggningar eller rostning i ugn än till torkning, medan små och tunnare frukter är fina både att använda färska och torka.

Paprika kan också fås i olika färg, och form, välj en sort som är provodlad i Sverige och som man vet hinner utveckla sin frukt bra även här. En tumregel är att röda frukter blir sötare och är godast att äta färska medan de sorter som passar bäst att skörda gröna är friskare i smaken och bättre i varma rätter.