

JAK
PĚSTOVAT
CHILLI

Průvodce domácím
pěstováním chilli papriček

J A S O N N I C K E L S

OBSAH

KAPITOLA PRVNÍ

Úvod	3
Životní prostředí a používání rašeliny	4

KAPITOLA DRUHÁ

O chilli	7
Původ	7
Pálivost chilli: Scovilleova stupnice	7
Kapsaicin	7
Měření pálivosti	7
Druhy a odrůdy chilli	8

KAPITOLA TŘETÍ

Pěstební podmínky	13
Mohu pěstovat chilli v místě, kde bydlím?	13
Je můj dům nebo zahrada vhodným prostředím?	14
Teploty	14
Světlo	14
A co skleníků?	15
Skleněné skleníky	15
Fóliovníky	16
Domácí a balkónové skleníky	16
Samozavlažovací systémy	16
Hydroponie a umělé osvětlení	17

KAPITOLA ČTVRTÁ

Výběr správné odrůdy	23
Názvy odrůd	24
Plánování roku	24
Doporučené odrůdy	26

Vývoj plodu	59
Množství kapsaicinu: Mohu ovlivnit pálivost mých chilli?	60
Barva a pálivost	60
Co je normální a co ne?	61
Moje chilli papričky černají!	61
Žihané rostliny	62
Žilkování	62
Čas sklizně	63
Kdy sklízet	63
Jak sklízet	63
Neoddalujte sklizeň	63

KAPITOLA OSMÁ

Škůdci, nemoci a jiné problémy	67
Čím se řídím já	67
Biologické hubení škůdců	67
Kombinované pěstování	68
Nadměrné zalévání	68
Slimáci a hlemýždi	69
Mšice	71
Molice	73
Housenky a larvy	73
Sviluška chmelová	74
Smutnice	75
Virové, bakteriální a plísňové infekce	76
Bakteriální listová skvrnitost	76
Vrcholová hniloba plodů	76
Verticiliové vadnutí	77
Virus tabákové mozaiky	77
Fytoftorová hniloba papriky	77
Sluneční spála	77
Myši	78

KAPITOLA DEVÁTÁ

Přechovávání rostlin přes zimu	81
U některých odrůd je to snazší než u jiných	81
Teplota	81
Hnojení a zalévání	82
Přesazování	82
Prořezávání	82
Odstraňování plodů	82

KAPITOLA DESÁTÁ

Co dělat s úrodou chilli papriček	85
Zmrazení	85
Sušení	86
Uzení	87
Nakládání	88
Chilli olej	88
Pálivá omáčka	89

KAPITOLA JEDENÁCTÁ

A co dál?	93
Obtížnější odrůdy	93
Sklizeň a uskladnění semen	94
Šlechtění a křížení	94
Zdroje	99
Rejstřík	101
Poděkování	105
O autorovi	105