

## SÅNING AF FRØ

De fleste sår deres chili i februar-marts-april eller senest maj. En tommelfingerregel er, at chiliplanter bruger omkring 4-7 måneder fra spiring til modne frugter (særligt de stærke chilier tager lang tid). Herudover har en chiliplante brug for meget lys - gerne 12-14 timer dagligt og højsæsonen for chilier er juli-oktober i Danmark. Sår man derfor for tidligt vil planten skulle have kunstigt lys - eller sår man for sent, må man forvente at planten skal overvintres før den bærer frugt næste sommer. Til såning af dine frø kan du bruge:

### 1 Såbakke

Såbakker/minidrivhus/speedlingsbakker kan købes hos de fleste havecentre, gartnerier, byggemarkeder og ofte også i større supermarkeder i det tidlige forår. Man kan også nemt lave sine egne. Plastikæggebakker, nederste del af en flødebollebakke, kødbakker, plastikbeholdere fra grøntsager eller andet, som kan indeholde minimum 3 cm jord er fint. Herudover er det vigtigt, at man kan kontrollere fugtigheden i jorden nogenlunde. Spire - og chilier generelt - hader overvanding og overskydende vand skal gerne kunne komme ud. Lav eventuelt et hul i bunden af bakken og stil en anden bakke/tallerken under. Eller læg et lag lecakugler eller småsten under jorden. Et godt alternativ er kun at vande fra underskåle.

### Så- og priklejord eller jiffyer.

Brug jiffy-potter eller så-og priklejord. Så-og priklejord er lav i næringsstoffer, særligt nitrogen kan brænde små og skrøbelige spirer af. Men det skal siges, at jeg har sået flere gange i almindelig pottjord med fine planter til følge. Her skal man være opmærksom på at smuldre småklumper af jord, så spirene kan trænge igennem.

Frøene skal kun dækkes med et meget let lag jord. Det vigtigste for at frøene spire er fugtighed, varme og lidt ilt. Frøene har ikke brug for lys, for at spire. Men til gengæld har de brug for varme. Frø kan spire ok når de holdes på en konstant temperatur mellem 15-30 grader, men hurtigst (og med størst spiringsprocent) mellem 21-28 grader (under 15-18 grader påvirkes spiringsprocenten, under 8 grader og over 40 grader spirer de ikke).

Jorden holdes fugtig, men ikke våd. Det kan gøres med en forstøver, så en tyk vandstråle ikke skyller jorden over frøene væk. Ellers vær blot varsom og vand drypvis. For at holde på fugtigheden og varmen kan man eventuelt dække ens bakke med et stykke gennemsigtigt plastik, men lade et lille stykke være åbent, så der kan komme ilt ind. Afhængig af varme/fugtighedsforhold/type chili tager det normalt mellem 5-12 dage for frøene at spire, mens nogle kan tage op mod 30 dage.

## SPIRING OG OMPLANTNING

Når frøene er spiret, skal eventuelt plastik fjernes. Spirene har brug for lys, når det første sæt kimblade er fremme. En sydvendt vindueskarm er perfekt til formålet. Hold stadig spiren fugtig. Når planten har sat 2-4 almindelige blade (ud over

kimbladene) omplantes den i en lille potte f.eks. 5-7 cm i diameter med almindelig pottemuld og evt. lecakugler eller småsten i bunden, hvis der ikke er huller i potten, hvor overskydende vand kan komme ud. Kom jord i potten og vand meget let. Lav en fordybning i jorden. Tag forsigtig spiren op med jord omkring rødderne. Pas på med at beskadige de fine rødder og sæt den ned i potten. Jorden skal ikke presses helt sammen, men omvendt heller ikke være fuldstændig løs.

Når kimplanten har sat 4-6 sæt blade er det ikke længere nødvendigt at holde jorden let fugtig. Den må nu gerne blive overfladetør, og den må bestemt ikke overvandes, så rødderne står konstant i vand. Vend kimplanten engang imellem så den bliver lige - de vil strække sig efter lyset og får de for lidt lys bliver de lysegrønne og ranglede.

Lad planten vokse - når dens rodnet er ved at tage over (kig eventuelt i bunden af potten - hvis der er rødder ned til hullet skal den omplantes) omplantes til en større potte 1-3 liter. Chiliplanten tilpasser sin størrelse til pottestørrelsen. Man kan plante om til 5-7-10 liter, hvis man gerne vil have en stor plante. Eller 2-4 hvis planten skal være mindre. Hvis planten ikke når sit fulde størrelsespotentiale sætter den ikke så mange frugter - men selv små planter giver afkast.

## VANDING OG GØDNING

Det værste en chiliplante ved er at blive overvandet og overgødet.

Hvis chiliplanten er overvandet og står i pjaskvåd jord i 2-3 dage dør den, mens den godt kan klare at tørre ud i en kort periode. Vand så jorden holdes let fugtig og overfladen må gerne blive tør. Begynder bladene at miste spændstighed og hænge, mens overfladen er tør, så vand. Hænger den, hvor jorden er meget våd, så kan du eventuelt prøve at presse det overskydende vand ud af planten - eller pot den om i tør jord.

Pottemuld indeholder næringsstoffer og chilien kan godt overleve på lys, vand og næringsstoffer fra jorden. Hvis man vælger at gøde (hvilket planten nu godt kan li) er det vigtigt man ikke overgøder. Det kan "brænde" planten af. De første 3-4 uger efter omplantning er der rigeligt næringsstoffer i jorden. Herefter er det fint at gøde let. Hellere oftere med lille gødningsmængde i forhold til doseringsangivelsen end med lange mellemrum - og aldrig over doseringsangivelse.

## BLOMSTER, AFKNIBNING OG BESTØVNING

Efter planten har fået 9 blivende blade vil hovedstænglen/stammen sætte blomst i toppen og sideskud vil udvikle sig herfra. Men på det tidspunkt er planten ikke udviklet og lader man de første blomster sidde, så bruger planten krudt på bekostning af blad- og sideskudsvækst. Knib derfor de første 5-7 blomster af.

Chilier er selvbestøvende og krydsbestøver også let med andre chiliplanter. Men har du chiliplanter indenfor skal de have lidt hjælp. Ryst planten let eller rør let ved blomsternes støvdragere. Andre bruger en lille lille pensel eller vatpind

og masserer let blomsterne. Udluftning/vind som ryster planten hjælper også på bestøvningen (Mere om blomster og bestøvning [her](#))

## FRUGT OG HØST

Der er virkelig stor forskel på, hvor lang tid de forskellige sorter bruger på at gå i blomst og modne chilierne. Så det er svært at sige noget generelt. Men omkring 30-40 dage efter blomsten er bestøvet er de fleste chilier udvokset. Herefter tager det mellem 2-4 uger før de er modne. Under hele denne modningsproces giver chilien et forskelligt smags- og styrkebillede. Plukkes de i starten vil de fleste smage overmod grøn peber. Herefter udvikles smag, farve og styrke.

De fleste chilier modner fra grøn til rød. Andre går fra hvid over orange til rød, fra grøn til laksefarvet, fra sort til mørkerød, fra grøn til gul. Det afhænger af sorten.

De kan sagtens spises umodne, men deres karakteristika og styrke er først fuld udviklet, nået de er (næsten) modne - og det er, som skrevet, en helt anden smagsoplevelse.