

Cayenne Chili Samen (Capsicum annum L.)

beliebte und verbreitete Chiliorde aus Mexiko
(Schärfegrad 8 - Scoville: 30.000 - 50.000 SHU)



Beschreibung:

Die Cayenne Chili ist der Chili-Klassiker schlechthin. Rot, aromatisch und feurig. Perfekt zum Schärfen und Trocknen. Man kennt diese Chiliorde auch als fertiges Gewürz in der Küche, den sogenannten Cayennepfeffer, der gar kein Pfeffer ist, sondern Chili. Diese Chili-Sorte hat sehr dünnwandige und schlanke Schoten die 5-20 cm lange werden. Cayenne Chili eignet sich hervorragend zum Trocknen und wird anschließend zu dem berühmten Gewürz vermahlen.

Ursprung und Name liegt bei dieser Chiliorde bei der Stadt Cayenne im südamerikanischen Guyana. Im Jahr 1498 wurde die Küste von Guyana von Christopher Kolumbus entdeckt. Cayenne-Stadt wurde dort später von französischen Siedlern gegründet. Das dieses Gewürz aus der Hafenstadt-Cayenne nach Europa exportiert und deshalb den Namen trägt, ist sehr wahrscheinlich.

Aussaat:

Die Aufzucht in Haus und Wintergarten ist in Kübeln ganzjährig möglich. Im Sommer kann sie auch im Freien gepflanzt werden. Bevor Sie die Chili-Samen einpflanzen, ist es besser diese eine Nacht lang in lauwarmen Wasser einweichen zu lassen. Die verwendete Erde sollte durchlässig sein. Bei Staunässe gehen Chilipflanzen schon bald ein. Die Samen ca. 0,5 - 1 cm tief einsetzen und konstant feucht halten (lauwarmes Wasser verwenden). Sobald die Keimlinge sprießen, ist für ihr weiteres Wachstum vor allem eines wichtig: Sonnenlicht!

Eventuell ist es notwendig mit speziellen Pflanzenlampen die Pflanzen mit genügend Ersatzlicht zu versorgen. Sind die Pflanzen gut angewachsen ist eine Düngung mit handelsüblichen Dünger empfehlenswert.

- optimale Keimtemperatur 22 - 28°C
- Keimdauer 7 bis 14 Tage
(bei optimalen Rahmenbedingungen mit ausreichend Wärme und Feuchtigkeit)
- Blüten weiß (Mai- August)
- Wuchsform buschig, 60 - 80 cm Höhe
- Reifung von grün nach rot
- Reifezeit 80 - 90 Tage

Bitte beachten Sie: Es handelt sich hierbei um ein Naturprodukt.

Da die natürliche Keimquote bei dieser Sorte leider sehr gering ist, können wir eine Austriebs- oder Keim-Garantie für Samen grundsätzlich nicht übernehmen, da die Bedingungen, unter denen eine Aussaat vom Kunden vorgenommen wurde, von uns nicht beurteilt oder beeinflusst werden kann.



Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude.

Weitere Exotische Samen und Saatgut Raritäten finden Sie unter:
www.Amazon.de/magicofnature

Semi di peperoncino di Caienna (Capsicum annum L.)

popolare e diffusa varietà di peperoncino rosso dal Messico
(livello di piccantezza 8 - Scoville: 30.000 - 50.000 SHU)



Descrizione:

Il peperoncino di Caienna è un classico per eccellenza. Rosso, aromatico e piccante. Perfetto per insaporire e essiccare. Questo tipo di peperoncino è anche noto come spezia pronta in cucina, il cosiddetto pepe di Caienna, che non è affatto pepe, bensì peperoncino. Questa varietà di peperoncino ha baccelli molto sottili e slanciati, lunghi 5-20 cm. Il peperoncino di Caienna è ottimo da essiccare e poi macinare fino ad ottenere la famosa spezia.

L'origine e il nome di questa varietà di peperoncino si trova nella città di Cayenne, nella Guyana sudamericana. Nel 1498 la costa della Guyana fu scoperta da Cristoforo Colombo. Cayenne City è stata poi fondata dai coloni francesi. E' molto probabile che questa spezia sia stata esportata in Europa dalla città portuale di Cayenne e ne porti quindi il nome.

Semina:

La coltivazione in casa e in serra è possibile tutto l'anno utilizzando apposite vasche.

In estate può essere seminato anche all'aperto. Prima di piantare i semi di peperoncino, è meglio immergerli per una notte in acqua tiepida. Il terreno utilizzato deve essere permeabile. Le piante di peperoncino soffrono molto in ambienti stagnanti. Mettete i semi a circa 0,5 - 1 cm di profondità e mantenetele costantemente umidi (usate acqua tiepida). Non appena le piantine germogliano, la cosa più importante per la loro ulteriore crescita è: la luce del sole!

Può essere necessario fornire alle piante una luce aggiuntiva utilizzando lampade speciali. Se le piante sono cresciute bene, si consiglia di concimare con fertilizzanti disponibili in commercio.

- temperatura ottimale per il germe 22 - 28°C
- periodo di germinazione da 7 a 14 giorni
(in condizioni ottimali con sufficiente calore e umidità)
- fiori bianchi (maggio-agosto)
- forma cespugliosa, altezza 60 - 80 cm
- maturazione da verde a rosso
- tempo di maturazione 80 - 90 giorni

Si prega di notare che:

Si tratta di un prodotto naturale.

Non possiamo pertanto fornire garanzie di germinazione o fioritura dei semi dato che le condizioni di semina sono determinate in modo individuale dal cliente e non posso essere da noi valutate o influenzate.



Vi auguriamo il massimo successo e la gioia del risultato.

Trovate ulteriori semi esotici e sementi rare alla pagina:
www.Amazon.it/magicofnature



MAGIC OF NATURE

Cayenne Chili

