

Så peberfrugt og chili i februar

Hvis du selv vil fremdyrke årets chili og peberfrugt, skal du begynde allerede her i februar. Se her, hvordan du gør, også selvom du ikke har drivhus.



Så peberfrugt og chili i februar

Peberfrugt og chili hører til de planter, der er uundværlige i drivhuset. De har en temmelig lang udviklingstid, så for at få et fornuftigt udbytte, er jeg allerede nu gået i gang med at så. Frøene bliver sået 2-3 stykker sammen i spiremuld i små sekshuls bakker i forventning om, at der så nok spirer i hvert fald et frø i hvert rum.



Frøene bliver presset let ned i den fugtige jord og dækket med et ganske tyndt lag ekstra spiremuld. Det er sådan set det. Nu er frøene klar til at spire. Hele molevitten bliver puttet i en frysepose og placeret på gulvet i badeværelset, hvor der er dejlig gulvvarme. Peber- og chilifrø spirer nemlig bedst ved cirka 24 grader, og det er altså for koldt i vindueskarmen. Nu gælder det bare om at huske at få dem frem i lyset, så snart de er spiret.

Succes med snackpeber

Jeg har gennem årene haft størst succes med snackpeber, der både giver et hurtigere og større udbytte end traditionelle peberfrugter, så i år nøjes jeg med dem. Valget er faldet på sorten 'Marconi Rosso', for det gik rigtig godt med sidste år.



Desuden fandt jeg en pose med seks forskellige peber- og chilisorter i forskellige styrkegrader. En perfekt mulighed for at få flere forskellige planter uden at skulle købe store poser af det hele. Der er jo trods alt grænser for, hvad der er plads til i drivhuset.

Kilde: idenyt.dk
07.02.2015