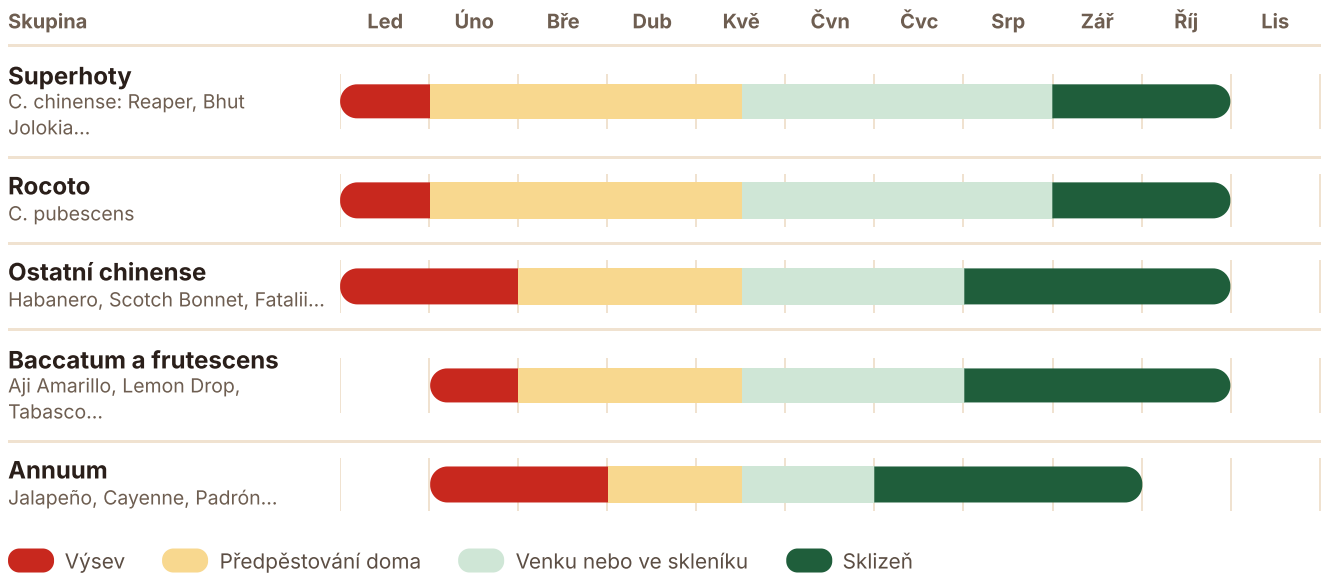
PRO ČESKÉ PODMÍNKY

Výsevový kalendář chilli

Kdy vysévat, přepichovat a vysazovat ven, aby papričky stihly dozrát. Pálivé chinense potřebují nejdelší sezónu, proto jdou na řadu jako první, rychlé annuum počkají až do února nebo března.

Sezóna měsíc po měsíci

Podle druhu papriček. Doba sklizně je orientační a závisí na počasí a odrůdě.



1 Teplo na klíčení
Semínka klíčí nejlépe při stálých 25–30 °C. Pomůže vyhřívaná podložka, nejlépe s termostatem. Chraňte je před průvanem a výkyvy teplot.

2 Mělce a do vlhka
Zasejte do lehkého výsevního substrátu, nejvýš 0,5 cm hluboko. Substrát udržujte vlhký, ne mokrý.

3 Buďte trpěliví
Chilli obvykle klíčí za 1–3 týdny. Chinense, hlavně superhoty, a starší semínka i 6 týdnů.

4 Hned na světlo
Jakmile vyklíčí, potřebují hodně světla, jinak se vytáhnou. LED lampa 14–16 h denně, vzdálenost podle návodu k lampě.

5 Přepichování
Když mají první pravé listy, přesaďte každou rostlinku do vlastního květináčku 7–9 cm. Pak jim stačí 16–23 °C, při slabším světle spíš méně.

6 Otužování a výsadba
1–2 týdny před výsadbou je dávejte ven, nejdřív na pár hodin do stínu. Ven, až noci drží nad 12 °C, obvykle po zmrzlých mužích (po 15. 5.).

Na druhé straně: **30 odrůd** s pálivostí a termínem výsevu.

© SuperPapricky.cz

30 odrůd: kdy je vysévat

Seřazeno podle termínu výsevu, uvnitř skupiny od nejpálivější. Pálivost v jednotkách SHU (Scovilleho stupnice) je orientační: stejná odrůda pálí různě podle počasí a péče.

ODRŮDA	DRUH	PÁLIVOST (SHU)	POZNÁMKA
Leden nejdelší sezóna			
Carolina Reaper	*C. chinense*	1,4–2,2 mil.	Klíčí i 6 týdnů
Trinidad Moruga Scorpion	*C. chinense*	1,2–2 mil.	
7 Pot Douglah	*C. chinense*	0,92–1,85 mil.	Čokoládově hnědé plody
Naga Morich	*C. chinense*	1–1,5 mil.	
Bhut Jolokia	*C. chinense*	0,8–1,04 mil.	Známá jako ghost pepper
Rocoto	*C. pubescens*	30 000–250 000	Snese chlad, ne mráz
Leden – únor			
Chocolate Habanero	*C. chinense*	425 000–577 000	
Fatalii	*C. chinense*	125 000–400 000	Žluté plody, původem z Afriky
Habanero	*C. chinense*	100 000–350 000	
Scotch Bonnet	*C. chinense*	100 000–350 000	
Biquinho	*C. chinense*	500–1 000	
Aji Dulce	*C. chinense*	0–1 000	Příbuzná habanera, skoro nepálí
Trinidad Perfume	*C. chinense*	0–500	Skoro nepálí
Únor			
Malagueta	*C. frutescens*	50 000–100 000	
Sugar Rush Peach	*C. baccatum*	50 000–100 000	Roste vysoko, potřebuje oporu
Tabasco	*C. frutescens*	30 000–50 000	
Aji Amarillo	*C. baccatum*	30 000–50 000	
Lemon Drop	*C. baccatum*	30 000–50 000	Dozrává o pár týdnů později
Bishop's Crown	*C. baccatum*	5 000–30 000	Rostlina 0,8–1,2 m
Únor – březen rychlejší odrůdy			
Thai	*C. annuum*	50 000–100 000	
Cayenne	*C. annuum*	30 000–50 000	
Serrano	*C. annuum*	10 000–23 000	
Hungarian Hot Wax	*C. annuum*	1 000–15 000	
Fresno	*C. annuum*	2 500–10 000	
Jalapeño	*C. annuum*	2 500–8 000	Dobrá volba pro začátečníky
Espelette	*C. annuum*	500–4 000	
Anaheim	*C. annuum*	500–2 500	
Padrón	*C. annuum*	500–2 500	
Poblano	*C. annuum*	1 000–2 000	
Shishito	*C. annuum*	50–200	Skoro nepálí

Pálivost podle PepperScale, Chili Pepper Madness, Cayenne Diane a Wikipedie; postupy podle semenářských a pěstitelských návodů. Kde se zdroje liší, uvádíme rozsah, na kterém se shoduje většina.

© SuperPapricky.cz