



Gojenje feferonov



Feferone uvrščamo med paprike, ki imajo zelene, rumene, rdeče, rjave in oranžne plodove. Vse več jih sadimo v vrtovih, gojimo jih tudi v posodah in okenskih policah. Pekočim feferonom daje oster okus kapsicin, poznamo tudi sladke in polpekoče sorte.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/gojenje-feferonov>

Pekoči feferoni vsebujejo alkaloid kapsicin, ki spodbuja prebavo maščob, znižuje holesterol, več občutek ugodja in poživlja. Feferoni vsebujejo veliko vitamina C in mineralov. Uživamo jih sveže, posušene ali vložene. Zreli feferoni so močan antioksidant.

Čas setve za vzgojo sadik feferonov in primerna temperatura

Vzgoja sadik feferonov se časovno in opravilno ujema s papriko. Za sadike jih sejemo dober teden pred paradižnikom, od začetka februarja do sredine marca. Najpogostejši termin setve v celinskem delu Slovenije je konec februarja.

Čas od setve do kalitve je odvisen od temperature. Do kalitve naj bodo na toplem, zagotovimo jim temperaturo med 23 °C in 25 °C, po vzniku jih vzgajamo pri temperaturi okrog 20 °C. Z razvojem vsakega novega lista lahko temperatura pade za 1 °C.

Presajanje feferonov v večje lončke oz. pikiranje

Feferone presajamo oz. pikiramo v večje lončke, ko se klični listi postavijo v vodoravni položaj. Tako zagotovimo boljši razvoj korenin, ki je gostejši in bolj razvejan.

Kdaj feferone presajamo v vrt in lonce?

Sadike feferonov na prosto presadimo, ko so tla ogreta na temperaturo okrog 15 °C. Običajno jih v celinskem delu Slovenije presajamo v sredini maja, na obalnih področjih jih presajamo dobrih 14 dni prej.

Če feferone sadimo v lonce, posode nimamo toliko težav s hladnimi, vlažnimi tlemi in jih lahko sadimo nekoliko bolj zgodaj.

Sadilna razdalja feferonov v vrtu, posodah in koritih

Feferone sadimo 60 cm narazen med vrstami, v vrsti naj bodo narazen 40 cm. V posodo ali korito premera in globine 50 cm posadimo dva feferona. Tudi v zabojček jih sadimo dovolj narazen, v 80 cm zabojček posadimo dva feferona in eno dišavnico. Feferone sadimo malo globje, do prvih kličnih listov.

Gnojenje feferonov

Feferone ob sajenju ravno tako kot papriko močnejše gnojimo s kompostom, uporaben je tudi hlevski gnoj in kupljena organska gnojila. V času priprave tal dodamo tudi kalijeva gnojila. Da preprečimo črnenje in gnitje plodu, jih v vročem in suhem poletju vsakih 10 dni škropimo s kalcijem.

Kolobar, dobri in slabi sosedge feferonov

Feferonov ne sadimo za krompirjem, paradižnikom, jajčevci, papriko. Dobro je, da jih sadimo po fižolu, grahu, bobu in drugih stročnicah, solati, bučkah, korenju. V senci feferonov se bo poleti dobro počutila solata. Tudi avgustovske setve motovilca med feferone, bodo imele dobre pogoje za začetno rast.

Zalivanje feferonov

Tudi feferone v suši zalivamo, zelo priporočljiva je uporaba zastirke (suha trava), da je zemlja čim dalj časa vlažna. Tako bodo plodovi bolj mesnati in večji. V vročem in suhem poletju zalivamo vsak tretji dan, najboljša je kapljično namakanje. V domačem vrtu ob feferone zakopljemo plastenke, zalivamo skozi odprtino (odrezano dno).

Bolezni in škodljivci feferonov

Feferone v lončku poleti občasno pršimo s postano vodo. S tem jim zagotovimo dovolj vlage, hkrati preprečimo tudi napad rdeče pršice, ki ima rada sušo. Opazimo tudi bolezni, ki so na papriki.

Spravilo feferonov

Feferone začnemo pobirati konec julija ali v začetku avgusta. Zreli so takrat, ko so gladki in sijoči. Če so zgubani in temnejši so še nedozoreli. Nezreli so nekoliko težje prebavljivi.

Uporaba in shranjevanje feferonov

Feferone uporabljajo kot dodatek k jedem. Uživamo sveže ali jih posušimo, tako so uporabni celo leto. Poleti jih presne uživamo skupaj z mesom na žaru, sladki feferoni se odlično ujemajo s paradižnikovo solato, saj so po okusu podobni navadnim paprikam.

Surove feferone uporabimo v solatah, dodajamo jih kuhanim jedem, uporabimo jih tudi za pripravo pekočih omak in drugih jedi.

Močno pekoče feferone navadno dodamo kuhanim, mesnim ali zelenjavnim jedem. Če želimo ublažiti pekoč okus feferonov, jih uživamo s kisló smetano ali jogurtom.

Celoten članek:

<http://zelenisvet.com/gojenje-feferonov>

© Zeleni svet



➔ Delite nasvet tudi z vašimi prijatelji!