

Pekoči čiliji so tudi zdravilni

Zdravilna moč čilija je veliko večja kot pri papriki, zato posadimo nekaj sadik in uživajmo v svetu čilija. Domače sadike lahko sadimo na balkonu in vrtu. Priporočljivo je, da ga sadimo v kombinaciji z dobrimi sosedi. Če bomo čili sadili pravočasno in izbrali primerno pikantno sorto, bo veselje ob pobiranju pridelka zagotovljeno.

Čili vsebuje alkaloid kapsicin, ki pripomore k stopnji pikantnosti čilija. Kapsicin ima številne blagodejne učinke na zdravje. Uživanje čilija zmanjša širjenje vnetij v telesu. Deluje tudi protibakterijsko, ščiti srce in ožilje, pomaga zmanjševati holesterol v krvi. Pospešuje tudi hujšanje in zdravi črevesna vnetja. Moške uživanje čilija največkrat tudi osrečuje. Na sam vrh Scovillove lestvice, ki ima 10 stopenj, uvrščamo čili **trinidad scorpion**, ki ima neverjetnih 2 milijona skovilov in je priljubljen predvsem pri oboževalcih čilijev. V vrtnarijah smo opazili tudi sadike čilija **red cherry small** in **kajenski poper**, ki ga ravno tako uvrščamo med pikantne čilije. Na sedmem mestu Scovillove lestvice zasledimo čili **habanero**. Za otroke ni primeren, ker je preveč pekoč. Uživajo naj ga predvsem izkušeni ljubitelji čilija. Blag in nepekoč čili **jalapeño** brez težav uživajo tudi otroci. Pridelovanje čilija je najenostavnejše, če po-

sadimo sadike, ki jih kupimo od slovenskih vrtnarjev. Take sadike so tudi najkakovostnejše. Če smo v februarju sejali za domače sadike, jih lahko vzgojimo tudi sami.

Če čili sadimo v posodo, pazimo, da je primerno velika in ima prostornine okrog 25 litrov. V vročem in suhem poletju je treba skrbeti tudi za primerno in enakomerno oskrbo z vodo. Posodo s čilijem zalivamo dnevno, če opazimo, da se substrat hitro izsuši. V posode na balkonu ga lahko sadimo, ko se dnevne temperature ustalijo pri 20 stopinjah Celzija. Treba je paziti tudi na to, da nočne temperature ne padejo pod 8 stopinj. To velja, če balkon ni zastekljen. Vsekakor je treba upoštevati tudi dolgoročno vremensko napoved in dejstvo, da čilija ni dobro izpostavljati minimalnim nočnim temperaturam. Če se močneje ohladi, lahko čili v posodi premaknemo v notranje prostore. Če pa je balkon zaščiten pred vplivi hladnega vremena, ga sadimo v podobnem ter-



Zelo pekoč čili *trinidad scorpion*

minu kot v rastlinjak. To obdobje se v osrednji Sloveniji ujema s sredino aprila ali koncem aprila.

Čili na vrtu sadimo na razdalji 40 cm. Na vrt ga praviloma presajamo v drugi polovici maja. To je toplotljubna rastlina, zato s sajenjem na vrt ne prehitujemo. Med dobre sosede uvrščamo baziliko, ki jo sadimo na rob grede. Med vrste čilija sadimo solato, redkvico ali ognjič. Nikoli ga ne sadimo v bližino paprik ali feferonov. Ali ste vedeli, da je čili odličen v boju proti škodljivcem? Sušene in mlete čilije namočimo v vodo in z njo škropimo rastline, ki so jih napadli polži, uši ali drugi škodljivci.

Davor Špehar, Zeleni svet

Preprečite propadanje češnjevih cvetov

Če se v času cvetenja pojavlja vlažno vreme, dež ali jutranja megla, je treba poskrbeti za škropljenje proti cvetni moniliji. V ta namen uporabljamo izključno pripravke proti cvetni moniliji, ki so primerni za škropljenje v cvet in niso strupeni za čebele. Škropimo vedno zvečer ali zelo zgodaj zjutraj, ko ne piha veter in čebele ne letajo, da jih ne motimo. Prvič škropimo, ko je odprtih do 30 odstotkov cvetov, in drugič, ko so odprti vsi cvetovi. Treba je vedeti, da je to leto prvi davek pobrala pozeba, drugi davek na češnjah pa pobira vlažno in deževno vreme. Samo tako lahko pričakujemo domače sadje tudi v neugodnih letih.


www.zelenisvet.com

*
Za nasvet pokličite:
Davor 040 669 449