



© Carstor - CC-BY-SA-2.5 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5>

13534

Chili - Habanero Chocolate

Chile habanero chocolate

Capsicum chinense

Los pequeños frutos en forma de calabaza del habanero chocolate, desarrollan durante la maduración un espectro de color desde verde hasta marrón chocolate. Como todos los habaneros tiene un inflorescencia abundante y desarrolla muchas pequeñas frutas y arrugadas que parecen dulces pero que superan el grado de picante alto de las otras variedades de habanero, con 400000 en la escala de Scoville. El grado de picante lo desarrolla tardío, pero intenso. El que se arriesga es premiado con un aroma tropical y afrutado.

Cultivo: Para que la planta de frutos desde el primer año se recomienda cultivar las semillas entre enero y marzo. Para aumentar la germinación manténgalas durante 24 horas en agua a temperatura ambiente y después introdúzcalas entre medio centímetro y un centímetro en sustrato húmedo. Mantenga el sustrato húmedo pero no mojado, para ello lo mejor es que rocíe el cultivo diariamente con un pulverizador. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido entre 22 y 30 grados. A los tres a diez días siguientes, deberían aparecer las primeras plántulas. Retire la cobertura del recipiente y mantenga las plántulas en un espacio muy luminoso (pero sin sol directo al medio día) y algo más fresco, para que no amarillen las plántulas. En cuanto se desarrolle el segundo par de hojas se pueden trasplantar los plántones individualmente, en un macetero de 10 centímetros con el fondo agujereado y tierra para el cultivo de tomates o verduras. Preste atención de no dañar las raíces finas y riegue la tierra ligeramente. Durante las semanas sucesivas irá trasplantando las plántulas a un macetero mayor cada vez, en cuanto las raíces hayan cubierto el macetero.

Ubicación:

Cuidado: Las plantas de pimientos y chili requieren un lugar cálido y húmedo, pero no mojado. Riegue cuando la primera capa de la superficie de la tierra se haya secado y rocíe las plantas cultivadas en interior desde arriba. En cuanto las temperaturas sean más cálidas, con temperaturas superiores a 5 grados, puede mantener la planta en exterior para hacerla más resistente al frío y acostumbrarla al sol. A partir de mediados de mayo puede trasplantar las plantas al exterior en un lugar soleado, en arriate o macetero. A diferencia del tomate, el chili y el pimiento, no es necesario eliminar los brotes axilares ni los brotes laterales. Si cultiva la planta en buena tierra para verduras no hará falta suministrarle fertilizante para el cultivo de tomates hasta que aparezcan los primeros capullos. No le suministre más fertilizante del que viene indicado en las instrucciones del propio fertilizante.

En invierno: Durante el invierno puede mantener la planta en un lugar algo menos luminoso, con 10 grados y regándola también menos. En lugares luminosos y cálidos debe seguir el cuidado habitual. Ahora es el momento para una poda, cuanto más se pode, más frondosa crecerá el siguiente año.

El pimiento e los chiles son solanáceas. ¡Todas las partes de la planta son venenosas. Excepto el fruto maduro, por supuesto!

© Saflax * Frank Laue * Gropiusstraße 7a * 48163 Münster * Germany / Allemagne / Germania / Alemania

Alle Rechte vorbehalten / All rights reserved / Tous droits réservés / Tutti i diritti riservati / Todos los derechos están reservados / 無断転用禁止

Verwendung nur nach schriftlicher Zustimmung / Using only with prior written permission / Utilisation uniquement avec autorisation écrite préalable / L'utilizzo solo previa autorizzazione scritta / El uso se admiten sólo con una autorización previa por escrito / 事前に書面による許可を得て使用すること