

De paprika ofwel de plant *Capsicum Annuum*

INHOUDOPGAVEN

***ALGEMENEN INFO OVER DE PLANT**

***TEELTWIJZEN**

***DE GRONDEISEN**

***ZAAIEN**

- Zaaien zonder voorkiemen
- Voorkiemen met de Deno-methode

***OPKWEKEN GEKIEMD ZAAD TOT PLANT**

- Verspenen
- Verpotten
- Planten afharderen
- Het “rijpen” van de grond voor het uitplanten

***UITPLANTEN**

***OPGROEI VAN DE PLANT**

- Beschermen van de plant
- Steun voor planten of takken
- Bijmesten
- Eerste bloemen en bloemknopjes verwijderen
- Snoeien

***OOGST**

***ZIEKTE EN ONGEDIERTE**

- Bladluis
- Slakjes op de paprika's

ALGEMENEN INFO OVER DE PLANT

- ☐ Synoniemen: Zoete peper
- ☐ Latijnse naam: *Capsicum annuum*
- ☐ Engelse naam: Sweet Pepper, Bell Pepper
- ☐ Duitse naam: Paprika, Gemüsepaprika
- ☐ Franse naam: Poivron

Paprika is de plant *Capsicum Annuum* en de vrucht van bepaalde gekweekte vormen daarvan. De vruchten van andere gekweekte vormen van deze plant, zoals cayennepeper, kunnen er heel anders uitzien.

De soort komt oorspronkelijk uit Midden-Amerika, en is door Spanjaarden omstreeks 1500 naar Europa gebracht. Na Spanje en Portugal was het in Europa aanvankelijk vooral Italië waar de paprika als cultuurgewas gewaardeerd werd. De naam *paprika* is afkomstig uit het Hongaars, maar al speelt de paprika een belangrijke rol in de Hongaarse keuken, hij is pas relatief laat in Hongarije ingevoerd (mogelijk in de 18e eeuw) en pas sinds het begin van de 20e eeuw populair.

De paprika is een niet winterharde en kruidachtige plant. Eigenlijk is het gewas een heester en de paprika zelf een bes. Het bijzondere aan de plant is dat elke paprika verkleurt bij rijping. Zo kunnen groene paprika's geeloranje, rood of bruin en witte paprika's rood, geel of oranje worden. Paarse paprika's worden rozerood, terwijl zijn bruine broertje vaak rood wordt.

Welke kleur onrijpe paprika je dus ook hebt, ze zal altijd van kleur veranderen bij rijping. De verschillende soorten leveren ook allemaal verschillende smaken op. Zo is de rode paprika vaak het zoetst van smaak. Maar ook onrijp is de paprika prima eetbaar, ze is dan minder zoet en eerder kruidig met een klein bittertje.

TEELTWIJZEN

Nederland is niet echt geschikt voor de volle onbeschermde grond. De plant houdt van ongeveer 25 graden. Met een goede verzorging en een beschut plekje kan echter toch wel geoogst worden. Een goed plekje is bijvoorbeeld een zonnige zuidmuur van een woonhuis. De paprika teelt gaat echter stukken beter als we gebruik maken van een kas of plastic tunnel.

Er zijn ook rassen die geteeld kunnen worden in kweekpotten.

DE GRONDEISEN

Paprika's hebben geen voorkeur voor een grondsoort, mits die maar een goede structuur en voldoende vocht en voeding bevat. Naast het algemene onderspitten van oude stalmest en/of compost in de wintermaanden, geven we in de kas altijd rond begin april (een paar weken voor het uitplanten van de paprikaplanten) nog een handje algemene organische moestuinmeststof (zoals Culterra of iets vergelijkbaars). Qua bemesting is er veel overeenkomst met tomatenplanten. Ook voor paprika's zijn voldoende stikstof en kalium belangrijk. Er moet daarbij een juiste verhouding tussen stikstof, kalium en magnesium zijn om de planten gezond te houden en tevens voor goede vruchten te zorgen. Teveel stikstof veroorzaakt een te weelderige bladgroei en dat gaat ten koste van de vruchten.

Zaaien gebeurt in een mengsel van 4 delen potgrond en 1 deel mager zand. Als je niet te dik zaait, kun je het verspenen zo lang mogelijk uitstellen. Bij ideale omstandigheden komt 70 % van het zaad ongeveer op. Verspenen gebeurt in gewone potgrond en pas als het eerste bloempje verschijnt, mogen de planten de kas in, mits de grond tot 15 graden is opgewarmd. In de kas worden ongeveer 3 planten per vierkante meter uitgeplant. Je kunt dus ook in kweekpotten of emmers kweken en het beste is dan een mengsel van 2/3 potgrond en 1/3 turf. Let er bij het overplanten steeds op dat je de kiembladeren boven de grond houdt, anders krijgen ze last van schimmels en voetrot.

Het is dus zaak om de juiste meststof te gebruiken. Een NPK-verhouding van 12+8+18 is belangrijk (12 delen stikstof, 8 delen fosfor en 18 delen kalium). Dit is als samengestelde meststof te koop en je kunt er de kasgrond vooraf mee bemesten. Er

wordt ook bekalkt, dit kun je ook vooraf doen maar niet tegelijk met de andere meststof. Daarna zul je tijdens de groei en vruchtafzetting ook regelmatig moeten bijmesten. Dit kan in het gietwater.

Wie in potten kweekt, kan sowieso vloeibare meststof gebruiken in het gietwater. Kies een kaliumrijke meststof en gebruik daarvan ongeveer 2 gram per liter gietwater steeds als je de planten water geeft. Pokon voldoet niet, die heeft te weinig en niet de juiste verhouding van de meststoffen.

ZAAIEN

ZAAITABEL

	Teelt	Jan			Feb			Mrt			Apr			Mei			Jun			Jul			Aug			Sep			Okt			Nov			Dec			Afstand
		B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	in cm			
Paprika	Koud glas																																		80 x 50			
	Volle grond																																		50 x 40			
	Zaai binnen																																					
	B - Begin van de maand	/			M—Midden van de maand			/			E - Einde van de maand																											

-Zaaien zonder voorkiemen

Zaaien binnen onder goede geconditioneerde omstandigheden kan behoorlijk vroeg. Zo begin februari tot half februari moet men een start maken. Hoewel eind februari en zelfs maart ook nog best kunnen. Dan heb je in april planten van ca 20 cm hoog.

Zaai in ieder geval **na maart geen pepers en paprika's** meer. De kans op een goede oogst wordt dan wel echt een stuk kleiner. Dan kun je beter een plantje in een tuincentrum kopen (dat ongetwijfeld in februari is gezaaid).

Zaai vooral warm. Bij ongeveer 26 graden kiemen de zaden vaak binnen 10 dagen. Bij 20 graden duurt de kieming ongeveer 3 weken. Onder de 17 graden staan pepers en paprika's stil en wachten ze op warmere tijden om weer verder te kiemen of te groeien.

De temperatuur is dus heel belangrijk.

Onder de 17-18 graden gebeurt er dus niets met zaden of zaailingen, dan staan ze 'stil'. En als zaden te lang te koel in vochtige grond liggen wordt de kans ook wel steeds groter dat de zaden gaan schimmelen of rotten. Zorg dus tijdens de kiemperiode voor een zo constant mogelijke en vrij hoge temperatuur. Je kunt dat bijvoorbeeld bereiken door de paprikazaaisels op een elektrisch apparaat te zetten dat altijd warm is (aquarium, mediabox, modem). In de vensterbak met een CV-radiator eronder is vaak ook een mogelijkheid een gewenste temperatuur te bereiken.

Een (computer)regelbare kweekbak is helemaal ideaal uiteraard.

Bedenk dat direct **na de kieming** de zaailingen in het volle licht moeten worden gezet, want anders worden ze lang en dun.

Over het daadwerkelijk zaaien zonder voorkiemen....

Je kunt paprika's zaaien in bijvoorbeeld een margarinekuipje met gezeefde vochtige potgrond.

Zeven gaat goed via de bodemgaatjes van een plastic bloempot. In een klein kuipje kun je ongeveer 15 plantjes laten groeien.

Nog even terug over de grond waarin we zaaien. Zaai in goede potgrond, vermengd met ongeveer 1/5 deel grof brekerzand en/of vermiculiet, dek de zaden af met wat vermiculiet of 0,5 centimeter brekerzand. Dan heb je een ideale mix.

Maar de paprika doet het eigenlijk goed op iedere grondsoort, als deze maar een goede structuur heeft, voldoende vocht en voeding heeft. Maar geef **niet teveel voeding**, want dat zorgt voor veel groei en dus grote planten, veel en groot bladeren..... **maar weinig paprika's**.

Het plan van aanpak.....

Stap 1:

- Vul een (**250 grams**) margarinekuipje met gezeefde potgrond. Dergelijk kuipje zal groot genoeg zijn voor 15 zaden in te leggen.
- Maak de bovenkant van de potgrond vlak.
- Druk de potgrond licht aan (met de bodem van een ander kuipje).
- Spreek (met een plantspuit) kraanwater op de potgrond.



Je kunt in een groot (450 grams of 500 grams) margarinekuipje veel meer plantjes opkweken. Dan worden het 24 in plaats van 15 zaden. Het is handig om van een 450 grams kuipje eerst het bovenste deel (de brede rand) af te knippen. Het oorspronkelijke dekseltje en een doorzichtig plastic champignonbakje wat het later op gaat (zie bij punt 7) passen goed over dit **verlaagd** kuipje.



Op de foto hieronder is het oorspronkelijke deksel op een leeg, **verlaagd** kuipje van 450 gram gelegd. Het geheel is omgedraaid voor de foto. Het deksel past goed op het verlaagde kuipje, zie de rood/witte pijl. Het deksel klemt niet. Er zijn smalle luchtopeningen tussen het kuipje en het deksel.



Stap 2:

- Leg paprikazaden verdeeld op de potgrond.



Hieronder een foto van het gebruik van zo'n verlaagd **groot** kuipje met 24 zaadjes.



Stap 3:

- Bedek de zaden met een dunne laag gezeefde potgrond.



Stap 4:

- Leg een passend dekseltje **los** op het kuipje. Of klik het aan 1 zijde vast op het kuipje.
- Zo zijn er smalle luchtopeningen tussen kuipje en deksel.
- De zaden krijgen wel frisse lucht maar de potgrond droogt toch niet snel uit.



Stap 5:

- Zet het kuipje met dekseltje op een warme plaats in huis, bijvoorbeeld op de cv-ketel of boven een warme radiator. Paprika ontkiemt goed bij 20 tot 25 graden C. Als het in het kuipje (op een cv-ketel of boven een warme radiator) te warm gaat worden dan kun je 1 of 2 dekseltjes van margarinekuipjes onder het kuipje leggen. Hierdoor wordt de temperatuur in het kuipje wat lager. Ongeveer 7 tot 14 dagen na het zaaien zijn de eerste paprikaplantjes boven de grond.
- Haal regelmatig het dekseltje even af om te zien hoe het kiemen gaat.....
- -Zie je kleine waterdruppeltjes aan de onderkant van het dekseltje, dan is de zaaigrond nog vochtig genoeg. (zie foto hieronder. Het paprikazaadje op het dekseltje wat je ziet is er opgelegd om een scherpe foto te kunnen maken).



Mocht het nodig zijn dan water op de zaaigrond water sproeien.

-Zijn er geen plantjes boven de grond, leg het dekseltje dan weer op het kuipje en plaats het kuipje weer op de warme plaats.

Stap 6:

- Zijn de eerste paprika-plantjes net opgekomen, leg er dan **geen meer deksel** op.
- Als het deksel te lang op het kuipje blijft dan krijg je dunne lange paprika-plantjes. Dit komt omdat de plantjes dan geen licht krijgen
- Zet het kuipje met plantjes op een lichte plaats bij ca 20 gr C.



Als je in **enkele 250 grams** kuipjes met potgrond **droge** paprikazaadjes zaait, dan krijg je al gauw **tientallen** paprika-plantjes. Meestal is dat genoeg. In 500 grams kuipjes zaaien levert extra veel plantjes op. Deze wijze van paprika zaaien gaat super goed. Echter, in enkele kuipjes zullen mogelijk paprika's met een "helmpje" zijn. Het zaadje is zo stevig dat de eerste blaadjes er niet uit komen. Vaak groeien die plantjes met helmpjes niet verder. Zie de foto hieronder.



Wat je kunt doen om plantjes met helmpjes te “helpen”?

Ga vooral niet “pulken” aan het “helmpje”. Dit gaat niets brengen.

Wat wel helpt is de kiem zo licht mogelijk weg te zetten. En daarnaast de grond goed vochtig houden. Maar wat vooral helpt is ook het ‘helmpje’ een paar keer per dag nat te maken. Daarbij behoor je niet het gehele zaailing bed nat te maken! Maar maak je vinger nat door deze onder de kraan houden om vervolgens de druppel die op je vinger zit op het helmpje te laten zakken. Met deze truc zullen dan 9 van de 10 zaailingen zich op eigen kracht weten te redden doordat de blaadjes uit het te krappe helmpje weten te kruipen. Zoals op de foto hieronder zijn de blaadjes al zo sterk dat ze het nu echt prima op eigen kracht verder kan. Vooral niet aankomen. Een week later zal de kiem het zaadhoesje van zich af hebben geworpen.



En dan daarna is het wachten op het eerste echte blaadje. Want dit blaadje is nog het kiemblaadje. Deze zal later, wanneer er voldoende blaadjes aan de zaailingen geroeid zijn, van de plant afvallen.

Stap 7:

- Je kunt de kleine opkomende paprika-plantjes enkele dagen voor het raam onder zo’n “minikasje” zetten als op de foto hieronder. Dit minikasje is een bakje van (biologische) champignons.
- Druk het minikasje niet te ver naar onder; houd ongeveer 0,5 cm ruimte over tussen “onderrand minikasje” en “tafel”.



Hieronder een foto van het gebruik van zo'n verlaagd **groot** kuipje met 24 zaadjes.

**Stap 8:**

Als de paprika-plantjes ongeveer 1 tot 3 cm groot zijn, haal dan het “minikasje” (champignonbakje) weg. Laat de paprika-plantjes daarna vlak voor een raam bij ongeveer 20 gr C verder groeien. Zo krijg je stevige paprika-plantjes. Groeien de paprika-plantjes te warm en te donker dan worden ze dun en sprietig. Zet ze dan op een kouder plekje.

Stap 9:

Laat de paprika-plantjes in het kuipje groeien tot ze 4 of meer blaadjes hebben. Dan zijn ze groot genoeg om in een bloempotje te planten. De plantjes hebben dan veel vertakte wortels waar zaaigrond aan blijft hangen. Door al die worteltjes groeien ze na het verplanten beter door.



-Voorkiemen met de Deno-methode

Wat is de Deno-methode

Vernoemd naar de wetenschapper Norman Deno die deze methode ontwikkelde **voor zeer moeilijk kiembare zaden**. Heel eenvoudig gezegd is het een methode waarbij je met alleen de hulp van plastic, papier en water zaden laat kiemen. Vaak wordt deze methode gebruikt voor het zaaien van paprika's, pepers en aubergines.

Voor welke zaden

Vooraf voor moeilijk kiembare zaden. Of juist voor snelle kiemers, en dan nog sneller laten kiemen. Of voor zaden waar je maar heel weinig van hebt, voor een gecontroleerde zaaimethode dus.

Je hebt door de minimale ruimte de kans om een doosje met de diverse soorten (goed gelabeld uiteraard) makkelijk heen en weer te bewegen. Bijvoorbeeld overdag in een zonnige vensterbank, 's avonds bij de verwarming. Of wellicht nog beter. Dit soort zaden heeft graag een constante warme temperatuur en wat is er nou constanter dan een apparaat dat de hele dag elektriciteit gebruikt (zoals een modem, mediabox, of wat dan ook). Doordat de zaden in zakjes in een bakje zitten passen er gemakkelijk wel 20 tot 40 zaaisels in zo'n bakje op een warm kleine modem.

Het prettigst is klein tot middelgroot zaad om te gebruiken. Bij grote zaden als bonen, Lathyrussen, Ricinus, en nog groter lukt het niet (de zaden blijven niet goed zitten, vallen zo tussen het papier uit). Heel fijn zaad is evenmin fijn om in deze methode te gebruiken. Ieniemini-zaden leveren minstens even ieniemini-zaailingen op die je heel snel en gemakkelijk beschadigt bij het overbrengen van het papier naar de potgrond.

Als je ze kunt vinden gebruik er dan een gehalveerde koffiefilter voor koffiezetautomaten voor. Te koop in grotere zaken als Makro en Sligro. Je kunt er ook gewone koffiefilters voor gebruiken, liefst de witte (omdat je daar wat doorheen kunt kijken en er dus ook wat licht bij kan komen).

Pas bij het gebruik van gewone koffiefilters wel een beetje op hoe je vouwt. Knip de verdikte randen weg en vouw dan het papier dubbel. Als je de dikke rand laat zitten bemoeilijkt dat uiteraard het kiemen en de zaailingen kunnen vast komen te zitten.

Keukenpapier is niet echt aan te raden, omdat keukenpapier (of tissues) makkelijk kapot gaan en veel meer vocht vasthouden dan koffiefilterpapier. Het papier van koffiefilters is wat harder/steviger, dunner en vaster van structuur.

Als je de grote ronde koffiefilters voor grote koffiezetapparaten gebruikt, knip dan 1 koffiefilter door de helft en leg die op een vaste watervaste ondergrond.

Stap 2:

Maak het halve papier goed vochtig. Zie de foto hieronder. Gebruik er een plantenspuit voor die op de fijne “sproei” staat. Het papier moet goed en volledig vochtig zijn, zonder dat het echt druipt. Het is daarom ook makkelijker om koffiefilterpapier te gebruiken dan om tissue of keukenpapier te gebruiken. want dat kun je al snel “te” nat maken.



Stap 3:

Vouw het halve natte papier 1 keer dubbel. Als je ‘gewone koffiefilters gebruikt is dat niet nodig, die zijn al iets dikker van zichzelf.



Stap 4:

Vouw het papier nogmaals dubbel, het zijn nu dus 4 laagjes op elkaar.



Stap 5:

Leg nu langs de lijn de zaden die je wilt zaaien. Niet te veel zaden, maximaal 12 tot 14 zaden. Leg de zaden niet tegen elkaar aan, maar los, met genoeg ruimte ertussen. Leg ze ook niet te dicht langs de rand maar iets er vanaf en houd tevens het onderste en het bovenste gedeelte vrij.

**Stap 6:**

Vouw dan nu nogmaals dubbel, voor de laatste keer. De zaden zitten nu tussen 8 laagjes papier, 4 onder en 4 boven. Ideaal, lekker vochtig en zeer beschermd. Vouw de punt omhoog (dan kunnen de zaden niet toevallig uit het “puntzakje” vallen en je moet ook plaats maken om het papier in een zakje te doen). Knip eventueel van de bovenrand een stukje af (al naar gelang de grootte van je zakjes). Voel nog even of alles goed vochtig is zonder dat het water eruit druipt. En deze laatste zin roept nog wel eens vragen op. Hoe droog of vochtig moet het zijn. Immers, bij te droog kiemt er niks en bij te nat rotten de zaden. Wellicht is het volgende een handige tip wat betreft de juiste vochtigheid. Zorg dat alles gewoon goed nat is. En leg het geheel dan tussen paar lagen van een opgevouwen handdoek en druk dan een seconde of 2 met je hand stevig op de handdoek. Het overtollige vocht zal door de handdoek worden opgenomen. Maar het papier is toch nog ruim vochtig genoeg om de zaden in te kunnen laten kiemen.



Stap 8:

Doe het opgevouwen, vochtige, met zaden gevulde koffiefilter in een plastic gripzakje. Een gripzakje met de maat van ongeveer 8 tot 9 centimeter breed en 12 tot 14 centimeter hoog is een mooie grote voor de Deno-methode. Maak het zakje tot op een halve centimeter dicht. Als je het laatste stukje van het gripzakje net open laat, kan het geheel ademen. Vergeet vooral niet een labeltje erbij te doen met de naam (en eventueel datum) van het gezaaide. Gebruik nooit een dunschrijver voor een papieren labeltje. De hele boel gaat dan vlekken door het vocht en je kunt al snel niet meer lezen welke naam er staat. Gebruik een gewone balpen of DVD-schrijver. Door het label in het zakje te doen houdt je het zakje op een kiertje.



Stap 9:

Bedenk dat zaden altijd omhoog groeien, dus zorg dat je de zakjes met zaden overeind in een bakje zet. Gebruik er een half doorzichtig 15 centimeter hoog vierkant bakje voor. Daar kun je zeker 30 tot 40 zakjes zaden in kwijt, het laat licht door en je kunt de zadenzakjes er in overeind zetten zonder dat ze omvallen. Sluit het doosje dat je gebruikt vooral niet af. Zorg dat er frisse lucht in het doosje komt en dus in de kleine openingen in de gripzakjes/diepvrieszakjes met label kan komen.

Zet het doosje op een geschikte plaats. Dat mag nu nog op een donkere plaats zijn. Maar dan wel na het kiemen gelijk gaan verspenen en de verspeende zaailingen moeten dan wel in het licht gezet worden.

Het doosje kun je op de warme plek in huis zetten. Dat kan op de verwarming zijn maar die is vaak wel echt te warm en is 's nachts juist koud.

Beter is een constantere en niet zo hevige warmte zoals bij de boiler, op de verwarmingsketel, op de mediabox, dvd-recorder, modem, etc.

**Stap 10:**

Controleer vanaf de 3e of 4e dag elke 2 dagen of er al iets gebeurt. Haal het opgevouwen koffiefilterzakje uit het plastic gripzakje en vouw het op een vlakke ondergrond zo economisch mogelijk open. Zijn de zaden nog niet gekiemd, gewoon weer dichtvouwen en weer terug het gripzakje in. Controleer gelijk of het filter nog vochtig genoeg is, anders gelijk nog weer even een "sproei" van de plantenspuit geven. Is het geheel echt te nat, dan kun je het even tussen een opgevouwen handdoek leggen waardoor er wat water wordt opgenomen. De ervaring leert dat je ongeveer 1 x per week een keer wat water bij moet sproeien (beetje afhankelijk van de omgevingswarmte/standplaats).

Controleer ook gelijk bij het openmaken van het filterzakje op ongewenste zaken. Een leeg en dus niet kiemkrachtig zaadje gaat na verloop van tijd schimmelen. Maar ook kiemkrachtige zaden kunnen sporen van schimmels bevatten. Immers, het warme vochtige microklimaat in het gripzakje zal schimmels snel tot leven wekken. Zie als voorbeeld de foto hieronder.



Als het niet te erg is, kun je wellicht nog wat actie ondernemen door de zaden een uur te laten weken in een badje lauw water waarin je een paar druppels chloor hebt gedaan. Maar mogelijk is het altijd beter kun een nieuwe poging wagen met nieuwe zaden en vers en schoon materiaal.

Stap 11:

Na een x aantal dagen (of weken – afhankelijk van de soort) vind je bij de controle een kiempje, een duidelijk “gebroken zaadje met een wit friemeltje eruit. En je kunt zien dat de andere zaden er kerngezond uitzien, ze worden al dik, glanzen, staan ook op het punt van kiemen. Zie de foto hieronder.



Vooraf nu nog even laten zitten, het is nog te vroeg om al over te plaatsen naar grond.

Als je dan nog een paar dagen wacht zien de kiempjes er zo uit. Je ziet op de foto hieronder dat meerdere zaden gekiemd zijn. Je ziet zelfs al wat het worteltje is en wat het blad is (boven en onderkant) Dat kon je op de vorige foto nog niet zien.



je kunt ook goed zien dat de zaailingen op zoek gaan naar het licht. Daarom zet je de zakjes dus altijd gelijk rechtop en dus moet je de zakjes nooit neerleggen. Ze proberen zich al uit het papier te wurmen.

Als de zaaiingen daadwerkelijk zich uit het papier wurmen gaat men verder naar de volgende stap.

Stap 12:

Het is nu nodig om de gekiemde zaadjes te gaan “poten”.

Elk kiempje heeft na het kiemen voedingsstoffen nodig om te kunnen groeien (potgrond dus). Als je de kiempjes te lang tussen het papier laat worden ze lang en dun en uiteindelijk zullen ze verschrompelen omdat ze niet meer kunnen “eten”. Je poot alleen de kiemen die groot genoeg zijn.

Het kan gebeuren dat er 2 van de 5 zaden al gekiemd zijn en een worteltje en blaadje krijgen, terwijl er nog 1 of 2 zaden pas net gaan kiemen en alleen zo’n wit kiempje hebben. Die pas net gekiemde, of misschien zelfs nog helemaal gekiemde zaden gaan gewoon terug het gripzakje in. Dit door alles weer netjes opvouwen en

het overvloedige vocht – door het nat sproeien – weer wat verwijderen door het even tussen 2 lagen handdoek te leggen en er zachtjes op te drukken. Zij mogen wachten tot ze ook groot genoeg zijn.

Je kunt de gekiemde zaden in een 9 x 9 centimeter-potje doen. Dit met goede potgrond erin, gemengd met 1/5e deel brekerzand (voor luchtigheid en goede afwatering) en het geheel licht aangedrukt.

Het kiempje van het papier halen is het echte priegelwerk. Sproei het opgevouwen papier goed nat met de plantenspuit waardoor het kiempje wat makkelijker los laat. En haal dan het kiempje met je vingers of met bijvoorbeeld een bot mesje van het papier. Houd het zaailingetje altijd vast bij een blaadje, niet bij een worteltje. Want dat beschadigt het gekiemde zaad het makkelijkst en in dat geval is het ook bijna altijd gelijk funest voor de zaailing.

Maak met de achterkant van een potlood of houten roerspatel of gewoon een bamboe stokje of zoiets een gaatje in de grond. In dat gaat kun je dan de zaailing voorzichtig met het worteltje in laten zakken. Zie de foto hieronder.



Voorzichtig aanduwen en vooral direct en flink wat water geven zodat de grond goed om het worteltjes sluit en vochtig genoeg is. Dit is goed te zien op onderstaande foto. Op deze foto is een zaailing dat net een uurtje of twee daarvoor is gepoot. De blaadjes komen zelfs al wat overeind, op zoek naar het licht. Je ziet dat de het potgrond/brekerzand-mengsel goed nat is zodat het worteltje goed aan kan gaan sluiten in de natte potgrond

Later hoeft je de grond niet meer zo nat te houden, dat is echt alleen maar bij het verspenen. Vanaf twee dagen daarna houd je de zaailingen goed vochtig maar niet kletsnat.



Stap 13:

Geef de gepotte zaailingen een geschikt plekje, Bijvoorbeeld in een raamkozijn op een licht verwarmde kamer. Maar het liefst nog even een paar dagen niet in echt volle zon want dan kunnen die eerste tere blaadjes verbranden. Uiteindelijk gaan de zaailingen natuurlijk wel de zon in maar wacht er dus even een paar dagen mee. Als de zaaiingen aan het volle licht gewend zijn en de worteltjes goed aangeslagen zijn gaan de zaailingen groeien.

En na een paar dagen ziet het zaailingen er uit als de foto hieronder.



Vanaf nu kun je de zaailing behandelen als elke gewone zaailing. Lekker warm houden, in het licht en misschien ook al met meer zon (afhankelijk van de soort). Goed vochtig houden maar niet kletsnat, etc.

Laat de paprika-plantjes in het kuipje groeien tot ze 4 of meer blaadjes hebben. Dan zijn ze groot genoeg om in een bloempotje te planten. De plantjes hebben dan veel vertakte wortels waar zaaigrond aan blijft hangen. Door al die worteltjes groeien ze na het verplanten beter door.

Tot slot nog een opmerking bij de bovenstaande beschrijving van het zaaien zonder voorkiemen en de Deno-methode...

Bij ongeveer 26 graden kiemen de zaden vaak binnen 10 dagen. Bij 20 graden duurt de kieming ongeveer 3 weken. Onder de 17 graden staan pepers en paprika's stil en wachten ze op warmere tijden om weer verder te kiemen of te groeien.

Als je de luxe hebt is het dus ideaal boven staande methoden uit te voeren in een klimaat beheersbare kweekkamer!! Een omgeving dus van constante Ideale temperatuur.

OPKWEKEN GEKIEMD ZAAD TOT PLANT

-Verspenen

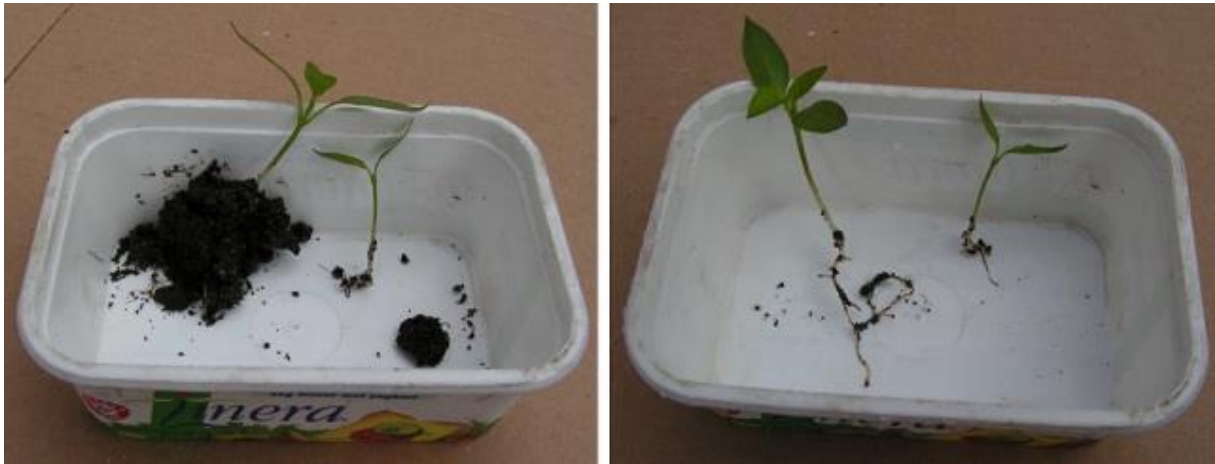
Verspeen de uitgekiemde plantjes als ze 4 of meer blaadjes hebben.



Gebruik goede grond vermengd met compost of gebruik potgrond als plantgrond. De ervaring is dat in compost aangemengde grond de plantjes veel sneller groeien dan in (slechte, goedkope) potgrond. Meng de plantgrond met tuinkalk (bijvoorbeeld Dolokal); ongeveer 1 deel tuinkalk op 20 delen plantgrond. Compost en potgrond zijn nogal zuur. Tuinkalk helpt tegen zure plantgrond.

Vul een bloempotje met plantgrond. Haal elk plantje met een wortelkluit(je) uit de zaaigrond. Zet elk paprika-plantje diep (= **tot** aan de onderste blaadjes) in de grond. De plantjes gaan dan ruim wortelen en vallen niet zo gemakkelijk om. Maar let er dus op bij het overspenen, dat je al de kiembladeren boven de grond houdt. Anders krijgen ze last van schimmels en voetrot.

Als men een selectie moet maken wat wel of niet te verspenen de volgende opmerking. Aan een groot paprika-plantje hangt een wortelkluit met veel potgrond, aan een klein plantje hangt maar weinig potgrond. Een groot plantje groeit beter door na verspenen. Zie hiervoor de foto's hieronder.



Zet de potjes met paprika-plantjes op een lichte, warme plaats (ongeveer 20 – 25 gr C) Geef voldoende water.

-Zet bij erg zonnig weer de plantjes verder van een raam af, of zet een hor of dergelijke tussen plantjes en raam. Door teveel zon worden de bladeren geel/groen en groeien de planten minder goed.

-Let er ook op dat ze niet te lang te warm staan als de dagen nog kort en donker zijn, want dan worden de zaailingen te lang en te dun. Groeien de planten erg spichtig op (met een dunne lange stengel) dan staan deze dus te donker en/of te warm. Zet dan de planten op een lichtere en koelere plaats.



Als een plantje een stukje dun stengeltje heeft, wiebelt het plantje in het potje. Het geheel ziet er dan als op de foto's hieronder in de praktijk uit.





Dit duidt er meestal op dat de plant in een omgeving opgroeit dat niet ideaal genoeg is. Denk hierbij vooral aan temperatuur en de vochtigheid van de grond. Je kunt mogelijk een dergelijk plant nog redden door deze opnieuw dieper te planten en in de regel minder water te geven en voor de juiste (ongeveer 20 – 25 gr C) stabiele temperatuur te zorgen. Als dit goed aanslaat zal een plant als op de foto hieronder eruit zien.



-Verpotten

Als de paprika-plantjes 15 tot 20 cm hoog zijn dan zijn de bloempotjes waar de plantjes in groeien meestal te klein geworden.

*Voorbereiden voor volle grond telt.

Wil je de planten uiteindelijk uitplanten **in de volle onbeschermde grond** en het is nog geen juni dan zul je de plant eerst opnieuw moeten verspenen in een grotere pot of bak/krat. Of dit uiteindelijk een groot succes zal worden is de vraag. Nederland is niet echt geschikt voor de volle onbeschermde grond. De plant houdt van ongeveer 25 graden. Met een goede verzorging en een beschut plekje kan echter toch wel geoogst worden.

Vul een ondiepe bak of een balkon bloembak (elke bak met gaatjes in de bodem) of een boodschappenskrat met een laag composthoudende grond of potgrond. Zie terug bij “verspenen” over de juiste bewerking van de grond. De laagdikte moet ongeveer 10 cm zijn.

Haal de plantjes met potkluit uit de potjes en zet ze in de bak/krat of dergelijke. De tussenruimte moet ongeveer 15 tot 25 cm zijn. Sproei na het verpotten water op de grond.





Laat de verpotten planten verder opgroeien onder goede omstandigheden. Bedenk paprika's groeien niet als het kouder is dan 20 C. Dus je zult ze in een kas/tunnel of dergelijke moeten zetten. Hieronder volgen enkele foto's hoe dat in de praktijk eruit kan zien.





Hier dient het laken om direct zonlicht te weren. Maar op deze wijze is er toch licht genoeg in de “kas” om de planten goed te laten groeien.



-Planten afharderen

Planten waarvan het de bedoeling is dat ze verder in de volle grond geteld worden moeten eerst afgehard worden.

Vanaf april, bij warme dagen breng je de nog jonge plantjes tijdens de dag naar buiten om te wennen aan meer zonlicht, een lagere luchtvochtigheid en een lagere

temperatuur. Vergeet dan vooral niet om de nog jonge plantjes in de vooravond terug binnen te brengen.



Eind mei/begin juni kunnen de planten er dan zo uit zien als op de foto hierboven. Het uitplanten kan in dit jaargetijde gaan geschieden. Omdat de paprika absoluut niet van koud weer houdt, mogen de planten pas na 12 mei (IJsheiligen) in de volle tuingrond gezet worden. Bij een temperatuur onder 20 graden groeien de planten niet of nauwelijks. De eerste weken buiten zullen de planten dan ook maar langzaam groeien. Pas ook bij het uitplanten op dat je geen wortels beschadigt, ook dan leidt het weer tot groeistilstand.

-Het “rijpen” van de grond voor het uitplanten

Een weinig gekend fenomeen is het rijpen van de grond. Enkele weken voor het planten al zal men de grond moeten bemesten met een organische meststof (bijvoorbeeld MIX 2 van DCM) Dit ongeveer 1 kg per 10 m². Ondergronds zal nu een omzetting gebeuren tot bruikbare voeding voor de jonge planten. Dit fenomeen heet dus het “rijpen” van de grond. Doe je dit niet weken vooraf dan verlies je enkele weken groeikracht. Dit omdat de organische meststoffen altijd eerst moeten omgezet worden naar opneembare voedingselementen (mineraliseren) alvorens ze door de plantenwortels kunnen opgenomen worden. Deze omzetting heeft dus zijn tijd nodig.

Maar nogmaals.... *Geef niet teveel voeding (zeker niet teveel stikstofrijke voeding) want dat zorgt voor veel groei, grote planten, veel en groot blad maar weinig paprika's! Wat kali vinden paprikaplanten lekker, want dat zorgt onder andere voor een goede vruchtzetting.*

***Voorbereiden voor telt in de grond van een kas of een een grote kweekpot in de kas.**

In een kas met goede groeiomstandigheden met een temperatuur van ongeveer 25 C. heb je met paprika's het meeste kans op een succesvolle teelt. Wat je nu doet met het verpotten is feitelijk uitplanten van de jonge planten op hun definitieve plaats in de kas. Zie details hiervoor bij het hoofdstuk "UITPLANTEN".

Er zijn bepaalde (vaak kleinere) soorten paprika-planten die geschikt zijn om te telen in een grote kweekpot van 20 liter. Nog grotere kweekpotten zijn geschikt voor alle paprika-planten. Ook deze kunnen gewoon in de kas gezet worden, met het voordeel dat ze mobiel zijn. Voor deze techniek geldt dus ook de details zoals beschreven bij het hoofdstuk "UITPLANTEN", met het verschil dat de uitvoering geschiedt in een kweekpot.

UITPLANTEN

Omdat de paprika absoluut niet van koud weer houdt, mogen de planten pas na 12 mei (IJsheiligen) in de volle tuingrond gezet worden. Bij een temperatuur onder 20 graden groeien de planten niet of nauwelijks. De eerste weken buiten zullen de planten dan ook maar langzaam groeien. Pas ook bij het uitplanten op dat je geen wortels beschadigt, ook dan leidt het weer tot groeistilstand.

Vaak worden 3 zaailingen bij elkaar uitgeplant. De reden daarvoor is dat 3 planten bij elkaar eruit ziet als 1 grote, volle plant (en die dus op eenzelfde ruimte 3 keer zoveel opbrengst geeft). De praktijk leert dat met 4 planten het doel gaat mislukken. De wortels kunnen dan niet goed meer groeien en het worden minder gezonde en groeikrachtige planten met minder opbrengst. Maar 3 zaailingen bij elkaar brengt het een mooiere plant en meer opbrengst.

De grond is dus al "gerijpt".

We gaan de grond losmaken, een plantgat graven, eventueel nog wat compost en tuinkalk erin, om vervolgens het geheel goed te mengen. Zie de foto's hieronder.





Vervolgens is het de planten inzetten, (bamboe)stok ernaast zetten, vastzetten met stripje en water geven. Zie de foto's hieronder.





Eenmaal tot plant gegroeid hebben de paprika's doorgaans niet zoveel verzorging nodig. Het enige wat ze verlangen is een zonnige en lichte plek met voldoende water en warmte. Je kunt na enkele weken na het uitplanten best wat hooi of stro rondom de plant leggen. Om deze reden wordt vaak. De grond rondom elke plant nu nog wat dieper gehoudn dan de omringende grond. Dit maak het aanbrengen van de bescherming hooi of stro gemakkelijker. Zie de foto hieronder.



Twaalf paprika-planten in de tuingrond. De grond rondom elke plant is nu nog dieper dan de omringende grond.

Je kunt ook (wat nog beter is) rond elke plant een gietrand (uit een bloempot geknipt) in de grond duwen. Zie hiervoor de foto hieronder.



OPGROEI VAN DE PLANT

-Beschermen van de plant

*Omdat de paprika een kwetsbare plant is, kan ze af en toe wel wat hulp gebruiken. Bijvoorbeeld door de plant af te dekken bij lage temperaturen ('s nachts onder de 10 graden en overdag onder de 15 graden) en te beschermen tegen de wind. Ook te hoge temperaturen verstoren de bevruchting en de kwaliteit van het stuifmeel, dus help je paprika een handje als de temperatuur boven de 30 graden komt.

*Daarnaast is ook de natheid van de teeltplek van invloed. Door te nat of te droog te telen kan de vruchtzetting achterwege blijven. Ook lichtgebrek kan de groei van de plant verstoren. Zorg dus voor voldoende licht en een goede bewatering en een goede afwatering.

-Steun voor planten of takken

*Steun voor planten of takken met zware paprika's. Paprikaplanten kunnen schuin gaan (omvallen). Takken met zware paprika's kunnen afbreken. Daarom is het vaak noodzakelijk een constructie om te plant te maken. Zowel planten in de volle grond als bij planten in de pot kan dit noodzakelijk zijn. Zie een voorbeeld van de constructie op de foto hieronder.



-Bijmesten

*Je moet regelmatig wat blijven bijmesten, zeker als ze in potten staan. Maar nogmaals, zorg dat je niet te veel gaat bemesten.

-Eerste bloemen en bloemknopjes verwijderen

*Eind mei kunnen er al bloemknopjes, bloempjes of mini-paprika's aan de planten zijn. Deze eerste bloemen en bloemknoppen moet men verwijderen. Breek bij elke plant de eerste 5 tot 10 "dingen" (knoppen, bloemen, paprikaatjes) weg. Zie de twee foto's hieronder. De plant gaat daarna de zonne-energie gebruiken om groter te groeien. Laat daarna "de dingen" aan de plant, zodat daar 3 tot 6 paprika's uitgroeien.



-Snoeien

*Heel lastig is het snoeien van de paprika niet, bij sommige soorten is het niet eens nodig. Hou de hoofdstam kaal tot ongeveer 30 centimeter hoogte en houd daarbij twee takken per plant aan. Haal naast de onderste dieven en het blad aan de hoofdstam ook de grootste bladeren weg. Zo kan er voldoende licht en lucht in de plant komen voor de bestuiving en de groei van de vruchten.

OOGST

Paprika's kunnen zowel onrijp als rijp worden geoogst en gegeten. Oogst de vruchten in de zomer door ze met een knipschaar met een stukje steel van de plant te knippen.

In de zomer kun je paprikazaadjes uit goed gerijpte vruchten halen. Strooi de losse paprikazaadjes op een stukje keukenpapier in een bakje en laat het één tot twee weken drogen. Daarna kun je weer opnieuw beginnen met zaaien!

ZIEKTE EN ONGEDIERTE

-Bladluis

Paprikaplanten kunnen bladluis krijgen als ze op de tocht staan, in de kas of onder een tunnelkas. Zorg er voor de kas maar 1 luchtopening heeft. Zie foto's van bladluis hieronder.

Om de luizen te doden en weg te halen kun je de bladeren reinigen met een mengsel van zeep en brandspiritus. Brandspiritus is een mengsel van ethanol (drankalcohol) en methanol (zeer giftige alcoholsoort). Na enkele weken in de open lucht zijn de bladluizen dan verdwenen.





-Slakjes op de paprika's

Er zitten vaak kleine huisjesslakken op enkele paprika's indien de planten in de diepe kas of onder de golfplaatkas staan. Op de paprika's van planten die in de open lucht staan zitten geen slakken. De slakken knagen aan de steeltjes en gaan door tot er een gat in de paprika is gevreten. Deze gaat dan al snel van binnenuit rotten. Zo'n paprika kun je maar het beste opensnijden en het goede paprikamateriaal gebruiken voor een maaltijd of om in te vriezen. Zie de foto hieronder.

