

FRÖER



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
LIETUVIŲ KLB	32
PORTUGUÊS	34
ROMÂNA	36
SLOVENSKY	38
БЪЛГАРСКИ	40
HRVATSKI	42
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	44
РУССКИЙ	46
SRPSKI	48
SLOVENŠČINA	50
TÜRKÇE	52
عربي	54

Chilli & Coriander

1. Sow in March or April for best results.
2. Put the 6 small soil briquets in a large bowl and mix well with 300 ml (3 dl) water.
3. Fill each compartment of the biodegradable tray with the soil to 1 cm below the rim.
4. Spread the seeds evenly over the top of the soil. Put coriander seeds in 3 compartments and chilli seeds in 3 compartments. Cover the seeds with a thin layer of soil.
5. Place the tray in the plastic holder, to prevent water stains.
6. Cover the tray with cling film and place it in a bright and warm position (18-20°C), e.g. near a window. Make small holes in the cling film to allow air to circulate.
7. Keep the soil moist, but do not overwater. Misting works best.
8. Remove the cling film when the seedlings start to grow. Rotate the tray twice a week, as the plants tend to grow towards the light.
9. Two weeks after sprouting, pull out the smaller seedlings to create more space for the stronger ones. Keep 8-10 coriander seedlings and 2-3 chilli seedlings per compartment.
10. After 3-4 weeks place the large soil briquet in a bucket and mix well with 3 litres of water.
11. Fill the planting bag with the soil.
12. Cut the biodegradable tray with coriander and chilli seedlings into 6 separate compartments. The plastic protection tray is no longer needed.
13. Plant the 3 coriander seedling compartments and the 2 chilli seedling compartments that look best in the planting bag.
14. The remaining compartment with chilli seedlings can be planted in another pot in your balcony/garden.

15. Place the planting bag in a sunny position in your balcony/garden and protected from frost, strong winds and draught.

16. Move the planting bag indoors when temperatures drop and frost is likely, to protect the young plants.

17. Water regularly, so that the soil remains moist.

18. After 2 weeks, start adding some fertilizer to the water. This should be done once every two weeks.

19. The coriander can be harvested 15-20 weeks after planting. Leave enough leaves so that the plant will continue to grow.

20. The chilli can be harvested from July onwards.

Chili & Koriander

1. Für bestes Ergebnis im März oder April aussäen.
2. Die 6 kleinen Pflanzerdeblöcke in eine große Schüssel geben und gut mit 300 ml (3 dl) Wasser vermischen.
3. Jedes Fach der biologisch abbaubaren Schale bis 1 cm unter den Rand mit Erde füllen.
4. Die Samen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Koriandersamen in 3 Fächer geben und die Chilisaamen in die übrigen 3 Fächer. Die Samen mit einer dünnen Erdschicht bedecken.
5. Die Schale in den Kunststoffbehälter stellen, um Wasserflecken zu vermeiden.
6. Die Schale mit Transparentfolie abdecken und an einen hellen, warmen Platz (18-20°C) stellen, z. B. in der Nähe eines Fensters. Kleine Löcher in die Folie stechen, damit die Luft zirkulieren kann.
7. Die Erde feucht halten, aber nicht zuviel gießen. Pflanzensprühflaschen sind gut geeignet.
8. Folie entfernen, wenn die Setzlinge zu keimen beginnen. Die Schale ein paarmal wöchentlich drehen, da Pflanzen in der Regel zum Licht hin wachsen.
9. Zwei Wochen nach der Keimung die kleineren Setzlinge aus der Erde ziehen, um Platz für die größeren, stärkeren zu schaffen. 8-10 Koriandersetzlinge und 2-3 Chilisetzlinge pro Fach stehen lassen.
10. Nach 3-4 Wochen den großen Pflanzerdeblock in einen Eimer geben und gut mit 3 Liter Wasser vermischen.
11. Den Pflanzsack mit Erde füllen.
12. Die biologisch abbaubare Schale mit den Koriander- und Chilisetzlingen in 6 einzelne Fächer teilen. Der Kunststoffbehälter wird nicht mehr benötigt.
13. Die 3 Fächer mit Koriandersetzlingen und die beiden Fächer mit Chilisetzlingen, die am besten aussehen, in den Pflanzsack pflanzen.

14. Das übrige Fach mit Chilisetzlingen kann in einen anderen Topf auf dem Balkon/im Garten gepflanzt werden.
15. Den Pflanzsack an einen sonnigen Platz auf dem Balkon/im Garten stellen, der vor Frost, starkem Wind und Zugluft geschützt ist.
16. Bei fallenden Temperaturen und Frostgefahr den Pflanzsack nach drinnen holen, um die jungen Pflanzen zu schützen.
17. Regelmäßig gießen, damit die Erde feucht bleibt.
18. Nach 2 Wochen dem Wasser etwas Flüssigdünger beimischen und danach alle zwei Wochen düngen.
19. Koriander kann 15-20 Wochen nach dem Pflanzen geerntet werden. Genügend Blätter stehen lassen, damit die Pflanzen weiterwachsen können.
20. Chilischoten können ab Juli geerntet werden.

Piment et coriandre

1. Semer en mars ou avril pour obtenir de meilleurs résultats.
2. Placer les 6 petites briques de terreau dans un grand récipient et les mélanger de façon homogène avec 300 ml (3 dl) d'eau.
3. Remplir de ce mélange toutes les alvéoles du plateau biodégradable jusqu'à 1 cm du bord.
4. Répartir uniformément les graines sur le terreau. Mettre les graines de coriandre dans 3 alvéoles et les graines de piment dans les 3 autres. Recouvrir les graines d'une mince couche de terreau.
5. Placer le plateau dans le bac en plastique, pour éviter les fuites d'eau.
6. Recouvrir le plateau de film étirable et le placer à la lumière dans un endroit chaud (18 à 20°C), près d'une fenêtre par exemple. Percer de petits trous dans le film étirable pour permettre la circulation de l'air.
7. Maintenir le terreau légèrement humide, mais sans excès. La meilleure solution consiste à vaporiser de l'eau.
8. Retirer le film étirable quand apparaissent les semis. Faire pivoter le plateau deux fois par semaines, les plants ayant tendance à pousser en direction de la lumière.
9. Deux semaines après l'apparition des pousses, retirer les plants les plus petits pour libérer de l'espace pour les plus grands. Laisser 8 à 10 plants de coriandre et 2 à 3 plants de piment par alvéole.
10. Au bout de 3 à 4 semaines, placer la grande brique de terreau dans un seau pour la mélanger de façon homogène avec 3 litres d'eau.
11. Remplir le sac de plantation avec le terreau.
12. Découper le plateau biodégradable contenant les pousses de coriandre et de piment suivant les 6 alvéoles. Le bac en plastique n'est plus utile.

13. Planter dans le sac de plantation les 3 alvéoles avec les pousses de coriandre et 2 des alvéoles contenant les plus belles pousses de piment.
14. L'alvéole restante avec les pousses de piment pourra être plantée dans un autre pot mis sur un balcon ou dans un jardin.
15. Placer le sac de plantation à un endroit ensoleillé sur un balcon ou dans un jardin, à l'abri du gel, du vent et des courants d'airs.
16. Rentrer le sac de plantation pour protéger les pousses si la température extérieure baisse ou s'il y a un risque de gel.
17. Arroser régulièrement, pour maintenir le terreau humide.
18. Au bout de 2 semaines, commencer à ajouter un engrais à l'eau d'arrosage, tous les quinze jours environ.
19. La coriandre peut être récoltée entre 15 et 20 semaines après avoir été plantée. Laisser suffisamment de feuilles pour permettre à la plante de continuer de pousser.
20. Les piments peuvent être récoltés à partir de juillet.

Chilipeper & koriander

1. Zaai de zaden in maart of april voor het beste resultaat.
2. Leg de 6 potaardebriketjes in een grote bak en vermeng ze goed met 300 ml (3 dl) water.
3. Vul de vakjes in de biologisch afbreekbare bak met de aarde, maar laat 1 cm van de bovenkant vrij.
4. Verdeel de zaden gelijkmatig over de aarde. Doe het korianderzaad in 3 vakjes en de chilipeperzaadjes in de andere 3. Bedek de zaadjes met een dun laagje aarde.
5. Zet de bak in de kunststof houder om waterschade op de ondergrond te voorkomen.
6. Dek de bak af met huishoudfolie en zet hem op een warme, lichte plaats (18-20°C), bv. in de vensterbank. Maak een paar gaatjes in het folie zodat de lucht kan circuleren.
7. Hou de aarde vochtig, maar geef niet te veel water. Gebruik bij voorkeur een plantenspuit.
8. Verwijder het folie als de plantjes gaan groeien. Draai de bak een paar keer per week omdat de planten naar het licht toe groeien.
9. Een paar weken nadat de plantjes zijn opgekomen, moeten de kleinste plantjes worden uitgedund om meer plaats te bieden aan de sterkste plantjes. 8-10 korianderplantjes en 2-3 chilipeperplantjes per vakje is voldoende.
10. Zet de grote potaardebriket na 3-4 weken in een emmer en vermeng goed met 3 liter water.
11. Vul de tuiniertas met de aarde.
12. Deel de biologisch afbreekbare bak in 6 delen/vakken. De beschermende kunststof bak is niet meer nodig.
13. Plant de drie vakjes met de koriander in de tas. Kies de twee vakjes met chilipeper die het beste zijn en plant die ook in de tas.

14. Het vakje met chilipeperplantjes dat over is, kan in een andere pot op het balkon/in de tuin worden geplant.
15. Zet de tuiniertas op een zonnige plaats op het balkon/in de tuin. Bescherm de planten tegen vorst, harde wind en tocht.
16. Als de temperatuur daalt en er kans is op vorst, zet de tuiniertas dan binnen om de jonge plantjes te beschermen.
17. Hou de aarde vochtig door regelmatig water te geven.
18. Voeg na 2 weken wat vloeibare voeding toe aan het water en geef de planten daarna om de week wat voeding.
19. De koriander kan 15-20 weken nadat deze is geplant worden geoogst. Laat voldoende blaadjes zitten zodat de plant verder kan groeien.
20. De chilipeper kan vanaf de maand juli worden geoogst.

Chili og koriander

1. Du får de bedste resultater ved at så i marts eller april.
2. Læg de 6 små jordbriketter i en stor skål, og bland dem godt med 3 dl vand.
3. Fyld rummene i den biologisk nedbrydelige bakke med jord indtil 1 cm fra kanten.
4. Drys frøene ensartet hen over jorden. Kom korianderfrø i 3 af rummene og chilifrø i de andre 3 rum. Dæk frøene med et tyndt lag jord.
5. Sæt bakken i plastholderen for at forhindre mærker fra vand.
6. Dæk bakken med plastfolie, og sæt den lyst og varmt (18-20°), f.eks. i nærheden af et vindue. Lav små huller i plastfolien, så luften kan cirkulere.
7. Hold jorden fugtig, men uden at overvande. Det bedste er at vande med en vandforstøver.
8. Fjern plastfolien, når kimplanterne begynder at vokse. Vend bakken to gange om ugen, for planterne har en tendens til at vende sig mod lyset.
9. To uger efter at kimplanterne har spiret, fjernes de mindste spirer for at skabe mere plads til de stærke. Behold 8-10 korianderspirer og 2-3 chilispirer pr. rum.
10. Efter 3-4 uger lægges den store jordbriket i en spand og blandes godt med 3 liter vand.
11. Fyld planteposen med jorden.
12. Klip den biologisk nedbrydelige bakke med koriander- og chilispirer op i 6 adskilte rum. Du har ikke længere brug for plastbakken.
13. Plant de 3 bedste korianderspirer og de 2 bedste chilispirer i planteposen.
14. De øvrige chilispirer kan plantes i en anden krukke på din altan eller i din have.
15. Placer planteposen et solrigt sted på din altan/i din have beskyttet mod frost, hård vind og træk.

16. Flyt planteposen inden døre, når temperaturen falder, og der er risiko for frost, for at beskytte de små planter.
17. Vand jævnligt, så jorden holdes fugtig.
18. Efter 2 uger tilsættes gødning til vandet. Planterne gødes hver anden uge.
19. Du kan høste den første koriander 15-20 uger, efter du har plantet den. Efterlad tilstrækkeligt med blade, så planten fortsætter med at vokse.
20. Chili kan høstes fra juli og fremefter.

Chilipipar og kóríander

1. Sáíð í mars eða apríl til að uppskeran verði sem best.
2. Setjið moldarmolana 6 í stóra skál og blandið vel saman við 300 ml (3 dl) af vatni.
3. Setjið mold í hvert hólfi í bakkanum þannig að um 1 cm sé eftir upp að brúninni.
4. Dreifið fræjunum jafnt ofan á moldina. Setjið kóríanderfræin í 3 hólfi og chilifræin í 3 hólfi. Hyljið fræin með þunnu lagi af mold.
5. Setjið bakkann í meðfylgjandi plastbakka til að koma í veg fyrir blettamyndun vegna raka.
6. Setjið plastfilmu yfir bakkann og setjið hann á bjartan og hlýjan stað (18-20°C), til dæmis nærri glugga. Gerið lítil loftgöt í plastið.
7. Haldið moldinni rakri, en gætið þess að ofvökva ekki. Gott er að úða vatninu yfir.
8. Fjarlægið plastfilmuna þegar kímplönturnar byrja að koma upp. Snúið bakkanum tvisvar í viku þar sem plöntur hafa tilhneigingu til að vaxa í átt að ljósinu.
9. Tveimur vikum eftir að plönturnar fara að spíra ætti að fjarlægja minnstu kímplönturnar til að skapa rými fyrir þær sterkari. Haldið 8-10 kóríanderplöntum og 2-3 chiliplöntum í hverju hólfi.
10. Eftir 3-4 vikur ætti að setja stóra moldarmolann í fötu og blanda vel saman við 3 lítra af vatni.
11. Setjið moldina í pokann.
12. Skerið bakkann með kóríander- og chilikímplöntunum í 6 hluta. Plastbakkinn er ekki lengur nauðsynlegur.
13. Gróðursetjið í pokanum þrjá kóríanderbakka og þá tvo chilibakka sem líta best út.
14. Afgangschiliplöntuna má setja í annan pott og hafa í garði eða á svölum.
15. Komið pokanum fyrir á sólríkum stað á svölum eða í garði þar sem hann er varinn fyrir frosti, sterkum vindum og gegnumtrekki.

16. Færið pokann inn þegar hitastigið lækkar og líkur eru á frosti, til að vernda ungar plönturnar.
17. Vökvið reglulega þannig að moldin haldist rök.
18. Byrjið að setja smá áburð í vatnið eftir 2 vikur. Svo ætti að gera það á tveggja vikna fresti.
19. Kóríanderið er tilbúið til uppskeru 15-20 vikum eftir gróðursetningu. Skiljið eftir nóg af laufum svo að plantan haldi áfram að vaxa.
20. Chiliuppskeran ætti að hefjast í júlí.

Chilipepper og koriander

1. Så i mars eller april for beste resultat.
2. Legg de 6 små jordbrikkene i en stor bolle og bland godt med 3 dl vann.
3. Fyll hvert rom i det biologisk nedbrytbare brettet med jorden, men la det være 1 cm fritt opp til kanten.
4. Fordel frøene jevnt oppå jorden. Legg korianderfrø i 3 av rommene og chilifrø i resterende 3 rom. Dekk frøene med et tynt lag jord.
5. Sett brettet i plastbeholderen, for å unngå vannskader på underlaget.
6. Dekk brettet med transparent plast og still det på et lyst og varmt sted (18–20 °C), f.eks. i nærheten av et vindu. Lag noen små hull i plasten, slik at luften kan sirkulere.
7. Hold jorden fuktig, men unngå overvanning. Bruk gjerne en sprayflaske.
8. Ta bort plasten over brettet når plantene har begynt å vokse. Roter brettet et par ganger i uken, ettersom plantene vokser mot lyset.
9. Et par uker etter at plantene har kommet opp, bør de tynnes ut for å gi mer plass til de kraftigste plantene. Behold 8–10 korianderplanter per rom og 2–3 chiliplanter per rom.
10. Etter 3–4 uker plasserer du den store jordbrikken i en bønne og blander godt med 3 liter vann.
11. Fyll planteposen med jorden.
12. Skjær det biologisk nedbrytbare brettet med koriander og chilipepper i 6 separate rom. Beskyttelsesbrettet i plast trengs ikke lenger.
13. Plant de 3 fineste rommene med korianderspirer og de 2 fineste rommene med chilispirer i planteposen.
14. Det resterende rommet med chilipepper kan plantes i en annen potte på balkongen eller i hagen.

15. Plasser planteposen på et solrikt sted, beskyttet fra frost, sterk vind og trekk.
16. Flytt planteposen inn når temperaturen faller og det kan komme frost, for å beskytte de unge plantene.
17. Vann regelmessig, slik at jorden holder seg fuktig.
18. Etter 2 uker kan du begynne å ha plantegjødsel i vannet annenhver uke.
19. Korianderen kan høstes etter 15–20 uker. La det være igjen nok blader til at planten vil fortsette å vokse.
20. Chilipepperen kan høstes fra juli og utover.

Chili & korianteri

1. Parhaan tuloksen saat kylvämällä siemenet maalis- tai huhtikuussa.
2. Laita pienet kasvualustabriketit (6 kpl) suureen kulhoon ja kaada joukkoon 300 ml (3 dl) vettä. Sekoita hyvin.
3. Täytä biohajoava istutuslokerikko kasvualustalla. Jätä 1 cm reunoja näkyviin.
4. Kylvä siemenet tasaisesti kasvualustan päälle. Kylvä korianteria kolmeen lokeroon ja chiliä kolmeen. Peitä siemenet ohuella kasvualustakerroksella.
5. Aseta lokerikko muoviselle suojatarjottimelle, jotta vesi ei vahingoita alla olevaa pintaa.
6. Peitä lokerikko kelmulla ja sijoita se valoisaan ja lämpimään paikkaan (18–20 °C), esimerkiksi ikkunan lähelle. Tee kelmuun pieniä reikiä, jotta ilma pääsee kiertämään.
7. Pidä kasvualusta kosteana, mutta älä kastele liikaa. Sumuttaminen on paras kastelukeino.
8. Poista keltu, kun siemenet alkavat itää. Käännä astiaa kaksi kertaa viikossa, sillä taimet pyrkivät kasvamaan valoa kohti.
9. Harvenna kaksi viikkoa itämisen jälkeen pienemmät taimet pois, jotta vahvemmat saavat tilaa. Säilytä 8–10 korianterintainta ja 2–3 chilintainta kussakin lokerossa.
10. Kun 3–4 viikkoa on kulunut, laita suuri kasvualustabriketti ämpäriin ja kaada joukkoon 3 litraa vettä. Sekoita hyvin.
11. Täytä istutuskassi kasvualustalla.
12. Leikkaa biohajoava istutuslokerikko taimineen kuuteen osaan. Muovista suojatarjotinta ei enää tarvita.
13. Istuta 3 parhaimmalta näyttävää korianterintainta ja 2 chilintainta lokerikoineen istutuskassiin.
14. Jäljelle jäävät taimet voit istuttaa ruukkuun parvekkeelle/puutarhaan.

15. Sijoita istutuskassi aurinkoiseen paikkaan parvekkeelle/puutarhaan ja suojaa pakkaselta, kovalta tuulelta ja vedolta.
16. Siirrä istutuskassi suojaan sisään, jos lämpötila laskee ja on hallanvaara.
17. Kastele säännöllisesti, jotta kasvualusta säilyy kosteana.
18. Aloita taimien lannoittaminen kahden viikon kuluttua lisäämällä kasteluveteen lannoitetta. Lannoita taimet kerran kahdessa viikossa.
19. Korianteri on valmista käytettäväksi 15–20 viikon kuluttua istuttamisesta. Älä ota kerralla kaikkia lehtiä, jotta kasvi ei kuole.
20. Chili tuottaa satoa heinäkuusta eteenpäin.

Chilipeppar & Koriander

1. Så fröerna i mars eller april för bästa resultat.
2. Placera de 6 små jordbriketterna i en större skål och blanda väl med 300 ml (3 dl) vatten.
3. Fyll facken i det biologiskt nedbrytbara tråget med jorden, men lämna 1 cm fritt upp till kanten.
4. Fördela fröerna jämnt ovanpå jorden. Lägg korianderfrön i 3 av facken och chilipepparfrön i resterande 3 fack. Täck fröerna med ett tunt lager jord.
5. Sätt tråget i plastbehållaren, för att undvika vattenskador på underlaget.
6. Täck tråget med transparent plast och ställ det på ett ljust och varmt ställe (18-20°C), t.ex. nära ett fönster. Gör några små hål i plasten så att luften kan cirkulera.
7. Håll jorden fuktig, men övervattna inte. Använd gärna en sprayflaska.
8. Ta bort plasten över tråget när plantorna börjat växa. Roter tråget ett par gånger i veckan eftersom plantorna växer mot ljuset.
9. Ett par veckor efter att plantorna kommit upp bör de minsta gallras bort för att ge mer plats till de kraftiga plantorna. Behåll 8-10 korianderplantor per fack och 2-3 chilipepparplantor per fack.
10. Efter 3-4 veckor, placera den stora jordbriketten i en spann och blanda väl med 3 liter vatten.
11. Fyll planteringskassen med jorden.
12. Dela det biologiskt nedbrytbara tråget i 6 delar/fack. Det skyddande plasttråget behövs inte längre.
13. Plantera de tre facken med koriander i planteringskassen. Välj ut de två facken med chilipeppar som ser bäst ut och plantera även dem i kassen.
14. Det fack med chilipepparplantor som blir över kan planteras i en annan kruka på balkongen/i trädgården.

15. Ställ planteringskassen på en solig plats på balkongen/i trädgården. Skydda plantorna mot frost, hårda vindar och drag.
16. Om temperaturen sjunker och det är risk för frost bör planteringskassen flyttas inomhus för att skydda de unga plantorna.
17. Håll jorden fuktig genom att vattna regelbundet.
18. Tillsätt lite flytande näring i vattnet efter 2 veckor och fortsätt göda plantorna en gång varannan vecka.
19. Koriander kan skördas 15-20 veckor efter att den planterats. Lämna tillräckligt med blad kvar så att plantan kan fortsätta växa.
20. Chilipeppar kan skördas från och med juli månad.

Chilli papričky a koriandr

1. Vysévejte ideálně v březnu nebo v dubnu.
2. Do velké mísy vložte 6 malých briket slisované zeminy a dobře promíchejte s 300 ml (3 dl) vody.
3. Každé oddělení biologicky rozložitelného tácu naplňte zeminou 1 pod okraj.
4. Povrch zeminy rovnoměrně posypte semínky. Semínka koriandru zasadte do tří oddělení, semínka chilli papriček do dalších tří. Zasypte je tenkou vrstvou zeminy.
5. Tác umístěte na umělohmotný podnos, aby vám tácem neprotekla voda.
6. Tác zakryjte fólií a umístěte jej na světlé a teplé místo (18-20°C), např. k oknu. Do fólie udělejte male dírky, abyste usnadnili cirkulaci vzduchu.
7. Zeminu udržujte vlhkou, ale dejte pozor na přelití. Nejlépe funguje rosení rozprašovačem.
8. Když začnou sazeničky růst, fólii odstraňte. Tác dvakrát týdně pootočte, protože rostlinky se snaží jít za světlem.
9. Dva týdny po vyklíčení menší sazeničky vytrhejte, abyste udělali víc místa těm silnějším. V každém oddělení nechejte asi 8-10 sazeniček koriandru a 2-3 sazeničky chilli papriček.
10. Po 3-4 týdnech dejte do kbelíku velkou briketu slisované zeminy a dobře ji promíchejte se 3 litry vody.
11. Naplňte pytel na sazeničky zeminou.
12. Biologicky rozložitelný ták se sazeničkami koriandru a chilli papriček rozřežte na 6 samostatných kusů. Plastový ochranný podnos už nebudete potřebovat.
13. 3 oddělení se sazeničkami koriandru a 2 se sazeničkami chilli papriček, které vypadají nejlépe, zasadte do pytle.
14. Zbývajících oddělení se sazeničkami chilli papriček si můžete zasadit do květináče na balkóně/na zahradě.

15. Pytel se sazeničkami umístěte na slunné místo na balkóně nebo na zahradě, které je chráněné před mrazem, prudkým větrem a průvanem.
16. Když teplota klesne a hrozí, že bude mrznout, přesuňte pytel se sazeničkami dovnitř, abyste mladé rostlinky ochránili před nepřízní počasí.
17. Sazeničky pravidelně zalévejte tak, aby půda byla neustále vlhká.
18. Po 2 týdnech začněte do vody přidávat hnojivo. Dělejte to každé dva týdny.
19. Koriandr můžete sklízet 15-20 týdnů po zasazení. Na rostlinkách nechávejte dost lístků, aby mohly pokračovat v růstu.
20. Chilli papričky můžete začít sklízet v červenci.

Cilantro y chile

1. Para obtener mejores resultados, sembrar en marzo o abril.
2. Colocar los 6 pequeños bloques de tierra en un cuenco grande y mezclar bien con 300 ml (3 dl) de agua.
3. Rellenar con esta mezcla los compartimentos de la bandeja biodegradable hasta 1 cm del borde.
4. Repartir sobre la tierra las semillas de manera uniforme. Poner semillas de cilantro en 3 compartimentos y de chile en los otros 3. Cubrir las semillas con una fina capa de tierra.
5. Colocar la bandeja en el soporte de plástico para evitar fugas de agua.
6. Cubrir la bandeja con una lámina de plástico y colocarlo en la luz en un lugar cálido (18 a 20°C). Practicar pequeños orificios en el film para permitir la circulación de aire.
7. Mantener la tierra húmeda, pero no en exceso. La mejor solución es rociar con agua.
8. Retirar la lámina de plástico cuando las semillas comiencen a germinar. Gira la bandeja dos veces por semana, porque las plantas crecen en dirección a la luz.
9. Dos semanas después de la aparición de los brotes retira las plantas más pequeñas para hacer espacio a las más grandes. Deja 8-10 brotes de cilantro y 2 o 3 de chile por compartimento.
10. Al cabo de 3 a 4 semanas colocar el gran bloque de tierra en un cubo para mezclarlo de manera homogénea con 3 litros de agua.
11. Rellena la bolsa de jardinería con la tierra.
12. Corta la bandeja biodegradable con los brotes de cilantro y de chile en 6 compartimentos independientes. Ya no es necesaria la protección de plástico.
13. Planta los 3 compartimentos de cilantro y los 2 mejores de chile en la bolsa de jardinería.

14. El compartimento con brotes de chile restante lo puedes plantar en otra maceta en el balcón o jardín.
15. Coloca la bolsa de jardinería en un lugar soleado en el balcón o jardín y que esté resguardado del hielo, el viento o las corrientes de aire.
16. Traslada la bolsa de jardinería al interior cuando baje la temperatura o exista riesgo de heladas.
17. Regar con regularidad para mantener la tierra húmeda.
18. Al cabo de 2 semanas añade fertilizante al agua de riego, aprox. cada quince días.
19. Se puede recolectar el cilantro entre 15 y 20 semanas después de haber sido plantado. Deja suficientes hojas que permitan a la planta continuar creciendo.
20. El chile se pueden recoger a partir de julio.

Peperoncino e coriandolo

1. Semina a marzo o ad aprile per ottenere i risultati migliori.
2. Metti i 6 blocchetti di terra in una ciotola larga, aggiungi 300 ml (3 dl) d'acqua e mescola bene.
3. Riempi ogni scomparto della vaschetta biodegradabile con la terra fino ad arrivare a cm 1 dal bordo.
4. Distribuisci i semi uniformemente sopra la terra. Metti i semi di coriandolo in 3 scomparti e quelli di peperoncino in altri 3. Copri i semi con un sottile strato di terra.
5. Colloca la vaschetta nel contenitore di plastica, per evitare macchie d'acqua.
6. Copri la vaschetta con la pellicola per alimenti e collocala in un posto ben illuminato e al caldo (18-20°C), ad esempio vicino a una finestra. Fai dei piccoli fori nella pellicola per permettere all'aria di circolare.
7. Cerca di mantenere umida la terra ma evita l'eccesso di acqua. La soluzione ideale è usare uno spruzzatore.
8. Togli la pellicola per alimenti quando le piantine iniziano a crescere. Ruota la vaschetta due volte a settimana, dato che le piante tendono a crescere verso la luce.
9. Due settimane dopo la germogliazione, togli le piantine più piccole per lasciare spazio a quelle più grandi. Tieni 8-10 piantine di coriandolo e 2-3 piantine di peperoncino per scomparto.
10. Dopo 3-4 settimane metti il blocchetto di terra grande in un secchio, aggiungi 3 litri d'acqua e mescola bene.
11. Riempi la borsa da giardinaggio con la terra.
12. Taglia la vaschetta biodegradabile con le piantine di coriandolo e di peperoncino in 6 scomparti. La vaschetta di protezione in plastica non è più necessaria.
13. I 3 scomparti con le piantine di coriandolo e i 2 scomparti con quelle di peperoncino migliori devono essere piantati nella borsa da giardinaggio.

14. Lo scomparto rimanente con le piantine di peperoncino può essere piantato in un altro vaso sul tuo balcone o in giardino.
15. Colloca la borsa da giardinaggio in un posto soleggiato sul tuo balcone o in giardino, protetta da gelo, vento forte e spifferi.
16. Per proteggere le piante, sposta la borsa da giardinaggio quando scendono le temperature ed è probabile che geli.
17. Annaffia regolarmente per fare in modo che il terreno resti umido.
18. Dopo 2 settimane, inizia ad aggiungere del fertilizzante all'acqua. Ripeti questa operazione una volta ogni due settimane.
19. Puoi raccogliere il coriandolo dopo 15-20 settimane dal momento in cui è stato piantato. Lascia una quantità sufficiente di foglie per fare in modo che continui a crescere.
20. Il peperoncino può essere raccolto da luglio in poi.

Chilli és koriander

1. A legjobb eredmény érdekében márciusban vagy áprilisban vedd el.
2. Tedd a 6 kis földdarabot egy nagy edénybe és keverd jól el 300 ml (3 dl) vízzel.
3. Töltsd meg földdel a biológiailag lebomló tálca összes rekeszét, 1 cm-rel a perem alatti magasságig.
4. Szórd a föld tetejére a magokat. 3 rekeszbe koriander magot, 3 rekeszbe pedig chilli magokat szórj. Tegyél a magokra egy vékony réteg földet.
5. Tedd a tálcát a műanyag tartóba, hogy a víz ne hagyjon az alján nyomot.
6. Fedd le a tálcát átlátszó fóliával, és helyezd világos, meleg helyre (18-20°C), pl. ablak közelébe. A fóliába szúrj apró lyukakat, hogy szellőzhessen.
7. Tartsd nedvesen a földet, de ne öntözd túl. A legjobb, ha párasítod.
8. Amikor a növények kezdenek kihajtani, vedd le róluk a fóliát. Hetente kétszer fordasd el a tálcát, mert a növények mindig a fény felé fordulnak.
9. Két héttel azután, hogy csírázni kezdenek, húzd ki a földből a kisebb hajtásokat, hogy az erősebbeknek több hely maradjon. 8-10 koriander hajtást, és 2-3 chilli hajtást hagyj csak meg rekeszenként.
10. 3-4 hét elteltével helyezd a nagy föld tömböt egy vödörbe, és keverd el alaposan 3 liter vízzel.
11. Töltsd meg az ültetőzsákot földdel.
12. Vágd a biológiailag lebomló tálcát a korianderrel és a chillivel 6 különböző rekeszre. A műanyag védőtálcára ezután már nem lesz szükség.
13. Ültesd el az ültetőzsákba azt a 3 koriander hajtást tartalmazó rekeszt és azt a 2 chilli paprika hajtást tartalmazó rekeszt, amelyek a legszebbeken mutatnak.

14. A fennmaradó rekeszt a chilli hajtásokkal bárhová máshová elültetheted egy cserépben (az erkélyen vagy a kertben.)
15. Tedd az ültetőzsákot napos helyre az erkélyen vagy a kertben, és véd a fagytól, erős szélről és huzattól.
16. Ha a hőmérséklet erősen lecsökken, és fagyponthoz közeledik, a fiatal növényeket vidd beltérbe.
17. Rendszeresen öntözd, hogy a földjük mindig nedves legyen.
18. Két hét elteltével fokozatosan, kéthetente egy alkalommal adagolj tápoldatot a locsoló vízhez.
19. A koriandert az ültetéstől számított 15-20 hét elteltével lehet vágni. Mindig hagyj elég levelet ahhoz, hogy a növény tovább tudjon növekedni.
20. A chillit júliustól lehet leszedni.

Chili i kolendra

1. Wysiewać w marcu lub kwietniu dla uzyskania jak najlepszych wyników.
2. Włóż 6 małych brykietów ziemi do dużej miski i dokładnie wymieszaj z 300 ml (3 dl) wody.
3. Napełnij każdą przegródkę biodegradowalnego pojemnika ziemią do wysokości 1 cm poniżej krawędzi.
4. Rozprowadź nasiona równomiernie na całej powierzchni ziemi. Włóż nasiona kolendry do 3 przegródek i nasiona chili do 3 przegródek. Przykryj nasiona cienką warstwą ziemi.
5. Umieść pojemnik na plastikowej podstawce, aby zapobiec powstaniu plam z wody.
6. Przykryj pojemnik folią kuchenną i postaw w jasnym i ciepłym miejscu (18-20 °C), np. w pobliżu okna. Zrób w folii niewielkie otwory, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
7. Ziemia powinna być wilgotna, ale nie mokra. Najlepszym sposobem nawilżania jest spryskiwanie.
8. Zdejmij folię, kiedy sadzonki zaczną rosnać. Dwa razy w tygodniu obróć pojemnik, ponieważ rośliny rosną zwykle w stronę światła.
9. Po upływie dwóch tygodni od wypuszczenia pędów, wyciągnij mniejsze sadzonki, stworzyć więcej miejsca dla silniejszych sadzonek. Zachowaj w każdej przegródce po 8-10 sadzonek kolendry i 2-3 sadzonek chili.
10. Po 3-4 tygodniach włóż duży brykiet ziemi do wiadra i dokładnie wymieszaj z 3 litrami wody.
11. Napełnij torbę na sadzonki ziemią.
12. Potnij biodegradowalny pojemnik z sadzonkami kolendry i chili na 6 osobnych przegródek. Plastikowa podstawka ochronna nie będzie już potrzebna.
13. Zasadź w torbie na sadzonki 3 przegródki z kolendrą i 2 najlepiej wyglądające przegródki z chili.

14. Pozostałą przegródkę z sadzonkami chili można zasadzić w innej doniczce na balkonie/w ogrodzie.
15. Umieść torbę na sadzonki w nasłonecznionym stanowisku na balkonie/w ogródku i zabezpiecz przed przymrozkami, silnym wiatrem i przeciągiem.
16. Aby zabezpieczyć młode rośliny, przenieś torbę na sadzonki do wewnątrz, jeżeli temperatura spadnie i możliwe są przymrozki.
17. Nawadniaj regularnie, aby ziemia była stale wilgotna.
18. Po 2 tygodniach rozpocznij dodawanie do wody niewielkiej ilości nawozu. Należy to zrobić raz na dwa tygodnie.
19. Kolendrę można zbierać 15-20 tygodni od zasadzenia. Pozostaw dostateczną ilość liści, aby rośliny mogły dalej wzrastać.
20. Chili można zbierać od lipca.

Čili ir kalendra

1. Tinkamiausia sėti kovo ar balandžio mėnesiais.
2. Įdėkite 6 mažus dirvožemio briketus į didelį indą ir sumaišykite su 300 ml vandens.
3. Pripildykite dirvožemiu kiekvieną savaime suirstantį indelį, palikdami apie 1 cm iki viršaus.
4. Tolygiai išberkite sėklas ant paviršiaus. Sėkite kalendrą į 3 padėklo skyrius, čili pipirus - į kitus 3 skyrius. Užberkite ant sėklų ploną dirvožemio sluoksnį.
5. Po padėklu padėkite plastikinį laikiklį, kad neliktų vandens dėmių.
6. Uždenkite padėklą plėvele ir pastatykite šviesioje bei šiltoje vietoje (18-20°C), pvz., prie lango. Plėvelėje padarykite keletą skylių, kad oras lengvai cirkuliuotų.
7. Dirvožemis turi būti drėgnas, tačiau stenkitės neperlaistyti. Geriausias būdas laistyti - purkšti.
8. Plėvelę nuimkite, kai išaugs daigeliai. Dukart per savaitę apsukite padėklą, nes augalai linkę stiebtis į šviesą.
9. Kai sėklos sudygsta, po dviejų savaitių išraukite mažesnius daigelius, kad erdviau augtų didesnieji. Vienaime skyrelyje palikite po 10-12 kalendros daigelių ir 2-3 čili pipirų daigelius.
10. Po 3-4 savaitių į kibirą įdėkite didelį dirvožemio briketą ir sumaišykite su 3 litrais vandens.
11. Pripilkite dirvožemio į sodinimo maišelį.
12. Padalinkite savaime suirstantį padėklą su kalendros ir čili pipirų daigais į 6 atskirus skyrius. Plastikinis apsauginis padėklas nebus daugiau reikalingas.
13. Sodinkite gražiausius 3 kalendros daigų skyrelius ir 2 čili pipirų daigų skyrelius į sodinimo maišelį.
14. Likusį skyrelį su čili pipirų daigais galite pasodinti kitame vazonėlyje balkone/sode.
15. Sodinimo maišą palikite saulėtoje, apsaugotoje nuo galimos šalnos, stipraus vėjo ir skersvėjų vietoje.

16. Jei lauke temperatūra nukrinta ir galimos šalnos, įneškite maišą į kambarį, kad apsaugotumėte daigus.
17. Laistykite reguliariai, kad dirvožemis būtų drėgnas.
18. Po 2 sav. pradėkite negausiai tręšti. Trąšas įmaišykite į vandenį. Tręšti reikėtų kartą per dvi savaites.
19. Kalendra užauga per 15-20 savačių. Skindami palikite šiek tiek lapelių, kad ir toliau augtų.
20. Čili pipirus galima skinti jau nuo liepos mėnesio.

Malaguetas e Coentros

1. Para melhores resultados, semeie em março ou abril.
2. Coloque os 6 pequenos briquetes de terra numa taça larga e misture bem com 300 ml (3 dl) de água.
3. Encha cada compartimento do tabuleiro biodegradável com a terra até 1 cm abaixo do rebordo.
4. Espalhe as sementes uniformemente por cima da terra. Coloque sementes de coentros em 3 compartimentos e sementes de malagueta nos outros 3. Cubra as sementes com uma camada fina de terra.
5. Coloque o tabuleiro no recipiente de plástico para evitar manchas de água.
6. Cubra os vasos com película aderente e coloque-os num local luminoso e quente (18 a 20°C), por exemplo, junto a uma janela. Faça pequenos orifícios na película aderente para permitir a circulação de ar.
7. Mantenha a terra húmida, mas não regue em demasia. É preferível borrifar.
8. Retire a película quando as sementes começarem a brotar. Rode os vasos duas vezes por semana, pois as plantas crescem em direção à luz.
9. Duas semanas após germinarem, arranque os rebentos mais pequenos para criar espaço para os mais fortes. Deixe 8 a 10 rebentos de coentros e 2 a 3 rebentos de malaguetas por compartimento.
10. Passadas 3 a 4 semanas, coloque o briquete grande de terra num balde e misture bem com 3 litros de água.
11. Encha o saco para plantar com a terra.
12. Corte o tabuleiro biodegradável com os rebentos de coentros e malagueta em 6 compartimentos separados. O recipiente de plástico já não é necessário.
13. No saco para plantar, plante os 3 compartimentos com rebentos de coentros e 2 compartimentos com rebentos de malaguetas com melhor aspeto.

14. O compartimento com rebentos de malaguetas que sobra pode ser plantado noutro vaso na sua varanda/jardim.
15. Coloque o saco de plantar numa posição soalheira na sua varanda/jardim e protegido da geada, ventos fortes e seca.
16. Quando as temperaturas descerem e existir risco de geada, leve o saco para plantar para dentro de casa, de modo a proteger as plantas novas.
17. Regue com regularidade, para manter a terra húmida.
18. Após 2 semanas, comece a adicionar algum fertilizante à água. Deve fazê-lo de duas em duas semanas.
19. Os coentros podem ser colhidos 15 a 20 semanas após terem sido plantados. Deixe folhas suficientes para que as plantas continuem a crescer.
20. As malaguetas podem ser colhidas de julho em diante.

Chilli & Coriandru

1. Cultivă în martie sau aprilie pentru a obține cele mai bune rezultate.
2. Pune compostul într-un vas mare și amestecă-l bine cu 300 ml de apă.
3. Umple tăvile biodegradabile cu compost.
4. Împrăștie semințele în mod egal deasupra compostului. Plantează semințele de coriandru în 3 compartimente ale tăvii și semințele de chilli în celelalte 3 compartimente.
5. Așază tava în suportul de plastic pentru a nu lăsa pete de apă.
6. Acoperă tava cu folie de plastic și așază-o într-un loc luminos și călduros (18-20°C) de exemplu lângă o fereastră. Găurește folia de plastic din loc în loc pentru a permite recircularea aerului.
7. Menține compostul umed. Nu uda excesiv.
8. Îndepărtează folia de aluminiu atunci când semințele încolțesc. Schimbă poziția tăvii la fiecare 2 săptămâni, deoarece plantele cresc în direcția luminii.
9. La două săptămâni după ce au încolțit, scoate răsadurile mai mici, pentru a permite creșterea celor mai puternice. Păstrează 10-12 răsaduri de coriandru și 2-3 de chilli în fiecare compartiment al tăvii.
10. După 3-4 săptămâni așază compostul într-o găleată și amestecă bine cu 3 litri de apă.
11. Umple sacul cu compost.
12. Taie tava biodegradabilă cu coriandru și chilli în 6 compartimente separate. Poți renunța la tava de protecție din plastic.
13. Plantează coriandul și chilli în compartimente, alegând cu grijă răsadurile cele mai sănătoase.
14. Răsadurile de chilli care rămân pot fi plantate într-un ghiveci pe balcon/în grădină.

15. Așază sacul pentru cultivat într-un loc luminos pe balcon/în grădină și nu îl expune la îngheț sau vânt puternic.
16. Mută sacul pentru cultivat în interior când scade temperatura de afară, pentru a proteja plantele tinere.
17. Udă la intervale regulate pentru ca solul să fie în permanență umed.
18. După 2 săptămâni, adaugă fertilizator în apă. Repetă operațiunea la fiecare 2 săptămâni.
19. Coriandul poate fi cules la 15-20 săptămâni după cultivare. Lasă suficiente frunze pentru ca planta să crească în continuare.
20. Poți culege chilli-ul începând cu luna iulie.

Chilli papričky a Koriander

1. Pre najlepšie výsledky semená zasejte v marci alebo v apríli.
2. 6 menších hlinených brieket vložte do veľkej misy a dobre premiešajte s 300 ml (3 dl) vody.
3. Každú priehradku biologicky rozložiteľného podnosu naplňte hlinou 1 cm pod okraj.
4. Semená rovnomerne rozsejte na vrchnú časť pôdy. Semená koriandra vložte do 3 priehradiek a semená chilli papričiek zasejte do zvyšných 3. Semená ešte pokryte tenkou vrstvou pôdy.
5. Podnos umiestnite do plastového držiaka, aby ste zabránili škvrnám od vody.
6. Podnos zakryte fóliou a umiestnite ho na svetlé a teplé miesto (18-20°C), napríklad k oknu. Do fólie spravte malé dierky, aby pod ňou mohol cirkulovať vzduch.
7. Pôdu udržiavajte zvlhčovanú, ale nie príliš. Postrekové zvlhčovanie je najlepšie.
8. Keď semená začnú klíčiť, fóliu odstráňte. Podnos otáčajte dvakrát týždenne, lebo rastlina sa zvykne nakláňať za slnkom.
9. Dva týždne po vyklíčení vytiahnite menšie výhonky, aby ste vytvorili viac miesta pre tie silnejšie. V každej priehradke si ponechajte 8-10 výhonkov koriandra a 2-3 výhonky chilli papričiek.
10. Po 3-4 týždňoch umiestnite veľkú hlinenú briketu do nádoby a dobre premiešajte s 3 litrami vody.
11. Vreca na sadenie naplňte pôdou.
12. Biologicky rozložiteľný podnos s výhonkami koriandra a chilli rozrežte na 6 samostatných priehradiek. Plastový ochranný podnos už viac nie je potrebný.
13. 3 priehradky s výhonkami koriandra a 2 priehradky s výhonkami chilli papričiek zasadte do vreca na sadenie, vyzerá to najlepšie.

14. Zvyšnú priehradku s chilli papričkami môžete zasadiť do ďalšieho kvetináča na vašom balkóne/záhrade.
15. Vreca na sadenie umiestnite na slnečné miesto na vašom balkóne/záhrade a chráňte ho pred mrazom, silným vetrom a suchom.
16. Keď sa prudko ochladí a očakáva sa mráz, premiestnite vrece na sadenie dovnútra, aby ste ochránili mladé rastliny.
17. Pravidelne ho polievajte, aby pôda ostala vlhká.
18. Po dvoch týždňoch začnite do vody pridávať hnojivo. Mali by ste to opakovať raz za dva týždne.
19. Koriander môžete konzumovať 15-20 týždňov po zasadení. Pri zbere rastliny nechajte na nej dostatok listov, aby mohla pokračovať v raste.
20. Chilli papričky môžete začať konzumovať od júla.

Люта чушка & кориандър

1. За най-добри резултати посейте семената през март или април.
2. Поставете 6-те малки блокчета почва в голяма купа и смесете добре с 300 мл вода.
3. Запълнете всяко от отделенията в биоразградимата поставка с почва до 1 см под ръба.
4. Разпределете семената равномерно по горния слой на почвата. Поставете семена от кориандър в 3 отделения и семена от люта чушка в 3 отделения. Покрийте семената с тънък слой почва.
5. Сложете поставката в пластмасовата табла, за да избегнете образуването на петна от вода.
6. Покрийте поставката с прозрачно фолио и я поставете на светло и топло място (18-20°C), например близо до прозорец. Пробийте няколко малки отвора във фолиото, за да позволите свободната циркулация на въздуха.
7. Поддържайте почвата влажна, но не прекалявайте с поливането. Най-добре използвайте спрей.
8. Когато поникнат стъбълца, отстранете фолиото. Завъртайте поставката два пъти седмично, тъй като растенията обикновено растат в посока на светлината.
9. Две седмици след като покълнат, отстранете по-малките стръкчета, за да освободите място за по-силните. Оставете по 8-10 стръкчета кориандър и 2-3 стръкчета люти чушки във всяко отделение.
10. След 3-4 седмици поставете големия блок почва в кофа и смесете добре с 3 литра вода.
11. Запълнете торбата за засаждане с почвата.
12. Нарежете биоразграждащата се поставка със засадения кориандър и люти чушки, като я разделите на 6 отделения. Пластмасовата предпазна табла вече не ви е необходима.

13. Засадете 3-те отделения с кориандър и 2-те отделения с люти чушки, които изглеждат най-добре, в торбата за засаждане.
14. Третото отделение с люти чушки може да бъде засадено в друга саксия на балкона или в градината.
15. Поставете торбата за засаждане на балкона или в градината - на слънчево място, защитено от замръзване, силен вятър и течения.
16. Преместете торбата за засаждане на закрито, когато температурите паднат и има риск от замръзване, за да предпазите младите растения.
17. Поливайте редовно, за да поддържате почвата влажна.
18. След 2 седмици, започнете да добавяте тор към водата - веднъж на всеки две седмици.
19. Кориандърът е готов за бране 15-20 седмици след засаждането. Оставете достатъчно листа, за да може растението да продължи да расте.
20. Лютите чушки са готови за бране най-рано през юли месец.

Ljuta paprika i korijander

1. Najbolje je sijati u ožujku i travnju.
2. Stavite 6 malih zemljanih briketa u veliku kantu i dobro pomiješajte s 300 ml (3 dl) vode.
3. Napunite svaki odjeljak biorazgradivog korita zemljom 1 cm ispod ruba.
4. Sjeme ravnomjerno pospite po zemlji. Stavite sjeme korijandera u 3 odjeljka te sjeme ljute paprike u preostala 3 odjeljka. Prekrijte sjeme tankim slojem zemlje.
5. Stavite korito u plastični podložak kako biste spriječili stvaranje mrlja od vode.
6. Pokrijte korito plastičnom folijom te ga stavite na svijetlo i toplo mjesto (18-20°C), npr. pored prozora. Napravite rupice u foliji radi protoka zraka.
7. Zemlja uvijek mora biti vlažna, ali pripazite da ne pretjerate s vodom. Idealno rješenje je upotreba prskalice.
8. Kada se pojave prve mladice, skinite plastičnu foliju. Okrenite korito dva puta tjedno, jer se biljke okreću prema svjetlu.
9. Dva tjedna nakon nicanja, izvucite manje mladice kako biste napravili mjesta za one snažnije. Zadržite po 8-10 mladica korijandera te 2-3 mladice ljute paprike u svakom odjeljku.
10. Nakon 3-4 tjedna stavite veliki zemljani briket u vjedro i dobro pomiješajte s 3 litre vode.
11. Vreću za sadnju napunite zemljom.
12. Odrežite biorazgradivo korito s mladicama korijandera i ljute paprike u 6 zasebnih odjeljaka. Plastični podložak više nije potreban.
13. Zasadite 3 odjeljka s mladicama korijandera i 2 odjeljka s mladicama ljute paprike u vreću za sadnju. Odaberite one koje vam najbolje izgledaju.
14. Preostali odjeljak s mladicama ljute paprike zasadite u neku drugu teglu te stavite na balkon ili u vrt.

15. Vreću za sadnju stavite na sunčano mjesto na balkonu ili u vrtu te je zaštitite od mraza, vjetra i propuha.
16. Unesite vreću za sadnju u zatvoreni prostor kada temperatura naglo padne i kada može doći do mraza kako biste zaštitili mladice.
17. Redovito zalijevajte kako bi zemlja bila vlažna.
18. Nakon dva tjedna, u vodu počnite stavljati malo gnojiva. To radite svaka dva tjedna.
19. Korijander berite 15-20 tjedana nakon sadnje. Ostavite dovoljno listova kako bi biljka i dalje nastavila rasti.
20. Ljutu papriku berite od srpnja nadalje.

Πιπεριά τσίλι & Κόλιανδρο

1. Για καλύτερα αποτελέσματα, σπείρετε μεταξύ Μαρτίου και Απριλίου.
2. Τοποθετήστε τα 6 μικρά μπλοκ χώματος σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε 300ml νερό και ανακατέψτε καλά.
3. Γεμίστε κάθε δοχείο του βιοδιασπώμενου δίσκου πολλαπλασιασμού με χώμα, 1 cm κάτω από το χείλος.
4. Σκορπίστε τους σπόρους συμμετρικά πάνω στο χώμα. Μοιράστε τους σπόρους του κόλιανδρου και της πιπεριάς τσίλι ισόποσα στα δοχεία. Καλύψτε τους σπόρους με μία λεπτή στρώση χώματος.
5. Βάλτε το δίσκο μέσα σε μία πλαστική θήκη, ώστε να αποτρέψετε τη δημιουργία λεκέδων από νερό.
6. Καλύψτε τα δοχεία με μία μεμβράνη και τοποθετήστε τα σε μία φωτεινή και ζεστή θέση (18-20°), πχ. κοντά σε ένα παράθυρο. Κάντε μικρές τρύπες στη μεμβράνη , ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.
7. Διατηρείστε το χώμα υγρό, αλλά μην ποτίζετε πολύ. Η καλύτερη λύση είναι το ψέκασμα.
8. Αφαιρέστε τη μεμβράνη μόλις αρχίσουν να φυτρώνουν τα σπορόφυτα. Καλό είναι να γυρίζετε το δίσκο δύο φορές την εβδομάδα, καθώς τα φυτά έχουν την τάση να μεγαλώνουν προς την κατεύθυνση του φωτός.
9. Δύο εβδομάδες μετά την εκβλάστηση, αφαιρέστε τα μικρότερα σπορόφυτα, ώστε να κάνετε χώρο γι' αυτά που έχουν αναπτυχθεί περισσότερο. Κρατήστε 8-10 σπορόφυτα κόλιανδρου και 2-3 σπορόφυτα πιπεριάς τσίλι ανά δοχείο.
10. Μετά από 3-4 εβδομάδες, τοποθετήστε το μεγάλο μπλοκ χώματος σε έναν κουβά, μαζί με 3 λίτρα νερό και ανακατέψτε καλά.
11. Γεμίστε την τσάντα φύτευσης με το χώμα.

12. Κόψτε το βιοδιασπώμενο δίσκο πολλαπλασιασμού με τα σπορόφυτα κόλιανδρου και πιπεριάς τσίλι σε 6 ξεχωριστά δοχεία. Ο προστατευτικός πλαστικός δίσκος δεν σας χρειάζεται πλέον.

13. Φυτέψτε τα 3 δοχεία σπορόφυτων κόλιανδρου και τα 2 δοχεία σπορόφυτων πιπεριάς τσίλι, με την καλύτερη εμφάνιση, στην τσάντα φύτευσης.

14. Μπορείτε να φυτέψετε το δοχείο με τα σπορόφυτα πιπεριάς που περίσσεψε, σε ένα άλλο δοχείο στο μπαλκόνι ή στον κήπο σας.

15. Τοποθετήστε την τσάντα φύτευσης σε ένα ηλιόλουστο σημείο στο μπαλκόνι ή στον κήπο σας, προστατευμένο από παγετό, δυνατούς ανέμους και ξηρασία.

16. Μετακινήστε την τσάντα φύτευσης σε εσωτερικό χώρο, όταν μειωθούν πολύ οι θερμοκρασίες και ενέχεται ο κίνδυνος παγετού, για να προστατέψετε τα νεαρά φυτά.

17. Ποτίζετε τακτικά, ώστε το χώμα να παραμένει υγρό.

18. Μετά από 2 εβδομάδες, αρχίστε να προσθέτετε λίπασμα στο νερό. Επαναλαμβάνετε κάθε 2 εβδομάδες.

19. Η συγκομιδή του κόλιανδρου μπορεί να γίνει 15-20 εβδομάδες μετά τη φύτευση. Αφήστε αρκετά φύλλα, έτσι ώστε το φυτό να συνεχίσει να μεγαλώνει.

20. Η συγκομιδή της πιπεριάς τσίλι μπορεί να γίνει μετά τον Ιούλιο.

Перец чили и кориандр

1. Для достижения оптимального результата высевать в марте или апреле.
2. Поместите 6 маленьких брикетов грунта в одну большую емкость, добавьте 300 мл воды и тщательно перемешайте.
3. Наполните каждую ячейку биоразлагаемого лотка грунтом таким образом, чтобы от верхнего края лотка оставался 1 см.
4. Поместите в 3 ячейки семена кориандра, а в другие 3 ячейки – семена перца чили. Равномерно распределите семена по поверхности грунта. Присыпьте семена тонким слоем грунта.
5. Поместите лоток в пластиковый защитный поддон, чтобы предотвратить протекание.
6. Накройте лоток пленкой и поставьте в светлое теплое место (18–20 °C) – например, около окна. Сделайте в пленке небольшие отверстия, чтобы обеспечить вентиляцию.
7. Грунт должен быть постоянно влажным, но не переувлажненным. Оптимальным является аэрозольное увлажнение.
8. Когда семена прорастут, снимите пленку. Для равномерного роста дважды в неделю поворачивайте лоток, так как растения тянутся к свету.
9. Через две недели после всхода семян удалите мелкие ростки, чтобы обеспечить место для более сильных. Оставьте в каждой ячейке 8–10 ростков кориандра и 2–3 ростка перца чили.
10. Через 3–4 недели поместите большой брикет грунта в ведро, добавьте 3 литра воды и тщательно перемешайте.
11. Наполните сумку для рассады грунтом.

12. Разрежьте биоразлагаемый лоток с высаженными семенами на 6 ячеек. Пластиковый защитный поддон больше не нужен.
13. Поместите 3 ячейки с рассадой кориандра и 2 ячейки с наиболее сильной рассадой перца чили в сумку для рассады.
14. Оставшуюся ячейку с перцем чили можно высадить в другую емкость на балконе или в саду.
15. Поместите сумку с рассадой на балконе или в саду в солнечном, защищенном от холода, сильного ветра и сквозняков месте.
16. Чтобы защитить молодые побеги от холода, при понижении температуры и вероятности заморозков перенесите сумку с рассадой в помещение.
17. Регулярно поливайте рассаду, чтобы грунт постоянно оставался влажным.
18. Через 2 недели начинайте добавлять к воде для полива удобрения. Подкормку растений следует осуществлять раз в две недели.
19. Урожай кориандра можно собирать через 15–20 недель после посадки семян. Несколько листьев рекомендуется оставить, чтобы растение продолжало расти.
20. Урожай перцев можно собирать начиная с июля.

Čili i korijander

1. Radi najboljih rezultata, zasejte u martu ili aprilu.
2. U posudu stavite 6 malih briketa zemlje i dobro izmešajte s 300 ml (3 dl) vode.
3. Svaki odeljak biorazgradivog plitkog korita ispunite zemljom do 1 cm ispod ivice.
4. Posejte seme ujednačeno povrh zemlje. U 3 odeljka posejte seme korijandera, a u 3 seme čili paprike. Prekrijte seme tankim slojem zemlje.
5. Korito stavite na plastični podmetač, kako biste sprečili nastanak mrlja od vode.
6. Prekrijte korito samolepivom folijom i ostavite ga na osunčanom i toplom mestu (18-20°C), na primer, u blizini prozora. Foliju izbušite na nekoliko mesta, kako biste omogućili protok vazduha.
7. Starajte se da zemlja bude vlažna, ali nemojte je preterano zalivati. Najbolji efekat se postiže prskalicom.
8. Foliju uklonite kada biljke počnu da niču. Dva puta nedeljno rotirajte korito, pošto biljke uvek rastu prema svetlosti.
9. Dve nedelje nakon klijanja, uklonite manje sadnice, kako bi one veće i jače imale više prostora za rast. U svakom odeljku bi trebalo da vam ostane po 8-10 sadnica korijandera, odnosno, 2-3 sadnice čili paprike.
10. Nakon 3-4 nedelje veliki briket zemlje stavite u kofu i izmešajte s 3 litra vode.
11. Napunite vreću za sadnice zemljom.
12. Isecite biorazgradivo korito s korijanderom i čili paprikom na 6 odeljaka. Plastični podmetač vam više nije potreban.
13. U vreću za sadnice stavite 3 odeljka sa sadnicama korijandera i 2 odeljka sa sadnicama čili paprike. Izaberite one koji vam najlepše izgledaju.

14. Preostali odeljak sa sadnicama čili paprike možete staviti u zasebnu saksiju i naći joj mesto na balkonu ili u bašti.
15. Vreću za sadnice smestite na osunčano mesto na balkonu ili u bašti i to tako da bude zaštićena od mraza, jakog vetra i promaje.
16. Unesite vreću za sadnice unutra kada temperature postanu preniske kako biste zaštilili mlade biljke od mogućeg mraza.
17. Redovno zalivajte, kako bi zemlja uvek bila vlažna.
18. Nakon 2 nedelje, vodi počnite da dodajete đubrivo. Ponovite to svake 2 nedelje.
19. Korijander možete brati 15-20 nedelja nakon sadnje. Ostavite dovoljno listova, kako bi biljka nastavila da raste.
20. Čili papriku možete brati od Jula nadalje.

Čili in koriander

1. Najprimernejši čas za sajenje je v mesecu marcu ali aprilu.
2. V veliko posodo položite 6 majhnih briketov prsti, dodajte 300 ml (3 dl) vode in dobro premešajte.
3. Vsak razdelek v biorazgradljivem pladnju napolnite s prstjo, največ 1 cm pod robom.
4. Semena enakomerno razporedite po vrhu prsti. V tri razdelke položite semena koriandra, v tri pa semena čilija. Nato semena prekrijte s tanko plastjo prsti.
5. Pod pladenj namestite plastičen podstavek, da preprečite nastanek vodnih madežev.
6. Pladenj prekrijte z raztegljivo folijo in ga postavite na svetlo in toplo mesto (18-20°C), na primer pred okno. V raztegljivo folijo naredite majhne luknjice za kroženje zraka.
7. Poskrbite, da bo prst vlažna, a je ne zalivajte prekomerno. Pravo vlažnost najlažje dosežete s pršenjem.
8. Ko poganjki poženejo, odstranite raztegljivo folijo. Pladenj zasušite dvakrat tedensko, saj se rastline nagibajo in rastejo proti svetlobi.
9. Dva tedna po kalitvi odstranite manjše poganjke, da bodo imele močnejše rastline dovolj prostora. V vsakem razdelku pustite 8-10 poganjkov koriandra in 2-3 poganjke čilija.
10. Po 3-4 tednih položite večji briket prsti v vedro, dodajte 3 litre vode in dobro premešajte.
11. Vrečo za sajenje napolnite s prstjo.
12. Biorazgradljivi pladenj s poganjki koriandra in čilija razrežite na 6 razdelkov. Plastičnega podstavka ne potrebujete več.
13. Presadite 3 razdelke z najboljšimi poganjki koriandra in 2 razdelka z najboljšimi poganjki čilija v vrečo za sajenje.

14. Preostali razdelek s poganjki čilija lahko presadite v drug cvetlični lonček na balkonu/v vrtu.
15. Vrečo za sajenje postavite na sončno mesto na balkonu/v vrtu, vendar tako, da bo zaščiten pred zmrzaljo, močnim vetrom in prepihom.
16. Če temperatura naglo pade in obstaja možnost zmrzali, vrečo za sajenje umaknite v zaprt prostor, saj s tem zaščitite mlade rastline.
17. Redno zalivajte, da prst ostane vlažna.
18. Vodi za zalivanje dodajte gnojilo po 2 tednih. Nato to ponovite enkrat, vsaka dva tedna.
19. Koriander lahko porežete 15-20 tednov po sajenju. Na rastlini pustite dovolj listov, da bo ta še naprej uspevala.
20. Čili lahko pričnete obirati v mesecu juliju.

Kırmızı biber & kişniş

1. En iyi sonucu elde etmek için Mart veya Nisan ayında dikiş.
2. 6 küçük toprak briketini büyük bir kase içine koyunuz ve 300 ml (3 dl) su ile iyice karıştırınız.
3. Doğada çözülebilen tepsinin her bölmesini kenarlarından 1 cm altında kalacak şekilde toprakla doldurunuz.
4. Toprağın üstüne tohumları eşit bir şekilde yayın. Kişniş tohumlarını 3 bölmeye ve kırmızı biber tohumlarını da 3 bölmeye yayın. İnce bir tabaka toprak ile tohumları örtünüz.
5. Su lekelerini önlemek için tepsiyi plastik kaba yerleştirin.
6. Tepsiyi streç film ile kapladıktan sonra aydınlık ve sıcak bir yere yerleştiriniz (18-20°C), mesela pencere yakınına. Hava dolaşımını sağlamak için streç filmde küçük bir delik açınız.
7. Toprağı nemli tutunuz, fakat fazla su vermeyiniz. En iyisi buğulanma yöntemidir.
8. Fideler büyümeye başladığında streç filmi çıkarınız. Bitkiler ışığa doğru büyüdükleri için haftada iki kez tepsiyi döndürünüz.
9. Filizlenmeye başladıktan iki hafta sonra, güçlü olanlara yer açmak için küçük filizleri çıkarınız. Her bir bölmede 8-10 kişniş fidesi ve 2-3 kırmızı biber fidesi bulundurunuz.
10. 3-4 hafta sonra büyük toprak briketi bir kovaya yerleştiriniz ve 3 litre su ile iyice karıştırınız.
11. Bitki dikme çantasını toprakla doldurunuz.
12. Doğada çözülebilen tepsiyi kişniş ve kırmızı biber fideleri olmak üzere 6 ayrı parçaya keserek ayırınız. Plastik koruma tepsi artık gerekli değildir.
13. 3 kişniş fidesini ve 2 kırmızı biber fidesini bölmelere dikiş, bitki dikme çantası içinde iyi görünürler.

14. Kalan biber fidelerini başka bir saksıya dikerek balkon/ bahçeye yerleştirebilirsiniz.
15. Bitki dikme çantasını balkon /bahçede ve don, kuvvetli rüzgar ve cereyandan etkilenmeyecek şekilde güneş alan bir yere yerleştiriniz.
16. Sıcaklık düşüşü ve don ihtimali olduğunda fidanları korumak için, bitki dikme çantasını iç mekana taşıyınız.
17. Toprak nemli kalacak şekilde düzenli olarak sulayınız.
18. 2 hafta sonra suya gübre eklemeye başlayabilirsiniz. Bu işlem iki haftada bir kez yapılmalıdır.
19. Kışın, 15-20 hafta sonra hasat edilebilir. Bitkinin büyümeye devam etmesi için yeterince yaprak bırakılmalıdır.
20. Biber, Temmuz ayından itibaren hasat edilebilir.

الفلفل الأحمر والكزبرة

1. يتم زراعتهما في مارس أو أبريل للحصول على أفضل النتائج.
2. ضعي قوالب الآجر الصغيرة الستة في وعاء كبير وأخلطيها جيداً مع 300 مل (3 عشر لتر) من الماء.
3. املئي كل حجرة من العلبة القابلة للتحلل بالتربة حتى 1 سم تحت الحافة.
4. أنثري البذور بالتساوي فوق التربة. ضعي بذور الكزبرة في 3 حجيرات وبذور الفلفل الأحمر في 3 حجيرات. غطي البذور بطبقة رقيقة من التربة.
5. ضعي العلبة في الحامل البلاستيكي، لمنع بقاء الماء.
6. غطي العلبة ببلاستيك حفظ الأطعمة الشفاف وضعيها في مكان دافئ (18-20 ° مئوية)، يصله الضوء، على سبيل المثال بالقرب من النافذة. اصنعي ثقباً صغيراً في البلاستيك الشفاف للتهوية.
7. حافظي على رطوبة التربة، ولكن لا تفرطي في الماء. استخدام الرش بالبخاخ هو أفضل طريقة.
8. إزيلي البلاستيك الشفاف بمجرد أن تبدأ الشتلات في النمو. أديري العلبة مرتين في الأسبوع، حينما تبدأ النباتات في النمو باتجاه الضوء.
9. بعد أسبوعين من النمو، إنزعي الشتلات الصغيرة لإتاحة مساحة أكبر للأقوى منها. احتفظي بعدد 8-10 شتلة من الكزبرة و 2-3 شتلة من الفلفل الأحمر في كل حجرة.
10. بعد 3-4 أسابيع ضعي قوالب الآجر الكبيرة في سطل وأخلطيها جيداً مع 3 لترات من الماء.
11. املئي حقيبة الزراعة بالتربة.
12. اقطعي العلبة القابلة للتحلل التي تحتوي على شتلات الكزبرة والفلفل الأحمر إلى 6 حجيرات منفصلة. لم يعد هناك حاجة للعلبة البلاستيكية الواقية.
13. ازرعي حجيرات شتلات الكزبرة الثلاث وحجيرتي شتلاتي الفلفل الأحمر التي تبدو أفضل في حقيبة الزراعة.
14. يمكن زراعة الحجيرات المتبقية التي تحتوي على شتلات الفلفل الأحمر في أنية أخرى في الشرفة أو الحديقة.
15. ضعي حقيبة الزراعة في مكان مشمس على الشرفة/ الحديقة وتكون محمية من البرد والرياح القوية والجفاف.
16. انقلي حقيبة الزراعة إلى الداخل عندما تنخفض درجات الحرارة ويظهر احتمال نزول الصقيع، لحماية الشتلات الصغيرة.
17. أسقيها بانتظام، بحيث تظل التربة رطبة.

18. بعد أسبوعين، ابدئي بإضافة بعض الأسمدة إلى الماء. وينبغي أن يتم ذلك مرة واحدة كل أسبوعين.
19. يمكن حصاد الكزبرة بعد 15-20 أسبوع من زراعتها. أتركي ما يكفي من الأوراق حتى تستطيع الكزبرة أن تنمو من جديد.
20. يمكن حصاد الفلفل الأحمر ابتداءً من شهر يوليو وما بعده.

