

## MOJA DOMOWA UPRAWA - INSTRUKCJA

1. Nasiona przed wysianiem moczymy 16-24h w letniej wodzie z odrobiną czosnku.



2. Mieszamy ok 85% ziemi wraz z perlitem i hydrożelem.

3. W doniczce w przeznaczonych do tego miejscach robimy otwory, które umożliwią nadmiarowi wody spłynąć na spodek.



4. Na spód doniczki wsypujemy keramzyt. Stanowi on odpowiedni drenaż dla naszej uprawy.

5. Do doniczki wsypujemy mieszankę ziemi i lekko ją ugniatamy, a następnie dosyć obficie zraszamy letnią wodą - ok 30 stopni. Ziemia musi być mocno wilgotna.



6. Na tak przygotowane podłoże, wykładamy namoczone nasiona, a następnie przykrywamy je pozostałą ilością ziemi. Nasiona powinny zostać przykryte ok 0.5cm warstwą ziemi.

7. Następnie podłoże dosyc mocno zraszamy. Nasza uprawa jest już gotowa. Aby nasiona wykiełkowały, potrzebują w zależności od gatunku od kilku do kilkunastu dni. Optymalna temperatura powinna oscylować ok 28 stopni oraz musimy utrzymywać dosyc dużą wilgotność.



8. Optymalne warunki do kiełkowania zapewnimy naszym nasionom zakładając na doniczkę folię spożywczą, w której robimy np. wykałaczką, kilkanaście dziurek oraz stawiamy ją bezpośrednio na kaloryferze lub w pobliżu źródła ciepła. Już po kilku godzinach na folii powinniśmy widzieć krople wody. To oznacza iż nasze nasiona mają optymalne warunki do rozwoju.

9. Po wykiełkowaniu nasion zdejmujemy folię. Od tego momentu powinniśmy naszym roślinom zapewnić jak najwięcej światła do rozwoju.
10. Nie zapominajmy o umiarkowanym podlewaniu naszych roślin. Podłoże powinniśmy utrzymywać lekko wilgotne bez nadmiernego przelewania.
11. Po ok 2 - 3 tygodniach od kiełkowania do doniczki na jej skraju wbijamy pałeczkę nawozową.
12. Gdy nasze rośliny na tyle już się rozrosną i przestaną się mieścić w dostarczonej w zestawie doniczce, należy je przesadzić do większego pojemnika ( papryki i pomidory rozdzielamy do osobnych doniczek )
13. Po więcej informacji dotyczących uprawy papryk chili oraz pomidorów zapraszamy na naszą stronę internetową : [pali2razy.pl](http://pali2razy.pl)



[pali2razy.pl](http://pali2razy.pl)

✉ [bok@pali2razy.pl](mailto:bok@pali2razy.pl)  
☎ + 48 507 177 331