

Piments

Comme pour les tomates, il y en a de toutes les formes et de toutes les couleurs alors vous n'aurez que l'embaras du choix.

Semis

De février à mai.

Germination des graines

8 à 12 jours.

Récolte

De juillet à octobre lorsque les fruits sont assez gros à votre goût même verts, mettez-les à sécher dans une pièce aérée, ils finiront de mûrir dans votre cuisine.

Exposition

Ensoleillée.

Arrosage

Régulièrement
pour avoir des fruits plus gros et savoureux.

Indispensable

Avoir un tuteur à planter près de chaque pied pour maintenir les tiges car les plants ont tendance à pencher lorsque les premiers fruits grossissent Lavez-vous les mains après avoir manipulé ou cueilli les piments.

Entretien

- Apporter un engrais (à tomates par exemple) une fois par semaine lorsque les premières fleurs apparaissent

- Lutter contre les araignées rouges : par temps chaud elles envahissent les plantes sans dire un mot lorsque l'on s'en rend compte il est souvent trop tard mais heureusement elles n'aiment pas l'eau : vaporiser de l'eau au-dessus et en-dessous des feuilles pendant au moins une semaine suffit à les déloger en attendant le prochain coup de chaleur

Plantes compagnes

Le basilic qui éloigne les nuisibles ainsi que les légumes fruits comme la tomate, le poivron et l'aubergine qui attirent les pollinisateurs.

