

KATEŘINA BIČÍKOVÁ

# CHILLI KUCHAŘKA

VAŘÍME Z OSTRÁ!



© PRESS

# Chilli kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.cpress.cz](http://www.cpress.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Kateřina Bičíková**

**Chilli kuchařka – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**ALBATROS**  **MEDIA**

# CHILLI KUCHAŘKA

Vaříme z ostra!

Kateřina Bičková

Text © Kateřina Bičíková, 2021

Photos © Jakub Jurdič, 2021; © ChilliPikanterie.cz (str. 10–21), 2021;

Foto © Proženy.cz/Seznam.cz (str. 9), 2021

ISBN tištěné verze 978-80-264-3831-1

ISBN e-knihy 978-80-264-4011-6 (1. zveřejnění, 2021) (ePDF)

Věnováno dvěma nejdůležitějším  
Honzům mého života.

# OBSAH

<b>ÚVODNÍ SLOVO</b>	<b>6</b>	Domácí pancetta (bez uzení)	64
<b>MEDAILONEK</b>	<b>9</b>	Domácí sušená panenka	66
<b>PĚSTOVÁNÍ CHILLI</b>	<b>11</b>		
<b>CHILLI NA VĚČNÉ ČASY</b>	<b>23</b>	<b>CO? VAJCO.</b>	<b>69</b>
Sečuánský chilli olej	24	Marinovaná plněná vajíčka	70
Kvašená chilli omáčka neboli Tekuté zlo	26	Kachní ramen wannabe	72
Uzená habanero omáčka	28	Shakshuka	76
Mangovo-ananasová omáčka	30	Nakládaná vejce à la utopenci	78
Arašídová omáčka s kokosovým mlékem	32	Turecká vejce Çilbir	80
Chilli česnekový olej	34	Pálivá vejce Benedikt	82
Snadná domácí hořčice	36	Vajíčkové kari	84
Slaninovo-cibulová marmeláda	38	<b>HEZKY ČESKY</b>	<b>87</b>
Thajská sweet & sour omáčka	40	Nakládaný hermelín	88
Česneková chilli majonéza & mrkvové hranolky	42	Smažené sýrové tyčinky	90
Jahodový džem s chilli, bazalkou a rozmarýnem	44	Pivní guláš z klišky	92
<b>PRASÁRNIČKY</b>	<b>47</b>	Kaťák neboli Katův šleh s bramboráčky	94
Grilovaná křídla s domácí BBQ omáčkou	48	Tátovi utopenci	96
Kuřecí popcorn	52	Krůta nebo kuře na paprice	98
Česnekové krevety	54	Uzená zelňačka ze žeber	100
Plněné jalapeños	56	Buřty na černém pivu	102
Pivní pomazánka s tvarůžky	58	Plněné cukety	104
Hermelínová česneková pomazánka	60	<b>LEGENDY V CHILLI VAŘENÍ</b>	<b>107</b>
Domácí sušené maso jerky	62	Chili con carne	108
		Pad thai s kuřetem nebo tofu	110

Vindaloo	112	<b>ČIN ČIN!</b>	<b>169</b>
Indonéský hovězí rendang	114	Bloody Mary	170
Kuřecí tikka masala & jogurtový naan	116	Chilli pivo Zlej Karel	172
Kuřecí kung-pao	118	Melounová margarita	174
Peruánské kuře Pollo a la Brasa	120	Collins spicy smokey lemon	176
Tacos de caritas – mexické výpečky	122	Vzteklej pes	178
Glazovaná žebra do trouby i na gril	124	Svažené víno s pepřem, chilli & zázvorem	180
		Mexická horká čokoláda	182
<b>GLUTEN TAG!</b>	<b>127</b>		
Přes noc kynutá pizza Diavola	128	<b>SLADKÝ VYKŘIČNÍK</b>	<b>185</b>
Burgery s trhaným kuřecím masem	130	Sametové čokoládové lanýže	186
Spaghetti alla puttanesca	132	Francouzská čokoládová pěna	188
Plněné knedlíčky gyoza	134	Nejkřupavější chilli popcorn se slaným karamellem	190
Nudle biang biang s chilli olejčkem	138	Nepečený limetkový cheesecake s mangem a bílou čokoládou	192
Spaghetti aglio olio e peperoncino	140	Mangový sorbet s habanero	194
Těstoviny alla vodka	142	Jahodové chilli brownies	196
Těstoviny s omáčkou z pečených paprik	144	Čokoládovo-čokoládový cheesecake	198
Masové kuličky v rajske omáčce s rukolou	146	Čokoládové chilli cupcakes	200
		Rychlé sladko-pálivé kandované ořechy	202
<b>DOST BYLO MASA</b>	<b>149</b>	Pivní bábovka se slaným karamellem a kandovanou slaninou	204
Dýňová kari polévka s kokosovým mlékem	150		
Pečené tofu teriyaki	152	<b>REJSTŘÍK</b>	<b>206</b>
Muhammara z pečených paprik a ořechů	154		
Rýžové nudle s arašídovou omáčkou a pečeným tofu	156		
Kukuřičná polévka se sýrem	158		
Krémové dýňové kari s červenou čočkou a špaldovými plackami	160		
Elote: mexická grilovaná kukuřice	162		
Řepné rizoto s červeným vínem a gorgonzolou	164		
Cizmový salát s mangem	166		

# ÚVODNÍ SLOVO

## Proč chilli?

Zní to velice přizemně, ale mně osobně chilli prostě a jednoduše chutná. Vyzkoušela jsem tolik pálivých receptů, že ty nejlepší jsem chtěla už dlouho sepsat, aby byly všechny pěkně na jednom místě. S některými jsem roky mučila své citlivé redakční kolegy, jiné pravidelně vařím doma a další jsem opakovaně poctivě otestovala (nabraná kila můžeme já i fotograf Kuba Jurdič doložit) speciálně pro účely této knihy. Pokud nicméně chcete sofistikovanější vysvětlení pro své pikantní choutky (a argument pro něžné jazýčky kňourající, že se vaše jídlo nedá jíst), nasnadě je hned druhá velká výhoda chilli: pálivé papričky jsou nejen dobré, ale také pekelně zdravé.

## Ďábelský kapsaicin

Za naši oblíbenou pálivou chuť (a již o něco méně oblíbené dráždivé pocity, které papričky vyvolávají při styku se sliznicemi), může alkaloid zvaný kapsaicin. Kdo si po krájení chilli nikdy omylem nesáhl do oka (nebo jiných citlivých míst...), jako by nebyl. Kapsaicin má nicméně i řadu doložitelných zdravotních benefitů: jeho antibakteriální, antikarcinogenní, antidiabetické a analgetické vlastnosti jsou podloženy řadou studií. Kromě prevence infekcí (detoxikuje střeva a likviduje mikroby), rakoviny (zmiňovaná je hlavně rakovina prostaty a leukémie) a cukrovky (reguluje hladinu cukru v krvi) pomáhá chilli do značné míry i s úlevou od bolestí (např. při migréně nebo bolesti kloubů) a bojem s kardiovaskulárními chorobami (mimo jiné snižuje hladinu „špatného“ cholesterolu) a celkově má pozitivní vliv na lidskou dlouhověkost. Pálivé papričky navíc zrychlují metabolismus a podporují zažívání (bohužel se přesto nedá s jistotou tvrdit, že po takové řečneme pizze diavole zhubneme), ulevují při chřipce a nachlazení a obsahují řadu vitaminů, minerálů a antioxidantů obecně. V neposlední řadě kapsaicin pomáhá uvolňovat hormon štěstí – endorfin (a zase jsme u té pizzy!) a údajně má i příznivý vliv na naše libido. Američtí vědci zjistili, že... ne, konkrétními studiemi vás zde oblažovat nebudu, ale stačí zlehka zapátrat na internetu a narazíte na řadu zajímavých (a důvěryhodných) zdrojů.

Bohužel i pro konzumaci chilli platí potřeba určité umírněnosti – extrémně pálivé jídlo vám může pořádně rozdráždit žaludek, přivodit pocity podobné srdečnímu záchvatu a někteří nešťastlivci na něj mají dokonce alergii. Ne nadarmo musíte v restauracích s nejpálivějšími pokmy kolikrát podepisovat, že si je dáváte na vlastní nebezpečí. Při ochutnávání extrémně pálivých kousků myslíte i na (a to nepřiliš vzdálenou) budoucnost. Svě o tom ví můj nejmenovaný kamarád (zdravím, Martine!), který po degustaci propagované nejpálivější polévky v Praze musel jako své útočiště zavdat mikrokeřík na náměstí Míru (pro mimopražské: velmi otevřené a velmi rušné náměstí v centru města) a z pochopitelných důvodů následně zrušit dlouho očekávané rande v kině (2 hodiny bez záchodu v takovou chvíli naprosto nepřipadalo v úvahu). Myslím, že



si můžeme upřímně přiznat, že konzumace chilli je svým způsobem závislost. Ale aspoň kvůli ní nekrademe, že ano.

## Scovilleho stupnice & záhadné SHU

Pálivost chilli se měří na Scovilleho stupnici, resp. počtu SHU (Scoville Heat Units), které udávají, kolikrát se musí roztok z dané papričky zředit vodou tak, aby v něm byl kapsaicin nedetekovatelný. Takže zatímco sladká paprika neobsahuje žádný kapsaicin a má tedy hodnotu SHU 0, Carolina Reaper už se může chlubit SHU 2,2 milionu. Roztok z průměrné habanero s jejími 300 000 SHU by musel být 300 000krát zředěn vodou tak, aby v něm kapsaicin nešel rozpoznat. To se hodí vědět třeba v momentu, kdy nám při vaření trochu ujede ruka a snažíme se následně napravit nepoživatelnost daného pokrmu přidáním kupříkladu strouhaných brambor...

## Kolik & jakého chilli do jídla dávat

Hodnoty SHU se liší nejen podle odrůdy, ale i prostředí, ve kterém byly papričky vypěstovány, proto v receptech naprosto záměrně zpravidla neuvádím množství, kolik chilli použít. Kromě toho, že každé chilli pálí jinak, do hry vstupuje také vaše chuť, a každý milovník ostrého asi zažil situaci, kdy jídlo, které jemu připadalo vhodné i pro batolata, jiný dospělý nemohl (bez vyděračského slzení, kýchání a smrkání) pozřít. Proto nechávám prostor pro vaše posouzení vlastní odolnosti. Stejně tak není vždy podstatné, jestli použijete chilli čerstvé, sušené či mražené a jakou odrůdu. Některá jídla by si sice zasloužila konkrétní typ papričky, ale to určitě neznamená, že bez ní nebudou dobrá.

## Čerstvé versus sušené chilli

Čerstvé papričky jsou chuťově samozřejmě lepší, ale ne vždy tu možnost máme, a v některých jídlech se pálivost lépe a rovnoměrněji rozvine, když použijete chilli sušené mleté – to platí zejména u dezertů, kde chceme spíše jemnou štiplavost než se zakousnout do kousku morugy. Skvělou alternativou je čerstvé papričky v sezoně v zipovém sáčku nebo dóze zamrazit – zůstane jim výrazná chuť, ale snadno je nadrolíte na jemný prášek. Pokud chilli pěstujete, nevyhnete se ani jejich sušení. Mně se nejvíce osvědčilo použít sušičku ovoce (která je pak samozřejmě nepoužitelná na sušení čehokoli jiného...) a větší kousky raději půlit, aby pořádně proschly a neplesnivěly. Dobře usušené papričky pak skladujte třeba v zavařovací sklenici.

## Kdy chilli do jídla přidat

Kapsaicin je rozpustný v tucích, proto je nejefektivnější chilli do jídla přidávat hned zkraje, když restujete cibuli nebo cokoli jiného na oleji. To sebou samozřejmě nese i radosti v podobě totálně zamořeného bytu, kde nepomáhají ani potápěčské brýle a dokořán otevřená okna bez ohledu na mráz a účty za topení. Pokud

ovšem s pokrmem počítáte i pro děti nebo jiné citlivé jazýčky, raději ho servírujte zvlášť. To platí hlavně pro čerstvé papričky, které tak jídlu dodají i parádní chuť a vůni. Pokud se ovšem o jídlo neradi dělíte, odhadnout výdrž ostatních strávníků (a zdaleka ji množstvím použitého chilli překročit) je zaručený způsob, jak mít většinu pro sebe...

## Když to s chilli přeženeme...

Znáte to, jazyk máte jako v plamenech, škytavku nelze zastavit, přes slzy v očích pořádně nevidíte... Čím chilli žár v těle uhasit? Jak už víme, kapsaicin je rozpustný v tucích, a navíc i v alkoholu. Takže se nabízí pálivost zajíst něčím mastným, třeba sýrem nebo slaninou, zapít mlékem nebo jiným mléčným výrobkem (v mléce obsažený kasein totiž kapsaicin též neutralizuje), případně si dát panáka. Pěňivé pivo se bohužel neosvědčilo, ale zvažte, jestli s vámi popíjení tvrdého alkoholu nezatočí ještě víc. Při zachraňování nepoživatelného jídla je pak klasikou přidat a povařit nastrouhané syrové brambory nebo nasládlou mrkev a na závěr se pokusit vše zjemnit smetanou či máslem. Co bychom pro tu naši lehce masochistickou lásku k chilli nepodstoupili, že?

## Fungují recepty i bez chilli?

Nechci zbytečně podlézat něžným jazýčkům, kteří nesnesou pálivá jídla, ale drtivá většina mých receptů vlastně funguje stejně dobře i bez chilli (jen pro nás ostatní nebude mít ani zdaleka takový šmrc, že ano). Takže se nemusíte bát z knihy uvařit ani v případě, že máte návštěvu nebo chystáte jídlo pro děti – papričky jednoduše vynecháte. Anebo se pomalu začnou učit rozumět všemu, co tato rostlinka se zázračnými plody do života přináší...

## Dobrou chuť!

Ať už s chilli začínáte, nebo se hřejivostí blížíte své horní hranici, stále by vás měla tato chuť bavit. Není to o překonávání sebe sama, likvidaci chuťových pohárků, vymývání očí vodou či o ranní záchodové vzpomínce na včerejší večeři. Chilli je tak trochu životní filozofie, a ne balet na špičce nože. Zkoušení nových věcí, chuť se trochu překonat, někdy i nutnost vytrvat. Uvidíte sami, jakou radost udělá paprička v jídle vám, když budete vědět, že jste si ji sami vypěstovali, a jakou tomu, s kým budete onu pikantnost spolu s úctou k jídlu sdílet.

## Dobrou chuť.

# MEDAILONEK



Foto: © Proženy.cz/Seznam.cz

## Kateřina Bičíková Harudová

Kateřina vystudovala sociologický výzkum na Univerzitě Karlově, ale brzy dala přednost tomu, co jí baví nejvíce – psaní, cestování a především jídlo. Řadu let působí jako food editorka, a to primárně v magazínu *Proženy.cz* a *Forbes.cz*, pro které téměř denně vymýšlí nové recepty. Věnuje se ale také psaní o místech blízkých i vzdálených, kterými se poctivě projedla v rámci svých cest i dlouhodobějších pobytů v zahraničí, kde strávila několik let. Kromě spousty podivného koření a nevkusných suvenýrů si navozila mraky inspirace, kterou se spolu s těmi nejoblíbenějšími recepty ze své práce i domácího vaření rozhodla přetavit v tuto knihu. Zároveň tak plánuje vyřešit vánoční dárky na příštích několik let.

Když zrovna nevaří a necestuje, věnuje se pěstitelským pokusům (na zahradu samozřejmě smí pouze jedlé plodiny, mezi kterými převládají chilli papričky), pečení cupcakes pod hlavičkou *Sweets'n'Sins* a extralize v curlingu, který je asi tím nejméně vhodným sportem, pokud se vzhledem k tendencím k přejídání chcete udržet fit.

Knihu vydává pod svým dívčím jménem, protože ji tak znají čtenáři, ale v rámci zachování dobrých rodinných vztahů připomíná, že ve skutečnosti se jmenuje Harudová. Na Instagramu ji ovšem najdete jako *katerina.bicikova* (tam tchyně profil nemá).





# PĚSTOVÁNÍ CHILLI

---

Snad každý, kdo má větší než průměrnou spotřebu chilli, dříve či později dospěje k nápadu vypěstovat si papričky vlastní. Přiznám se, že já chilli radši zpracovávám (dobře, to znamená jím), než pěstuji, ale ta radost z vlastnoručně vypěstovaných kousků je vždy i tak ohromná! Po několika zahradnických sezonách, kdy se mi podařilo buď ze semínek vyrostlé klíčky během jednoho týdne všechny zahubit, nebo mít sazeniček naopak tolik, že už se přede mnou začali pomalu schovávat kamarádi, kterým jsem je neustále vnucovala, jsem rezignovala, a každé jaro si u ověřeného pěstitele zamluvím několik vybraných sazeniček. Díky tomu se podstatně zvyšuje jejich šance na přežití, sklizeň je mnohem pestřejší (už jste viděli například papričku ve tvaru penisu??) a mně to ušetří spoustu práce i nervů. Nicméně vy budete na pěstování určitě šikovnější, takže jsme ve spolupráci s Otou a Evou z [ChilliPikanterie.cz](#), u kterých si kromě skvělých chilli dobrot můžete pořídit právě i rozmanitá semínka a pomůcky k pěstování, dali dohromady pěstitelského průvodce pro úplné začátečníky. Začneme pěkně od semínek, ale vy se klidně připojte kdykoli se semenáčky nebo vzrostlými dospělými rostlinami (které kolikrát překvapivě pořídíte v běžných hobby marketech a na trzích).

## Klíčení semínek chilli papriček

### Kdy semínka zasadit

Pro klíčení semen chilli je ideální plastový minipaňník, protože ve fázi klíčení není ani tak důležité světlo, jako zajištění stálé teploty. Seženete ho ve většině hobby marketů.

V našem mírném podnebí je velmi důležité správně odhadnout dobu výsevu semen. Většina rostlin chilli potřebuje od semínka k dozrání plodů 7–9 měsíců. Dobře poté také zvažte své rozhodnutí, kdy již předpěstovanou papriku umístit ven či do skleníku tak, aby vše stihlo dozrát ještě před prvními podzimními mrazíky. Ideální je dávat semínka chilli papriček klíčit na přelomu února a března.

Tropické odrůdy rodu **Chinense** a **Pubescens** vyžadují teploty pro klíčení v rozmezí 24–32 °C, a jelikož ze všech odrůd chilli potřebují nejdéle čas jak pro klíčení, tak následný růst, je pro jejich klíčení ideální dobou začátek února.

Odrůdy rodu **Annuum** či **Frutescens** rády klíčí ve velmi krátké době a vystačí si s teplotami 15–25 °C. Většina papriček tohoto rodu vám vyklíčí do týdne a stejně tak jejich vegetační období je mnohem kratší, stačí je proto vysévat až koncem února či začátkem března.

Velice důležitá je také zálivka, jen dejte pozor na přelévání. V případě, že se objeví plíseň, setřete ji prstem a pootevřete paňník. Jakmile se objeví první lístky, je vhodné rostlinu přesunout na slunné, teplé místo. První lístky očekávejte v rozmezí jednoho až tří týdnů, v zásadě ale záleží zejména na pěstované odrůdě.

## Příprava semínek ke klíčení

Všechna semena doporučujeme před umístěním do klíčícího média 24 hodin namáčet v heřmánkovém nebo černém čaji, díky čemuž zlikvidujeme možné plísně. Stěna semínka tím zároveň změkne a vy tak pomůžete samotnému klíčku.

### Klíčení v rašelinových tabletách

Ota ke klíčení nejvíce doporučuje velmi šetrné pěstební rašelinové tablety Jiffy. Jedná se o slisovanou rašelinu v textilním válečku, ze které máte po namočení do vody během pár sekund připravený váleček plný substrátem. Jejich cena se pohybuje kolem 4 Kč za kus a při pěstování oceníte především naprosto snadnou manipulaci s rostlinami při následném přesazování – jednoduše je totiž celé přemístíte do většího květináčku, takže nehrozí poškození kořínků. Samotný obal se pak v zemině časem rozpadne. Jedinou nevýhodou rašelinových tablet je náchylnost k povrchovým plísním, proto je třeba minipaňnik velmi dobře větrat, případně ho několikrát za den celý otevřít.

### Klíčení v kokosových tabletách

Druhým způsobem je obdobná varianta klíčení v kokosových pěstebních tabletách. Vyrábí se z drceného kokosového dřeva, které opět stačí jen polít vodou a za pár vteřin máte substrát připravený ke klíčení. Jejich cena je kolem 3 Kč za kus, což je při domácím pěstování zanedbatelné. Opět pomohou při následné manipulaci a přesazování klíčících rostlin. Nevýhodou ovšem je, že na rozdíl od rašelinových tablet neobsahují žádné živiny, a proto je třeba lehce přihnojovat a jakmile kořeny prorostou tabletou, rostlinky přesadit do substrátu.



Poslední možnost je použití klasického substrátu pro výsev. U toho je pouze třeba dbát na sterilitu, a proto je vhodné nechat ho nejprve půl hodiny při 80 °C péct v troubě pod alobalem, čímž se zlikvidují případné choroby a paraziti. Substrát lze použít ihned po vychladnutí. Nedoporučujeme sít semínka hlouběji než 3 mm, neboť každé semínko má energii na překonání určité masy zeminy a z větší hloubky by jí nemuselo mít dostatek. Kromě plastových můžete použít rozložitelné rašelinové nebo papírové sadbové květináče, díky kterým se opět vyhnete riskantní manipulaci s kořínky. Nicméně ty zase mají při přemokření tendenci plesnivět.

## Svícení

Pokud při předpěstování rostlinám nedopřejete dostatek světla, vytahují se hlavně na stonku. Taková rostlina je pak velmi křehká a nestabilní. Chili papričky potřebují dostatečně dlouhý den, což je v našich podmínkách v některých měsících obtížné zajistit, proto jim na začátku můžete přisvícovat. Pěstitelé doporučují světlo RGBA s teplotou 5000–6000 kelvinů, světelným tokem zhruba 2500 lm a věrností barvy Ra nad 95. Těmito specifikacím odpovídají jak některé klasické zářivky (např. Osram Lumilux Biolux), tak řada speciálních led světel na pěstování rostlin. Ty ovšem bývají o něco nákladnější (a taky pak možná budete čelit podezření sousedů z pěstování úplně jiných kytek).

## Jak a kdy přesazovat sazenice

Jakmile se na rostlince objeví třetí patro lístků (a první mateční v tu chvíli často odpadnou), je potřeba sazeničky přesadit. Při pěstování v rašelinových nebo kokosových tabletách ještě vyčkejte, až kořínky prorostou stěnou tablety a budou vykukovat ven.

Při prvním přesazení je již vhodné použít malé květináčky, zcela postačí velikost 10 x 10 cm. Nahradit je lze klasickými plastovými kelímkami o obsahu 3–5 dcl, které pro svou výšku poskytnou rostlině dostatečný prostor k vytvoření kořenového systému a zároveň nezabírají tolik místa, případně pořídít zmíněné rozložitelné sadbové květináče. Pro přesazení použijte klasický substrát typu B či ten na rajčata, zároveň se v tomto okamžiku velmi ocení předchozí výsev do tablet. Rostlinu totiž vložíte do substrátu i s nabobtnalou tabletou a nemusíte manipulovat s jejími kořínky, které jsou v této fázi velmi křehké a snadno se poškodí.

Pokud možno se vyvarujte hromadného pěstování v truhlících s malým rozestupem mezi rostlinami. Kořeny totiž prostupují celou nádobou a rostliny se vzájemně zapletou. Při přesazování tak hrozí jejich potrhání a následné zpomalení vývoje chili papričky.



## Péče o dospělé rostliny

S přesazením sazeniček ven nebo do květináče určitě vydržte až po „zmrzlých“ (druhá polovina května) – rostlinky jsou nejvíce náchylné při nízkých teplotách, a i když už není pod nulou, mohou nastydnout a na několik týdnů zastavit růst. V této době by měly mít zhruba 5 pater lístků, ale není to pravidlem ani nutností.

Co se týče **velikosti nádoby**, pro velké druhy rodů *Chinense* jsou ideální květináče o objemu 10–15 litrů a více. Okrasné, menší druhy si vystačí s klasickými truhlíky nebo objemem 3–5 l.

Stěžejní faktor pro pěstování chilli je **výběr půdního substrátu**. Pro většinu chilli papriček je nevhodnější zásaditá, hlinitopísčité a dostatečně provzdušněná půda. Potřebné živiny rostlina získává jen v případě jejich rozpuštění na minerály ve vodě. Pro výživu rostliny rozhodně není nutné půdu přehnojovat, zásadní je nechat dobře rozvinout kořenový systém tak, aby dokázal přijmout potřebné množství výživných látek. Při prvním pěstování vám bohatě postačí substrát přímo určený pro papriky nebo rajčata, který není drahý, a má vše, co chilli paprička vyžaduje.

Druhým a stejně důležitým faktorem je **zálivka**. Pokud možno, vždy zalévejte odstátou a ne příliš studenou vodou, ta totiž způsobuje paprikám teplotní šok a zabraňuje jim v přijmutí vody. Chilli špatně snáší trvale mokrou půdu – daleko lépe snesou občasné lehké vyschnutí než přelévání. Říďte se pravidlem „chilli není rýže“. Mírně vlhká půda je ideální v období růstu, v období dozrávání plodů je dobré zálivku trochu omezit. Díky sušší půdě se totiž rostlina obrní zvýšením kapsaicinu a navýší se tak pálivost plodů. Také tím zamezíte praskání paprik z důvodu přílišné vlhkosti.

**Dostatek světla** rostlině pomáhá k celkové vitalitě a odolnosti vůči nákazám. Většina chilli papriček je světlomilných, proto jim vybírejte místo s co nejdelším slunečním svitem. Doba slunečního svitu se pozitivně odráží na dozrávání plodů a jejich chuti. Dostatek slunečních paprsků rostlině poskytuje potřebnou energii, kterou následně může vynaložit při tvorbě květů, plodů a kořenového systému. Při pěstování ve skleníku buďte ovšem opatrní, aby se vám rostliny nespálily, často je nutné je chránit zastíněním.

**Teplota** pro správný růst chilli paprik se pohybuje nejčastěji okolo 35 °C, při pěstování ve skleníku se jednoduše dosáhne teplot přes 50 °C a to už rostlinám přináší komplikace, v listech se například pozastaví látková výměna. Pro papriky je ideální proudění vzduchu v horních partiích, proto je vhodné časté větrání střechou skleníku. Většina dostupných odrůd chilli papriček je již aklimatizovaných na naše podnebí, ale stále se jedná o rostliny z tropických oblastí, jsou proto náchylné na mrazíky a dlouhodobě nízké teploty zpomalují jejich růst a vývoj. Při pěstování venku se je pokuste chránit před prouděním chladného vzduchu od země – umístěte je na slunečné místo a do závětrí.

Pro správný růst papriček jsou rozhodující také **živiny** obsažené v substrátu nebo půdě. Je tedy nutné dbát na jejich správný poměr a dostatečný přísun. Tři nejdůležitější, které určují i složení většiny hnojiv, jsou dusík, fosfor a draslík (zkratka NPK). Pokud je hodnota například NPK 5-9-5, výživa rostliny zahrnuje 5% dusíku,



První přesazení sazeničky



Na předpěstování vám poslouží i obyčejné kelímky

9% fosforu a 5% draslíku v přepočtu na objem hnojiva. Pro sofistikovanější analýzu toho, co rostlinkám chybí, si přečtěte následující odstavec, pokud vám chemie nikdy nepřirostla k srdci, přeskočte rovnou ke hnojivům.

## Dusík (N)

Dusík je pro papričky důležitý hlavně ve fázi růstu. Největší spotřebu dusíku proto vyžadují právě mladé rostlinky. Při jeho nedostatku zůstávají velmi malé a listy jsou světle zelené až žluté. Rostlina často ani nenasadí květy nebo se papričky špatně vyvíjejí. Pokud má paprička dusíku nadbytek, dař se jí a nestrádá. Veškerou svou energii však vkládá do růstu a často se stává, že se opozdí květová fáze (reprodukční fáze se posune). Listy jsou tmavě zelené a vypadají zdravě. Při nadbytku dusíku se snižuje příjem draslíku a boru.

## Fosfor (P)

Fosfor se v chilli papričkách oproti dusíku a draslíku vyskytuje jen v malém množství. Rostliny fosfor potřebují při tvorbě kořenového systému. Dostatek fosforu je tedy nejdůležitější pro první fáze růstu. Při jeho nedostatku se zpomalí růst kořenů a vzrůstově bude menší. Fosfor je také důležitý v květové fázi, kde jeho nedostatek způsobuje jejich opadávání. Pokud rostlina postrádá fosfor, nemůžeme čekat bohatou úrodu. Přebytek fosforu ničemu nevádí, rostlinu tímto prvkem nelze předávkovat.

## Draslík (K)

Draslík je pro správný vývoj papriček stejně důležitý jako dusík. V rostlinách působí jako katalyzátor cukrů v buňkách rostlin. Zpevňuje rostliny, které jsou tak odolnější proti škůdcům a chorobám. Čím více ho rostlina obsahuje, tím odolnější je také proti spálení sluncem. Při jeho nedostatku začínají okraje listů hnědnout a mají nepřírozeně zelenou barvu. V květové fázi mohou nastat mutace květů a plodů a tvorba nepřírozených tvarů. Ani jeho přebytek ale není ideální, na listech se pak tvoří hnědé skvrny nahromaděného draslíku. Při velkém přehnojení a předávkování draslíkem se v rostlinách snižuje příjem hořčičku, boru a vápníku.

## Vápník (Ca)

Stejně jako v lidském těle, i rostliny potřebují vápník pro zpevnění stěn buněk. Zvyšuje se tak odolnost proti škůdcům a chorobám. Vápník se soustřeďuje do květů a plodů při jejich tvorbě. V kyselých půdách se vápník do rostlin špatně vstřebává, stejně tak při vysokém obsahu draslíku a hořčičku v zemi. Při nedostatku vápníku mohou začít vadnout staré listy a na nových usychají špičky a hrany. V plodové fázi je vápník velice důležitý a jeho nedostatek způsobuje měknutí stěny papriček a jejich hnilobu. Pokud to s vápníkem přeháníme, mohou se dostavit škodlivé změny na rostlinách zvané alkalizace. Přebytek vápníku negativně ovlivňuje i příjem boru, železa, manganu a mědi.

## Hořčík (Mg)

Stejně jako vápník je i hořčík katalyzátorem pro rostlinný stavební materiál. Hořčík, fosfor a vápník mají největší význam při tvorbě plodu. Nedostatek hořčíku způsobuje podobné problémy jako nedostatek dusíku, v tomto případě je třeba sledovat přítomnost obou prvků. Pokud rostlině chybí hořčík, její listy ztrácejí zelenou barvu a kolem žilek můžeme pozorovat nažloutlé zbarvení. Nedostatek hořčíku způsobuje pozdější nasazování květů, které pak navíc nejsou tak výrazně zbarvené. Při jeho nadbytku se pouze snižuje schopnost přijímat fosfor nebo vápník.

## Železo (Fe)

Železo v rostlinách působí jako katalyzátor při tvorbě chlorofylu (zeleného barviva v buňkách rostlin) a taktéž se jedná tedy o velice důležitý prvek. Účastní se aktivace enzymů v rostlině. Jeho nedostatek se projevuje žloutnutím kolem žilek listů, přičemž samotné listové žilky zůstávají zelené. Pokud přeženeme hnojení fosforem, začne rostlina špatně železo přijímat. Přemíra železa v rostlinách se téměř nevyskytuje.

Nz to složitě, ale pro domácí pěstování vám v podstatě stačí využívat základní (organická) **hnojiva**. Klasické substráty jsou většinou předhnojené na 6 týdnů a po vyčerpání by mohly papričky začít strádat, takže je lepší je zhruba jednou týdně přihnojovat. Přibližně první dva měsíce používejte hnojivo pro růst s nižším obsahem fosforu a větším poměrem dusíku. V Chilli Pikanterii používají organická hnojiva BioBizz, kde jejich růstové BioGrow má NPK 4-3-6. Ve třetím měsíci je dobré přidat nebo ho nahradit květovým hnojivem. Nejdříve méně květového než růstového a časem obráceně. Květová hnojiva už mají naopak vyšší obsah fosforu podporující plod a květ s NPK 2-7-4. Samozřejmě lze použít i klasická chemická hnojiva jako Kristalon Plod a Květ, které má vysoký obsah živin (procentuální NPK 15–5–30), ale tím pádem to s ním můžete také jednoduše přestřelit. Pokud se chemii chcete vyhnout, fajn je i tekuté Hoštické hnojivo na rajčata a papriky s guánem, které má rozumné NPK 7-4-6 a je také cenově přijatelné.

## Mšice

Každý rok je to stejné. Pipláte si svoje milované papričky doslova od semínka a staráte se o ně jako o poklad. A zatímco vy se tak dřete, abyste se mohli radovat z bohaté úrody, dělají si na ně zálsuk ještě ony. Nenáviděné a zákeřné mšice. Zatočte s nimi jednou provždy a začněte hned, než se vám přemnoží!

## Jak je poznáte

Chcete-li mít úplnou jistotu, otočte list. Listy napadených rostlin jsou totiž úplně bez života – povadlé, zkroucené, vybledlé a mají na povrchu mazlavý povlak. Mšice z rostliny totiž vysávají šťávu a také na ni přenáší různé choroby a ona tak chřadne. Zbystřit byste měli i v případě, když se v okolí vyskytuje velké množství mravenců – s mšicemi jsou jedna ruku a navzájem si pomáhají.