

## Ægte Peber

(*Piper nigrum*)

20 frø

### Værd at vide:

Den ægte Peberplante er en klatreplante, der kan udvikle op til 10 meter lange ranker. Peber har været anvendt som krydderi i mere end 3.000 år.

Peberplanter udvikler deres frugter fra de er 3 år gamle og de næste 10 til 20 kan der høstes på dem. De høstede grønne peberkorn bliver ved tørring sorte og den rynkede overflade opstår gennem det indtørrede frugtkød.

Det urgamle navn for peber - Pipali - stammer fra Indien. Heraf er der over tid dannet det tyske ord "Pfeffer", det engelske ord "pepper" og det franske ord "poivre".

### Anvendelse:

I Asien blev peberfrugterne anvendt som et fordøjelsesmiddel, mod inflammation og mod hovedpine. I Europa bliver peber anvendt som krydderi og for at give skarphed i mad, enten som hele korn eller i formalet tilstand.

### Oprindelse:

Ægte peber har sin oprindelse på Malabarkysten i det sydvestlige Indien.

### Formering:

Såning og spiring er muligt hele året indendørs. Læg frøene i blød i rumvarmt vand i nogle timer. Fugtig såjord tilsættes nu en 1/4 sand og blandes godt. Tryk herefter frøene ned i såjorden i en dybde af 1 cm, hvorefter de dækkes let og såbakken stilles meget varmt. 25° til 30° C er den ideelle spiringstemperatur. En høj luftfugtighed fremmer også spiringen.

### Placering / lys:

Peberen behøver som tropisk plante en meget varm og halvskygget placering med en temperatur på minimum 20° C og opefter samt en høj luftfugtighed. Unge planter bør af og til overbruses.

### Gødning, vanding og pleje:

Anvendes der enhedsjord skal denne tilsætte humus/kompost for at gøre jorden løs. Vand regelmæssigt og gennem vækstsæsonen gødes ugentligt.

### Overvintring:

Vinterplejen ligner den der gælder om sommeren. Peberen tåler ikke en temperatur på under 15° C, hvorfor denne minimumstemperatur ikke må overskrides.

### Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke tilbyde på vores breddegrader. Alligevel er kultiveringen af eksotiske krydderurter forholdsvis enkel, blot der iagttages enkelte grundlæggende dyrkningskrav. Hverken gartnerjord eller krukkejord egner sig til krydderurter. Miks hellere selv jord bestående af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, 1/3 lerholdiggartnerjord og 1/3 sand. Denne jordblanding kan også fås i faghandlen. Alle krydderurter kræver i pletter/krukker et godt drænlag med afløbshul i bunden af potten/krukken, så rødderne ikke står i vand og for at forhindre skimmel på dem. Der skal vandes regelmæssigt, men udgå jorden er vedvarende våd (rødderne må ikke drukne). Sørg for god plads mellem planterne så de hver især får samme mængde lys eller sol. Får planterne det for vådt eller for lidt lys/sol vil de vantrives.

