TG 079

COLEÇÃO TERRA GENTIL



100% DE GRAÇA

HABANERO

Pimentas do Mundo

Do México ao Peru, no seu quintal.

por André Zimermann



UMA CARTA PARA VOCÊ

Oi, eu sou o André.

Tem mais de 3 mil pimentas pelo mundo.

E todas saem de só cinco espécies.

Aqui tem ardido, semente e pimenta seca.

SUA MISSÃO ATÉ AMANHÃ

Escolha uma pimenta do mundo para plantar.

Com carinho, André

Terra Gentil

Na próxima: o mapa do livro →

SE VOCÊ FIZER SÓ UMA COISA

Semeie a pimenta cedo.

Quanto antes nasce, mais colheita.

CALMA

Quanto mais ardida, mais demora.

Habanero leva uns 200 dias.

Na próxima: o mapa do livro →

NESTE LIVRO

O mapa do livro

05 COMECE AQUI
A ficha da pimenta

06 CAPÍTULO 1
Do pé ao ardido

08 CAPÍTULO 2
Semente de casa

12 CAPÍTULO 3
Secar e guardar

15 CAPÍTULO 4
Pimentas do mundo

18 PARA FAZER
Comece essa semana

ATALHO

Pimenta sem fruto no calor? Vá para a página 11.

Na próxima: a ficha da pimenta →

FICHA DA PIMENTA

Antes de plantar

O que ela pede

FAMÍLIA
A do tomate

ESPÉCIES
Cinco domesticadas

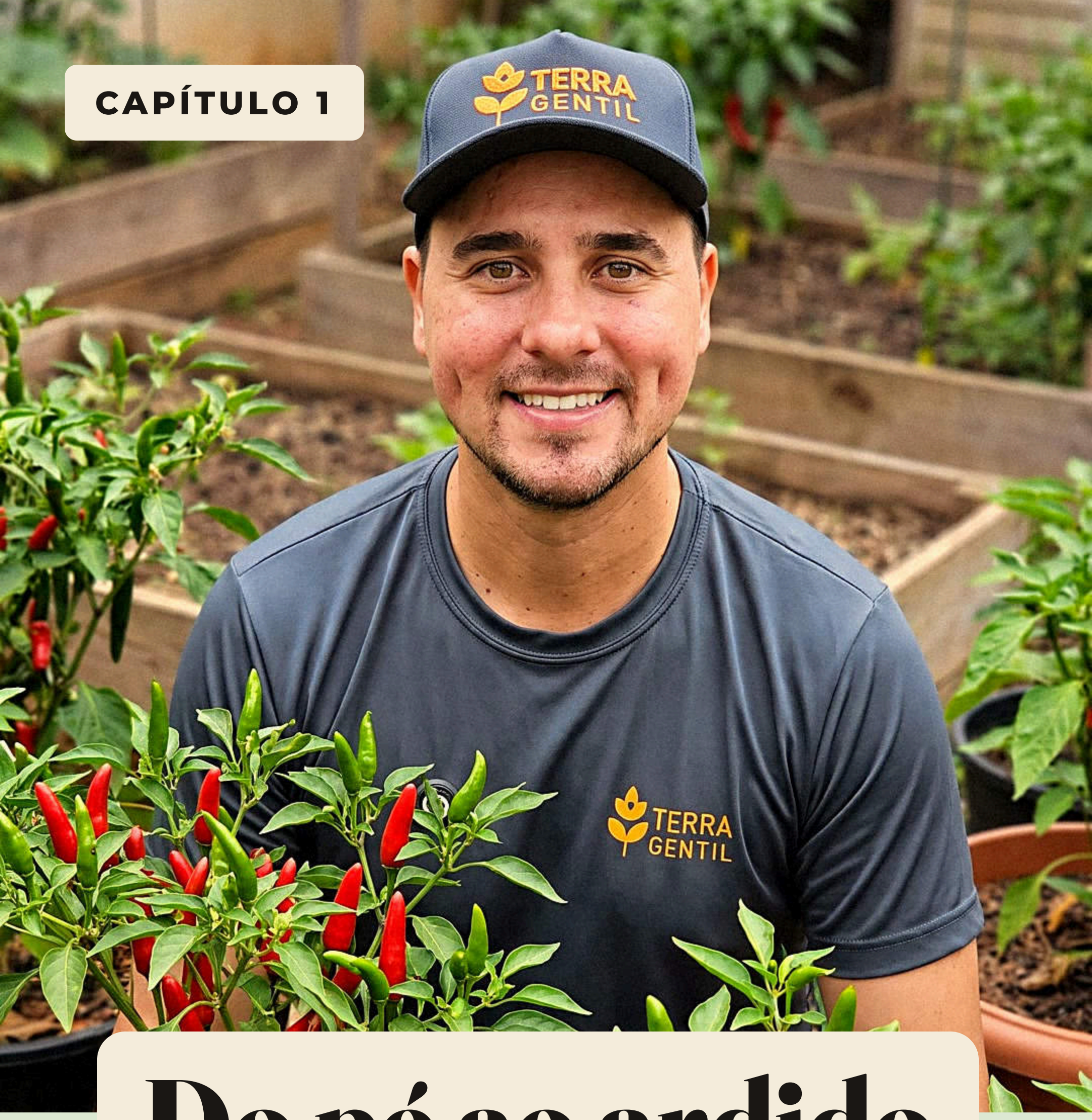
VARIEDADES
Mais de 3 mil

NASCE
10 dias a 5 semanas

COLHEITA
Verde ou madura

CALORÃO ATENÇÃO
Acima de 30 graus, menos fruto

Na próxima: do pé ao ardido →



Do pé ao ardido

01 Certo e errado

02 Semente guardada, passo a passo

03 Pimenta sem fruto

Na próxima: certo e errado →

Certo e errado

O QUE	CERTO	ERRO
Menos ardida	Colha nova	Deixar no pé
Pé com 30 cm	Belisque a ponta	Deixar esticar
Florida	Adubo com potássio	Sem adubo
Rega	No pé	Na folha

Quanto mais ardida a pimenta, mais tempo leva no pé.

DICA DO ANDRÉ

Colhida verde, ela fica vermelha na janela de sol.

Na próxima: semente de casa →



Semente de casa

01 Semente guardada, passo a passo

02 De um ano para o outro

03 Pimenta sem fruto

Na próxima: semente guardada, passo a passo →

PASSO A PASSO

Guardar semente? Faça assim.

FRUTO	SECAGEM	DURA
Bem maduro	Duas semanas	Uns dois anos



ESCOLHA

Pé saudável, fruto maduro.



SEQUE

No papel toalha, lugar quente.



ANOTE

Nome e data no envelope.

DICA DO ANDRÉ

Use luva: a semente irrita a pele.

Na próxima: de um ano para o outro →

De um ano para o outro

Pimenteira é perene: no ano seguinte dá mais.

No frio, corte os galhos a 5 cm e tire os frutos.

Troque o substrato e regue só o necessário.

Brotou de novo? Ela floresce ainda mais.

Habanero e tabasco são as que mais valem a pena.

Na próxima: pimenta sem fruto →

ERRO COMUM

Pimenta sem fruto no calor?



O QUE PARECE

Planta preguiçosa.

O QUE PODE SER

Calor acima de uns 30 graus.

COMO RESOLVER

Prefira as ardidas, que aguentam mais.

Na próxima: secar e guardar →



CAPÍTULO 3

Secar e guardar

01 Pimenta seca

02 Cuidado com o ardido

03 Pimentas do mundo

Na próxima: pimenta seca →

Pimenta seca

CASCA	PRONTA
Fina, como a caiena	Quebra mas ainda dobra

NO FORNO

Assadeira com fatias

Fogo bem baixo

Porta entreaberta

Pote sem umidade dentro

Cuidado

Jalapeño melhor defumada

Pimenta seca arde mais, grama por grama

Na próxima: cuidado com o ardido →

ATENÇÃO

Semente de pimenta irrita a pele.

Pimenta fresca no óleo fora da geladeira pode dar botulismo.

Pimenta seca com umidade apodrece.

FAÇA ASSIM

Use luva para tirar a semente.

Congele: lave, seque bem e ponha em saquinho.

Na próxima: pimentas do mundo →

Quatro pimentas



Habanero

Uns 200 dias até madurar.

◑ 💧



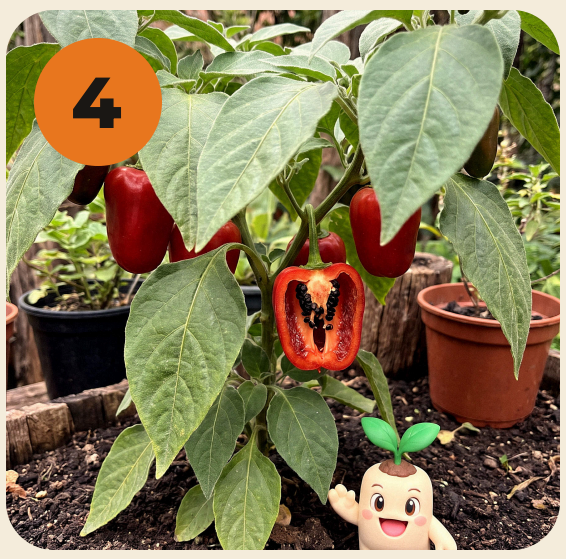
Jalapeño

Nome da cidade de Xalapa.



Tabasco

Até 100 frutos por pé.



Rocoto

Semente preta, folha peluda.

CHAVE ◑ Semeie cedo 💧 Ardida demora mais

Na próxima: o que deu errado →

O que deu errado?

JALAPEÑO RISCADA
É sinal de madura.

HABANERO NÃO NASCEU
Espere duas semanas.

PADRÓN ARDIDA
Roleta-russa: é normal.

FOLHA MANCHADA
Regue só no pé.

DICA DO ANDRÉ
Chipotle não é variedade: é jalapeño seca na fumaça.

Na próxima: um número que anima →

VOCÊ SABIA?

6 MIL

anos atrás, no México, a pimenta já ia para a comida.

É uma das plantas cultivadas mais antigas das Américas.

E MAIS UMA

A caiena leva o nome de um rio da Guiana Francesa.

Na próxima: comece essa semana →

PARA FAZER

Comece essa semana

- [ ] Semeie cedo
- [ ] Menos ardida? Colha nova
- [ ] Belisque a ponta aos 30 cm
- [ ] Potássio quando florir
- [ ] Regue só no pé
- [ ] Semente de fruto maduro
- [ ] Nome e data no envelope
- [ ] Luva para tirar a semente

Tire um print e cole na geladeira.

Na próxima: um recado meu →



ATÉ O PRÓXIMO LIVRO

Se a sua pimenta do mundo der fruto, me conta. E divide umas sementes com quem estiver perto. Gentileza gera gentileza.

Com carinho, André

079	080	081	082	083	084
VOCÊ TEM					

São 79 livros na coleção, todos de graça.

PRÓXIMO: TG 080 ORQUÍDEA NA ÁRVORE

Comente TRONCO no @canalterragentil e ele chega no seu direct, de graça.