

Tšillidid võib külvata juba veebruaris, kui tärpanud taimedele on võimalik anda lisavalgust. Kui ei, on targem oodata märtsi keskpaigani.

Aednik Piia Reinikainen annab ajakirjas Kotipuutarha järgmisi näpunäiteid tšillistikutete ettekasvatamiseks.

■ Seemned idanevad sõltuvalt sordist ja tingimustest 15–30 päeva. Kasvualuseks sobib turba-liiva segu või poest ostetud külvimuld. Niisutage muld külvianumas läbi. Seemned asetage harvalt, sest tšillid idanevad üldiselt hästi. Katke seemned kergelt mullaga ja piserdage külv niiskeks. Kui külvasite eri sorte, pange kindlasti juurde nimesildid, et nad segi ei läheks. Katke külv kilega, mille sisse torgake mõned õhutusaugud.

■ Asetage külvianum sooja kohta (25–30°): näiteks radiaatori peale või soojendusega vannitoapõrandale. Jälgige külvi, et see püsiks parajalt niiske. Kui idulehed hakkavad mullast välja pressima, tõstke anum valguse kätte.

■ Kuni märtsi lõpuni on põhjamaa oludes aknalaua loomulikku valgust veel vähevõitu ja istikud vajavad lisavalgust. Hoidke lampi väiketaimedest kümmekond cm kõrgemal ja tõstke vastavalt sellele, kuidas nad sirguvad.

■ Kui taimehakatiistel on arenenud 2–3 pärislehte (NB! Idulehti ärge arvestage!), istutage nad eraldi pottidesse. Sinna pange juba vil-

jakam muld. Pikeerimisele eelneval päeval kastke taimi, sest korralikult vett täis imenud istikud elavad häirimise paremini üle.

■ Tõstke pikeeripulga abil taimehakatis õrnalt mullast välja (abivahendina võib kasutada ka näiteks söögipulki). Püüdke juuri mitte vigastada, sest paprikad on ümberistutamise suhtes tundlikud. Hoidke kinni juurepallist või lehtedest, mitte varrest, sest seda vigastades on suur oht istikust ilma jääda.

■ Väikest taimet pole soovitatav kohe suurde potti istutada, sest istikud arenevad algul aeglaselt, ning kui juured ei kasuta kogu poti mulda, võivad seal tekkida taime arengut pärssivad protsessid. Esiagu piisab 5cm läbimõõduga pottidest, hiljem võtke suuremad (10–12 cm), kus saab taimi hoida kasvuhoonesse istutamiseni mai lõpus – juuni algul.

■ Noored taimed hukuvad väga kergesti veepuuduse tõttu, sellepärast ei tohi muld hetkekski täielikult läbi kuivada. Samas ei talu nad ka soiselt märga mulda.

■ Otsene kevadpäike võib õrnu taimikesi kergesti põletada. Tõstke keskpäeval istikud aknalaualt mullale või pange midagi varjuks ette.



HUVITAVAT TŠILLIDEST

Mahedatest tõelise tulekahjuni

Paprikate kultuuristamise käigus on jäänud sõelale viis põhilist liiki, millest on aretatud tuhandeid sorte. Lisaks tuntakse mõnikümnet metsikut tšilliliiki.

Vürts- ehk tšillipaprika (*Capsicum annum* Longum-rühm) kuulub samasse liiki magusa ehk salatipaprikaga (*C. annum* Grossum-rühm), mille magusaid ja mahlaseid vilju kasutatakse köögiviljana. Tšillide ülesanne on toitu maitsestada.

Vürtsipaprika sortide hulgas on nii mahedaid kui ka selliseid, mis tekitavad suus tõelise tulekahju. Tuntumaid sorte: 'Hot Wax', 'Peperoni', 'Jalapeño', 'Cayenne', 'Thai', 'Poblano'.

Põletavalt tuline on kibe ehk kajenni paprika (*C. frutescens*), mida nimetatakse ka kirbikuks. Enim tuntud sort on 'Tabasco'.

Kariibi saartel levinud kariibi paprikal (*C. chinense*) on väikesed kibetulised viljad. Tuntumad esindajad: 'Habanero', 'Naga Morichi'.

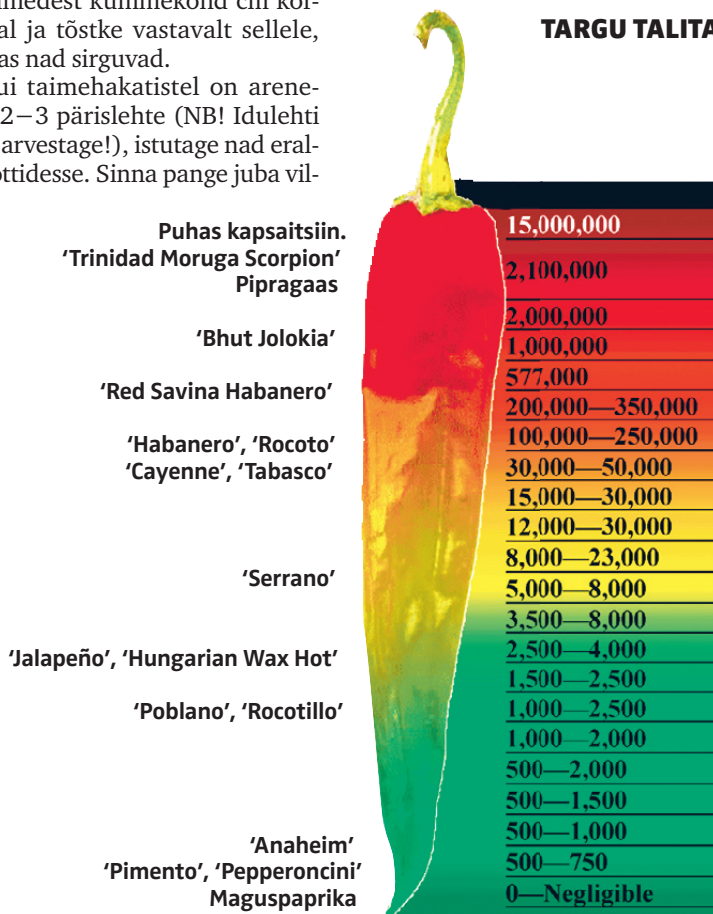
Liigil *C. baccatum* eestikeelset nime pole, soomlased kutsuvad teda maripaprikaks või maripipraks.

C. pubescens on pärit Andidest. Paksu seinaga viljad meenutavad väikesi õunakesi. Tuntumad sordirühmad on Rocoto ja Canario.

Kodustes tingimustes on kõige lihtsam kasvatada hariliku paprika (*C. annum*) ja liigi *C. baccatum* sorte. Ülejäänud liigid on juba märksa nõudlikumad, vajades suuremat pühendumist ning sügavat huvi tšillide äärmiselt mitmekesise ja põneva maailma vastu.

www.chiliyhdistys.fi

TARGU TALITA



Scoville'i skaala tšillide tulisuse mõõtmiseks.