

Tšillide tulevärk

TIIT KOHA

Varsti peab tšillipipra seemned mulda pistma. Milliseid sorte valida, kuidas taimi ette kasvatada?

Magusa ja mahlaka salatipaprika kõrval võiks kasvuhoones olla ka särtsakamaid paprikaid, mida tavaliselt kutsutakse tšillideks või tšillipipardeks. Nendega on hea maitsestada toitu ja hoidiseid, teha maitseõli ja pipranapsi. Nad on erakordselt vitamiinirikkad.

Vürtspaprikas ja teistes tulistes paprikaliikides sisalduv alkaloid kapsaitsiin ongi see, mis põhjustab organismis suurema või väiksema tulekahju. Sisemised leegid tapavad piskuid ja on muulgi moel tervislikud.

Aga tasub teada sedagi, et tšilli söömine suurendab endorfiinide ehk heaoluhormoonide hulka. Küllap sellepärast ongi paljud põletavate tšillide "nautimisest" sõltuvusse jäänud!

Metste talu külvinipid

Pärnumaal Saarde vallas Kärsu külas tegutseva Metste aiandustalu köögiviljasortimendis on ka paarikümmend nimetust tšillipipraid. Kasvatajad Vaike ja Katrin Pärn jagavad nüüd oma kogemusi nende kasvatamiseks.

- Külvame tavaliselt 16.–20. veebruaril. Oleme kasvatanud sorte, mis idanevad 7–20 päevaga (vähemalt +20° juures). Kiiremini tärkavad varased sordid.

- Külvid teeme väikestesse kastidesse, millel on augud põhjas. Kasutame kasvuturvast: see on kerge ja juured arenevad selles väga hästi.

- Kõigepealt kastame turba märjaks ja laseme taheneda. Siis külvame hõredalt seemned ja katame liivaga – sellepärast, et liiv on raske ja taime ülestõusmisel ei jää siis seemnekest idulehtede otsa.

- Kõik külvikastid on mõistlik sildistada, märgime siltidele sordi nime ja külvikuupäeva.

- Pärast külvi hoiame kaste soojas kohas (vähemalt +20°). Kuni tõusmete ilmumiseni oleme katnud ka õhukese, vabalt peale asetatud killega, mis ei lase külvil läbi kuivada.



'Long Thin Cayenne' sobib hästi pipranapsi tegemiseks ja tema vilju saab edukalt kuivatada.

REPRO



Hetkel maailma kangeimaks tšillipipraks tunnustatud hübriidsort, põrgulikult põletav 'Carolina Reaper'.