

Särtsakad vürtspaprikad

Vürtspaprika ehk tšillipaprika on sõltuvalt sordist rohkem või vähem kibe, sobides pigem toidu maitsestamiseks.

Kuu aja pärast võib paprikaseemned juba potti pista, sest paprika istikuperiood on pikem kui tomatil – vähemalt 60–70 päeva. Magusa salatipaprika kõrvale valige ka vürtsikamaid sorte, et anda toidule särtsu ja mõnusat aroomi. Aiaärides jäi silma põnevaid sorte, mida võiks tänava proovida.

‘Chilli Shake’

Sordisegu, kust saab palju eri värvi, kuju ja suurusega vilju. Ka maitsevalik on rikkalik, skaala ulatub pehmest vürtsist tõelise tuleni.

Piisab ühest seemnepakist, et vürtsipaprikate põneva seltskonnaga lähemalt tutvuda.

‘Hungarian Black’

Möödukalt kibedad ja meeldiva lõhnaga viljad pole kuigi suured (pikkus u 7,5 cm). Küpsedes muutub nende mustjas pind tasapisi tumepunaseks. Värviliste läikivate viljade ja purpurpunaste õitega puhmik pakub lisaks väärtuslikule saagile ka rohkelt silmailu. Maailmas tuntud ja kõrgelt hinnatud n-õ pärandsort.

‘Razzamatazz’

Möödukalt tuline sort potis kasvatamiseks. Pisikesed värvikad viljad (kollased, oranžid, punased, hele- ja tumelillad) vaatavad lõbusalt ülespoole.

‘Hotscotch’

Ettevaatust, põletab! Segu Kesk-Ameerika liigi *Capsicum chinense* sortidest ‘Habanero’ ja ‘Scotch Bonnet’. Ümarad viljad on küll väikesed (2–6 cm), aga see-eest põletavad nagu tuli. Habanerosid peetakse maailmas kõige tulisemateks tšillideks. Küpsete viljade hulgas on punast, oranži, šokolaadpruuni.

‘Orange Wonder’

Efektne sort konteinerisse, et kaunistada sooja päikeselist terrassi või aknalauda. Kasvatatakse massiliselt väikesi ülesvaatavaid vilju, mis küpsedes muutuvad säravoranžiks. Maitse on möödukalt põletav.

KAJA KURG



TASUB TEADA

Paprikaid igale maitsele

Vürtspaprika ehk tšillipaprika (*Capsicum annuum Longum*-rühm) on harilikust paprikast (*C. annuum*) aretatud sordirühm. Sõltuvalt sordist on viljad rohkem või vähem kibedad.

Sageli räägitakse jalapeno-piprast, mis on samuti vürtsipaprika

sort – ‘Jalapeno’. Tal on lühemad viljad (5–9 cm), mida tarbitakse tavaliselt rohelisena.

Magus ja mahlane magus paprika ehk salatipaprika on samuti harilikust paprikast aretatud sordirühm (*C. annuum Grossum*-rühm).

Lausa põletava maitsega on kibe ehk kajenni paprika (*Capsicum frutescens*), mida nimetatakse ka kirbikuks. Väga terava maitsega sort on näiteks ‘Tabasco’.

Allikas: *Urmas Laansoo “Taimeraamat” (Varrak 2009)*