

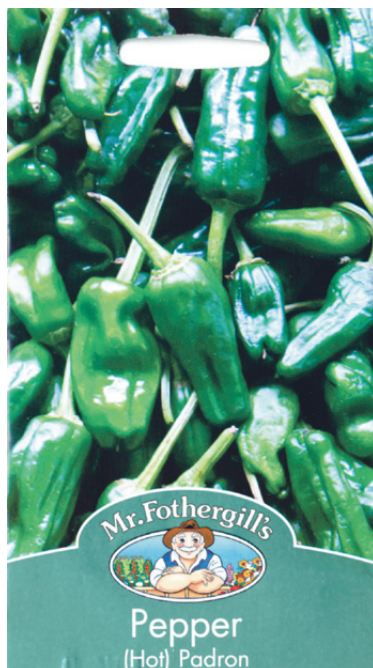
Tšillid avavad külvihooja

Paprikaid külvates tasub mulda panna ka tuliseid sorte.

Külmal ajal on kasulik süüa vürts- ehk tšillipaprikat ja teisigi punapipra (*Capsicum*) perekonna rohkem või vähem tuliseid liikmeid, mida kutsutakse tavaliselt tšillideks või tšilliparadeks.

Tuline tšilli soojendab seestpoolt ja hoiab haigused eemal. Sisemisi leeke põhjustab alkaloid kapsaitsiin, mis tapab pahad gripi- ja muud pisikud ning on muulgi moel väga tervislik. Tšillid peetakse kõige vitamiinirikamateks köögiviljadeks maailmas.

Seega on praegusel gripiperioodil ütlemata hea, kui köögikapist saab võtta omakasvatatud ja -kuivatatud tšillikaunu (botaaniliselt on küll õigem öelda marju) ja teha neist koos ingveriga näiteks tervistavat tšilliõli, nagu õpetas tekköögis üks tark hiinlasest kokk. Või siis lisada sartsu muudele toitudele-jookidele. Väga mõnus on ka maiustada sügisel tehtud vürtsmoosiga.



Tšillipaprika 'Padron' on traditsiooniline komponent Hispaania *tapas*'tes. Rohelised koonusekujulised viljad on väikesed (3–5 cm), veidi kortsus ja soonilised. Poolminult on nad magusad, küpselt saavutavad tulususe.



Capsicum baccatum 'Jamaican Bell' pole kuigi terav, hapukas maitse meenutab rabarberit. Taimed kasvavad kõrgeks (üle meetri) ning on oma rohkete väikeste punaste "kellukestega" väga dekoratiivsed.



Viimastel andmetel (2012) on maailma tuliseim tšilli kariibi paprika 'Trinidad Moruga Scorpion'.

KUI VALUSALT PÕLETAB

Tulususe mõõdik

Skaala tšillide tulususe mõõtmiseks arendas välja doktor Wilbur Scoville eelmise sajandi algul. Seda hakatigi tema nime järgi kutsuma. Kui mahe maguspaprika asub skaalal nullpunktis, siis puhas kapsaitsiin võrdub 16 miljoni tulususe ühikuga SHU (*Scoville Heat Unit*). Hetkel peetakse kõige põletavamaks tšilliks sorti 'Trinidad Moruga Scorpion', varem hoidis esikohta 'Habanero'. Mõlemad on kariibi paprikad.

Seemnepakenditel on praktilisem näidata tulusust väiksemas mõõtkavas (näiteks viie palli süsteemis), et seda oleks lihtsam tajuda.