



'Purple Jalapeño' vilja küpsusastmed toorest üleküpsenuni.

■ Selleks ajaks, kui külvid on üleval, käib päike juba kõrgemalt ja külvikastid saab paariks nädalaks tõsta aknalaudadele ja/või köetavasse kasvuhoonesse.

■ Lisavalgust me seni kasutanud ei ole. Hõreda külvi puhul ei ole ka karta, et taimed välja veniksid.

■ Kolm-neli nädalat pärast tärkamist pikeerime taimed ühekaupa väikesesse pottidesse. Vastavalt vajadusele tuleb veel mitu korda ümber istutada ja istikud rändavad järk-järgult suurematesse pottidesse.

Mida tasuks proovida

Metste talus kasvatatakse tšillid kasvuhoones ja kiletunnelis, kuid seda võib teha ka rõdul ja aknalaulal.

“Kui poes jääb silma mõni eriti vahva kirjeldusega seemnepakk, kuid on kirjas, et tegu on dekoratiivpipraga, siis ei tasu kurvastada: ka tema viljad kõlbavad süüa,” julgustavad Vaike ja Katrin tšillihuvilisi. “Enamasti on see siis madalam ja potis kasvatamiseks sobiv sort. Potitaimena saab meie kliimas teravakaunalist sõpra kasvatada mitu aastat.”

Milliseid sorte võiks proovida?

'Koral' on väikeste (läbimõõt 2–3 cm) ümarate viljadega, need on hästi vürtsikad, aromaatsed ja säilivad kaua. Annab korraliku saagi just hoidiste sissetegemisega ühel ajal.

'Astrahhanski' on õhukese viljalihaga, sobides neile, kes teevad kodust pipranapsi.



Kibe ehk kajenni paprika 'Twilight'.

'De Cayenne' on samuti hea sort pipranapsi tegemiseks, tema vilju saab edukalt ka kuivatada.

'Jalapeño' rohelistest viljadest marineeritud hoidis on hästi tuntud polettidelt, aga seda on väga lihtne ka ise teha, kui endal sort kasvamas.

'Orange Wonder' oli oma püstiste oranžide viljadega väga dekoratiivne potitaimena.

Eelmise aasta sortidest olid saagikaimad 'Astrahhanski', 'Koral', 'Orange Habanero', 'Jalapeño' ja 'Leek'.

Eespool nimetatud sordid on saadaval meie poodides, erilismate hankimiseks tuleb aga rohkem vaeva näha: tellida internetist või osta reisidelt mõni vilja kaasa.

Särtsakas suutäis

“Põletavate piparde söömine vajab veidi harjumist. Meie pere lemmikuks on marineeritud jalapenod,

mida võtame prae kõrvale nagu tavalist salatit,” jagavad Vaike ja Katrin kogemusi tšillide tarbimiseks.

“Marineerimiseks sobivad kõik sordid, see mahendab veidi nende tulisust. Oluliselt ei muuda oma kangust vaid 'Orange Habanero', mis on väga “õline”. Võimalusel on meil ikka prae juures mõni särtsakas vili, ühe värske habanero jagame tavaliselt kaheks või kolmeks.”

Eelmisel aastal olid Metste talu tšillipiparde seas kõige teravamad tegelased 'Red Habanero', 'Orange Habanero' ning n-ö taskusort Nigeeriast, mille nime kasvatajad ei teagi.

Tänavu täieneb tšillisortiment nii mõnegi uue maitse ja teravusega.

Külvipotti lähevad ka maailma kangeimaks tšillipipraks tunnustatud hübriidsordi 'Carolina reaper' seemned, mille SHU-indeks (teravuse näitaja Scoville'i skaalal) võib ulatuda üle 2 200 000 (vrd: puhas kapsaitsiin 15 000 000, pipragaas 2 000 000).

Katrin: “Proovime kasvatada, näis, kuidas välja kukub. Eelmine maailmarekordi omanik oli 'Trinidad Moruga Scorpion' – SHU-indeks kuni 2 009 231 –, millest üritame kasvatada kollaste viljadega eksemplari.”

Metste aiandustalu kasvatab ka istikuid. Kõige erilismate piparde taimi neilt siiski veel ei saa, kuid tavapärase teravusega potipiparde istikuid võib leida kevadel nii Pärnu taluturul kui ka laatadelt.