

Pere lemmik – paprika

Malle Järvan

Ajapikku on meie perel köögiviljade seas välja kujunenud rida lemmikuid – porgand, lillkapsas, porro, juurseller ja veel mõned – mida püüame enamasti igal aastal kasvatada. Aga juba pea veerandsada aastat hõivab vaieldamatult esikoha paprika ehk maguspipar.

Kuidas algas meie tutvus

Esmakordselt kuulsin maguspiprast noore teadurina Juulikul suurte kogemuste ja laialdaste köögiviljanduse alaste teadmistega väga toreda kolleegi, põllumajanduskandidaat Alide Pajoma suust. Et on üks väga tervislike omadustega maitsev köögivili, kuid ühtlasi lehetäide meelistaim. Kas ta oma pika aednikupraktika jooksul maguspipart ka ise proovis kasvatada, selle kohta mul teave puudub. Kindlasti oli sel “nõuka” ajal suuri raskusi selliste vähelevinud kultuuride seemnete kättesaamisega. Seemnete puudumine võis olla ka oluliseks põhjuseks, miks maguspipart pikka aega ei kasvatatud ja peaaegu et ei tundudki. Ometi on teada, et Eestis kasvatati paprikat mõisate kasvuhoonetes ja kodus aknalaudadel juba 19. sajandil. Arvatavasti oli siis paljudel juhtudel tegemist paprika kibedate sortidega, mida kasutatakse ka rahvameditsiinis.

Minu isiklik tutvus paprikaga sai alguse mitmekümne hektari suurusel paprikapõllul Moldaavias 1981. aasta varasügisel rahvusvahelise aiandussümposiumi raames korraldatud väljasõidul. Saanud julgust sellest, kui isukalt ja mõnuga soliidset teadlased maailma eri paigust otse põllul haukasid lõunapäikeses küpsenud mahlaseid punaseid paprikavilju, otsustasin ka ise proovida. Maitse ületas kõik ootused! Miskipärast olin selles ette kujutanud ebameeldivaid nüansse, midagi sõnaga “pipar” seonduvat. Korrapealt sai see köögivili aastakümneteks minu vaieldamatuks lemmikuks.

Esimesed õnnestumised

Tookord sai taskupõhjas ära toodud paari paprikavilja seemned sordist ‘Podarok Moldovõ’, et üritada neid ise Eestis kasvatada.

Järgmisel varakevadel külvasime seemned ja kasvatasime soojas kasvuhooes korralikud istikud. Need istutasime mai lõpul maha – osa kütteta kasvuhooesse turvassubstraadile ja ülejäänud taimed õue tuulevarjulisse kasvukohta, esialgu kiletunneli alla. 1982. aasta suvi oli erakordselt soe ja harvade vihmahoogudega. Sellistes tingimustes kasvas paprika avamaal ka kateteta väga hästi, saime suurepärase saagi, ligi 9 kg ruutmeetri kohta! Tõsi, viljad said korjatud rohelistena, nn tehnilises küpsuses, et taimedel rohkelt tekkinud viljade tõttu koormust vähendada. Paprikaviljad (tegelikult ‘marjad’, mitte ‘kaunad’!) järelvalmisid kiiresti, olid meeldiva maitsega ning leidsid rohkesti poolehoidjaid. Sügisel sai mõned viljakamad taimed suure mullapalliga ümber istutatud ning kasvuhooesse ja isegi tупpa aknalauale paigutatud. Kehvadeski valgusoludes kasvasid viljad edasi ja muutusid ilusaks, läikivalt punaseks.

Juba see esmane õnnestumine suutis veenda, et ka meie põhjamaistes tingimustes on võimalik paprikat kasvatada. Kasvatamise nipid ja tarkused lisandusid tasapisi. Esimestel aastatel võtsime külviks seemet nende samade Moldaavia järglaste viljakaimatelt taimedelt. Mõned aastad hiljem hakkas ka aianduskaupluste kaudu liikuma uute saagikate sortide – algul põhiliselt Moldaavia ja Venemaa päritoluga, hiljem ka lääneriikide sortide – seemneid.

Paprika-vaimustust sai kohemaid edasi jagatud, seda köögivilja tutvustatud nii tollaegsetes põllumajanduslikes ajakirjades kui ka loengutel aiandusseltsides ja mujal. Arvan, et eestlased võtsid selle väärtusliku köögivilja kiiresti omaks.

Paprika väärtusest

Paprika peamine väärtus peitub rikkalikus vitamiinide, karotinoidide ja spetsiifiliste ainete sisalduses, mis teeb ta väga tervislikuks toiduaineks, tõeliseks vitamiinipommiks. C-vitamiini (askorbiinhappe) sisalduselt ületab paprika kõiki teisi köögi- ja puuvilju, erandiks on vaid petersellilehed, kibuvitsamarjad ja mustsõstar. Olenevalt kasvatamise tingimustest ja valmimisastmest võib 100 g paprikat sisaldada 100-300 mg askorbiinhapet. Inimese päevase C-vitamiini vajaduse, mis on umbes 75 g, saab seega rahuldada juba mõnekümne grammi paprikaga. Ülevalminud paprikas hakkab askorbiinhappe sisaldus aga kiiresti vähenema.

Teine väga tähtis ja paprikale spetsiifiline ühend on vitamiin P, mis reguleerib veresoonte läbitavust, suurendab veresoonte elastsust ja kapillaaride tugevust, ergutab kilpnäärme tegevust ja tõhustab sellega organismi ainevahetust, soodustab lastel kasvu ja inimesel üldse vaimset arengut. On tõestatud, et vitamiin P ja askorbiinhape – neid mõlemaid leidub paprikas aga rohkesti – toimivad tihedas vastastikusel seoses.

Paprika sisaldab veel teisi vitamiine (tiamiini, riboflaviini, foolhapet, nikotiinhapet), nende mitmekesisuse ja rohkuse poolest võib teda pidada polüvitamiinide kontsentratsiooniks.

Väga oluliseks bioaktiivsete ühendite grupiks paprikas on karotinoidid. Nende sisaldus on kõrge. Karotinoidide eri vormid – karotiin, klorofüll, ksantofüll jt – annavad paprikaviljadele värvikirevuse. Karotiini isomeeridest tähtsaim on beeta-karotiin, mis on vitamiin A (“nägemisvitamiin”) eelühend.

Paprika kibedates sortides leidub rohkesti kirevate (*Capsicum*) perekonna taimedele iseloomulikke alkaloidi kapsaitsiini, mis annab viljadele teravalt põletava maitse. Seda ainet leidub ka paprika magusates sortides, aga mitukümmend korda väiksemas koguses.

Iidsetest aegadest on rahvameditsiinis tuntud paprika kibedate vormide ja sortide mitmekülgset raviomadust. Maguspipra raviomadused põhinevad eelkõige tema erakordselt mitmekesisel vitamiinide ja bioloogiliselt aktiivsete ainete rohkusel. Teda on nimetatud ka veresoonte arstimiks, kuna tugevdab veresooni. Soovitatakse kasutada avitaminooside, jõuetuse, stressi, seedehäirete jm nähtude puhul. Maguspipart on kasulik süüa kiiritus- ja leukoosihaigetel, samuti pärast pikaajalist medikamentide tarvitamist.

Paprikasortidest

Kütteta kodukasvuhuones tuleks kasvatada eelkõige varaseid ja keskvaraseid sorte. F₁- hübriidid, mis on väga ilusate ühtlaste viljadega ja suuresaagilised – kuid seeme kallis! – õigustavad end pikema saagiperioodi korral köetavates kasvuhuonetes.

Oma paarikümneaastase paprikakogemuse põhjal olen alati rahul olnud sordiga 'Podarok Moldovõ'. See sort on varajane, haiguskindel ja suuresaagiline. Ka on ta leplik kasvutingimuste suhtes, talub hästi suhteliselt madalaid temperatuure. Moodustab vilju pidevalt juurde, soodsa sügise korral saab sellelt sordilt saaki veel oktoobriski. Viljad on keskmise suurusega, koonilised, küpselt ilusad punased, heamaitsega.

2002 aastal, mis oli paprika jaoks erakordselt soodne, andsid rikkalikult suuri paksuseinalisi vilju sordid 'California Wonder', 'Yolo Wonder', 'Rubinova' (punased), 'Horizon' (oranž), 'Sunbright' (kollane). Olen neid sorte ka hiljem kasvatanud ja üldiselt rahule jäänud.

Aastaid tagasi kasvasin kilekasvuhuones paaril aastal ka Ameerika päritoluga suureviljalisi F₁-hübriide. Viljad olid tõesti suured, mõned isegi üle 300 g. Sortidel olid paksuseinalised erineva kujuga viljad, mõnel ('Melody' F₁) lausa hobusepea-taolised. Erinevalt kontrollsordiks olnud sordist 'Podarok Moldovõ' lõpetasid "ameeriklased" kasvu juba 5-7 vilja järel, mis said ühekorraga koristusküpseks. Ka talusid need sordid Eesti heitlikku ilmastikku palju halvemini, osa õisi ja viljaalgmeid läks niiskes kasvuhuones hallitama ja varises, viljadele tekkis mädanikulaike.

Kui istikud ise kasvatada

Paprika kasvuperiood on pikem kui tomatil ja kestab see vähemalt 60-70 päeva. Seepärast tuleb seeme külvata juba märtsis, kõige hiljemalt kuu teisel poolel. Paprika idaneb aeglaselt, vanem seeme isegi kaks nädalat või kauemgi. Tärkamise kiirendamiseks võib seemet ööpäev soojas vees leotada. Parim idandamistemperatuur on umbes 25 kraadi ringis. Tõusmed ilmuvad suhteliselt ebahühtlaselt. Tärkamise järel tuleks õhutemperatuuri 4-5 päevaks alandada 16-18 kraadi peale, et tõusmed ei veniks. Alla 13 kraadi ei tohi temperatuur paprikataimede kasvatamisel aga kunagi langeda, sest siis areng seiskub.

Parim aeg pikeerimiseks on ühe-kahe pärislehe faasis, see on tavaliselt 15-20 päeva pärast tärkamist. Erinevalt tomatist talub paprikataim pikeerimist halvasti, see peatab tema arengu umbes 8-10 päevaks. Kui veel hiljem peaks tekkima vajadus paprikataimede ümberistutamiseks, tuleb juurepalli väga säästvalt ja õrnalt kohelda. Istiku lõppfaasis ei tohiks istikupott olla väiksem kui liiter. Istikute kasvatamisel peab valgust olema piisavalt. Optimaalne õhutemperatuur on päeval 20-25 °C ja öösel 4-5 kraadi vähem.

Kasvuhoonesse istutamiseks on kõige õigem kasvufaas siis, kui paprikaistikul on esimesed õied või isegi viljaalged, taim on lopsakas ja heas kasvujõus. Liiga noorelt istutatud paprikal tekib kasvu- ja arengupidurdus. Paprikaistikute ostmisel tasuks eelistada korralikke potitaimi – mitte tihedalt kastis kasvanuid – ja parem kui teada-tuntud taimekasvatajalt.

Kasvukoht ja paprikataimede hooldamine

Kütteta kasvuhoonesse istutatakse paprika samal ajal kui tomat, siis kui öökülmad on möödas. Hiliste öökülmade ohu korral peab olema võimalus kasvuhoone kütmiseks.

Paprika kasvunõuded on umbes samad mis tomatil, siiski tahaks ta veidi rohkem soojust. Kasvamiseks sobib viljakas kobe aiaviljakas – väetatud komposti ja kõdusõnnikuga (värske sõnnik ei sobi!) – või ka kvaliteetne kasvusubstraat (tomatiturvas).

Paprika on väga valgusnõudlik. Kui kasvatada seda tomatiga samas kasvuhoones, tuleks paprikataimed paigutada lõuna- või läänepoolsele peenrale. Tuleb jälgida, et kiiremakasvuline tomat valgust ei varjaks. Varjus virelev paprikataim võib üldse mitte viljuda. Kütteta kasvuhoones on paras istutada ruutmeetri kohta 6-8 paprikataime.

Kasvuaegne hooldamine on märksa lihtsam kui tomatil. Paprika ei vaja võsude eemaldamist ega eriti ka mitte toestamist. Seda viimast on vaja ehk vast siis, kui taim viljade raskuse all viltu kipub vajuma. Siis piisab vaid paraja pikkusega kepikesest ja nõõrijupist. Teatud ettevaatlikkus on vajalik, sest paprikavõsud on haprad ja võivad taime sõlmelehtedest kergesti lahti murduda. Suureviljalistel sortidel võiks soovitada 1-2 esimest õit ära näpistada, siis areneb taim tugevamaks. Ka on nendest õitest arenenud viljad enamasti väärustunud kujuga ning pitsunud hargnevate võrsete vahele.

Paprika eelistab pigem kuivemapoolset substraati. Kastmisvajadus tekib 1-2 korral nädalas. Kastmisel ei tohiks taimed märjaks saada, vesi peab olema vähemalt 15 kraadi soojustega. Koos kastmisveega tuleks paaril korral anda ka väetist, soovitatav lämmastiku ülekaaluga. Kasvuhoone õhutamisega tuleb vältida kõrget õhuniiskust ja püüda vältida temperatuuri tõusmist üle 30 °C.

Vältige lehetäisi,

sest paprika on üks nende meelistaimi. Kasvuhoones oma looduslike vaenlaste eest kaitstuna võivad lehetäid väga kiiresti kujuneda tõeliseks nuhtluseks ning paprika hukutada. Lehetäide profülaktikaks võin oma kogemustest soovitada järgmist:

- istutage uste kõrvale mitte paprika, vaid täidele vähem atraktiivsemad tomatitaimed;
- kui võimalik, jätke õhutamisel paprika läheduses olevad madalad aknad avamata;
- kui õues on rohkesti lepatriinusid, korjake neist mõned ka kasvuhoonesse;
- jälgige hoolikalt võrsetippe ja hävitage sealt leitud lehetäid aegsasti.