

# ERIKOISPAPRIKAA Pohjanmaalta

Paprika on Vuoden vihannes 2020. Suurin osa Suomen paprikoista tuotetaan Närpiön alueella, ja siellä osa puutarhoista pystyy jo keskittymään erikoislajikkeiden viljelyyn. Ne opettavat kuluttajille, miten monimuotoinen ja monipuolinen kasvis on kyseessä.

TEKSTI JA KUVAT: MARIANNA SOINI



Minipaprikakasvusto saa kasvaa viidakkomaisen reheväksi.

**S**imonsin kauppapuutarhalla Närpiön Yttermarkissa kasvihuoneviljely alkoi 1980-luvulla perinteiseen tapaan tomaatilla ja kurkulla. Kurkusta luovuttiin 2005, ja sen jälkeen alkoi tutustuminen erikoisuuksiin, kuten silloin vielä pihvitomaattia saattoi kutsua. Myöhemmin mukaan tuli Flavirino-tomaatti.

## Matala muovihuone sopii paprikalle

Paprikan viljelystä on nyt viiden vuoden kokemukset. Se alkoi keltaisella paprikalla, jota tarvittiin Närpiön Vihanneksen uuteen duo-pakkaukseen punaisen rinnalle. Sitten puutarhalla on tuotettu punaistakin paprikaa sekä aloitettu viime vuonna minipaprikoiden viljely.

– Tykkään testata uutta. Paprika myös toimii matalissa muovihuoneissa hyvin, sanoo **Linda Simons**, joka toimii nyt vanhempiensa jälkeen yrittäjänä puutarhalla yhdessä miehensä **Thomas Edström-Simonsin** kanssa.

Muovihuoneen etuna lasihuoneeseen verrattuna on sopivampi kosteus ja lempeämpi valo. Optimaalinen kosteusprosentti on 60 ja 70 välillä, eikä se saisi mennä alle 50 tai yli 80 prosentin. Lasihuoneessa luonnonvalo voi olla niin kova, että se aiheuttaa polttovioituksia. Kasvu voi olla hidasta ja lehtimassaa voi muodostua liian vähän.

## Aktiivista tuotetestausta

Närpiön Vihanneksen myynti- ja markkinointijohtaja **Jonas Lund-**



Vastaistutetun paprikantaimen ensimmäinen kukka odottaa kimalaispölytystä.



Paprikanhärkä vaivaa varsinkin liian kuivissa olosuhteissa ja kasvihuoneen vetoisissa kohdissa.



Vihannesyökköksen toukat tekevät lehtiin reikiä. Lehtiä pitää tutkia säännöllisesti toukkia etsien.



Minipaprikat leikataan saksilla, jotta kanta ei tule mukaan pussiin.



Jonas Lundström 2019 valmistuneessa erikoistuotepakkaamossa.

**ström** kehuu juuri tällaisia pieniä puutarhoja, jotka toimivat tuotetestauksen kärkijoukkoina.

– Meille on suuri etu, että osuuskunnassa on pieniä yrityksiä ja niillä pieniä kasvihuoneita, joissa uusia tuotteita voidaan kokeilla. Lisäksi samaa tuotetta voidaan testata useilla eri puutarhoilla samaan aikaan ja saada siitä nopeasti ja monipuolisesti tietoa, Lundström kehuu.

Koetiljelyksistä vastaa osuuskunnan viljelypäälikkö **Mikael Dahlqvist**. Hän käy Simonsin

puutarhalla kolmen viikon välein. Silloin kierretään yhdessä kaikki tilat ja tarkastellaan muun muassa kastelua, lannoitusta ja kasvinsuojelua.

– On hyvä käydä läpi asioita sellaisen asiantuntijan kanssa, joka ulkopuolisena näkee ne usein selvemmin kuin me, Thomas Edström-Simons toteaa.

Kasvinsuojelussa on joka vuosi mietittävää punkkien, härmän ja vihannesyökkösen toukkien kanssa. Jälkimmäiseen tehoaa biologinen torjunta eli Turex-bak-

teerivalmiste silloin, kun toukat ovat vielä pieniä, mutta isot pitää yksinkertaisesti kerätä käsin pois kasvustosta. Toukkien tarkkailu vaatiikin aktiivista etsimistä lehtien alapinnoilta.

### Kasvusto kuin viidakko

Linda Simonsin mukaan minipaprikan etuna on tietty joustavuus: tavallinen paprika vaatii sääntillistä hoitorutiinia viikoittain, mutta minipaprika saa kehittyä vapaammin viidakkomaiseksi kasvustoksi. Neliöllä voi olla vaikkapa 24 versoa.

Punainen, oranssi ja keltainen minipaprika ovat numerolajikkeita. Taimet saapuvat Nylundin Kauppapuutarhalta ja istutetaan viikoilla 6–8. Kasvualustana on närpiöläisittäin harvinainen turve.

– Turpeella ylikastelua on vähemmän kuin kivivillassa, vain 5–10 prosenttia, ja näin myös paprikoiden maku on kenties parempi, viljelijät esittävät.

### Poiminta saksilla leikaten

Poiminta alkaa vapun tienoilla, hieman nopeammin kuin taval-

lisella paprikalla. Hedelmät leikataan saksilla, mikä alkaa tuntua poimijan käsivarressa muutamien tuhansien napsauksen kohdalla. Kuitenkin näin kannattaa toimia, jotta pakkauspussiin ei tule kantoja mukaan.

Puolet Simonsin puutarhan paprikoista poimitaan maanantaisin ja puolet torstaisin. Viikossa minipaprikaa poimitaan enimmillään noin 90 vihreää muovilaatikollista. Osa hedelmistä voidaan kerätä vielä vihreinä, sillä ne värityvät kahdessa päivässä.

Kun punaisesta peruspaprikasta voidaan saada satoa noin 20 kiloa neliöltä vuodessa, minipaprikan määrät jäävät 10–12 kiloon, oranssilla vain seitsemään.

Jonas Lundström huomauttaa, että kuluttajalta kestää 4–6 kuukautta tottua uuteen tuotteeseen, joten yhden kauden perusteella ei vielä tiedetä kaikkea minipaprikan menekistä.

– Minipaprika on kuitenkin ollut pussituotteistamme paras, ja olemme toiveikkaita sen suhteen, hän huomauttaa.

Närpiön paprikoista kerrottiin myös numerossa 17/2019.

>>



Tommy Sigg ja hyvin pölyttynyt, suora suippopaprika viime syyskuussa.

**T**ommy ja Patrik Sigin omistama Sven Sigg Ab on Suomen suurin tomaatintuottaja ja nyt toista talvea myös maailman ainoa ympärivuotinen suippopaprikan viljelijä. Veljeksistä Patrik keskittyy tomaattiin ja Tommy vastaa paprikasta.

Kun kevään 2020 laajennus valmistuu, viljelypinta-alaa on yhteensä mojavat kymmenen hehtaaria. Siitä paprikalle on varattu puolitoista hehtaaria.

Tavallinen paprika tuli tarhalta 2015, ja 2017 oli suippopaprikan vuoro. Sitä on nyt valtaosa paprikoista.

## Suippopaprikaa suurelta puutarhalta

– Vanhemmat, 1980–1990-luvuilla rakennetut huoneet ovat sopineet paprikalle, kun ne eivät enää ole riittäneet tomaatille. Kun naapurimme jäi eläkkeelle, saimme lisäksi ostettua häneltä paprikalle sopivan kasvihuoneen, Tommy Sigg kertoo.

Ensimmäisellä talvikaudella oli käytössä yksi vajaan puolen hehtaarin huone, toisella kaksi. Talvipaprikoille valotusta on asennettuna 240 watin verran neliölle, lämpöä on 27 astetta ja kosteusprosentti 80.

Vaikka viljelijä itse sanoo olevansa vielä melko tyytymätön, ihan mukavasti tuotanto on kuitenkin lähtenyt käyntiin.

– Yhä pitää harjoitella, mutta hyviä uusia neuvojakini on saatu. Kesällä sato on ollut hyvä. Tähän mennessä satoennätys on yli

70 000 pussia suippopaprikaa viikossa. Vuoden neliösato on ollut 20 kilon tuntumassa, Tommy Sigg kehaisee.

Närpiön Vihanneksen Jonas Lundströmin mukaan uusi kotimainen suippopaprika otettiin vastaan valtavan hyvin, myös talviaikaan.

– Kuluttaja arvostaa kotimaisuutta, puhtautta ja makua. Suippopaprikalla ulkomainen tuote raivasi tien kotimaiselle. Kun tuotetta on tarjolla ympäri vuoden, se tulee nopeammin kuluttajille tutuksi. Sesonkituote taas joutuu aloittamaan joka vuosi melkein nollasta.

Tämän talven viljelyyn Sweet Palermo -lajikkeen suippopaprikat istutettiin syyskuun puolivälissä. Poiminta alkoi marraskuussa.

## Paprikoiden moninainen sukukunta

*Capsicum annuum* Cerasiforme-Ryhmä, kirsikkapaprika, pienet, syötävät hedelmät, hiukan tulinen

*Capsicum annuum* Chili-Ryhmä, chilipaprika, joukossa esim. Jalopeno- ja Cayanne-lajikeryhmät

*Capsicum annuum* Conoides-Ryhmä, koristepaprika, erilaisia, lähinnä sesonkikoristeiksi kasvatettavia lajikkeita

*Capsicum annuum* Grossum-Ryhmä, vihannespaprika, esim. bell-tyypin tutut lajikkeet

*Capsicum annuum*, ruokapaprika, sisältää miedot vihannes- ja tuliset chilit-tyypin lajikkeet.

*Capsicum annuum* Longum-Ryhmä, maustepaprika, chilejä

*Capsicum annuum* var. *aviculare*, marjapaprika, esim. "linnun-silmächili"

*Capsicum baccatum*, yleensä chilejä, esimerkiksi Aji-lajikkeet

*Capsicum chinense*, havannapaprika, joukossa maailman tulisimmat lajikkeet, kuten Habanerot

*Capsicum frutescens*, pensaspaprika, joukossa esim. 'Tabasco'

*Capsicum pubescens*, rokotopaprika, joukossa suosittu, runsaslihaiset Rocoto-lajikkeet

Paprikoiden suku on pitkään viljelty, joten viljelymuotoja ja lajikkeita on paljon, eikä laji tai ryhmä ole aina selvä. Luonnossa on myös kymmeniä vilttejä lajeja, joita harrastajat kasvattavatkin.

## Terveellisten kasvien aatelia

Paprikat ovat terveellisiä kasviksia. Huomionarvoisinta on niiden suuri C-vitamiinipitoisuus, jota voi olla 180 milligrammaa sadassa grammassa, eli enemmän kuin esimerkiksi mustahe-rukassa tai tyrnissä.

Paprikoissa on korkea fenoli- ja antioksidanttisuusmäärä. Niissä on myös melko paljon E-vitamiinia, A-vitamiinin esiasteita sekä folaattia. Hiukan väristä riippuen myös erilaisia karotenoideja on paljon. Lisäksi niissä on mainittavia määriä piitä sekä B6-vitamiinia.

Sanotaan, että paprikat parantavat ruoansulatusta. Paprikajauhe auttaa myös kontrolloimaan ruokahalua ja voi jopa lisätä kalorien palamista. Vaikutukset korostuvat sellaisilla ihmisillä, jotka eivät normaalisti käytä paprikaa mausteena ruoanlaitossa.

Chilin sisältämä, tulisuutta aiheuttava kapsaisiini voi ehkäistä näläntunnetta ja lisätä energian kulutusta. Chili lisää endorfiinieritystä ja toimii näin kivunlievittäjänä ja tuo hyvää oloa. Paprika ja chili voivat tuhota loisia ruoansulatuskanavassa ja sopivilla annoksilla suojata mahahaavalta.

Chilistä tehdään myös pippurismutteita sekä kipulääkettä ja -laastareita. Paprikaa käytetään myös elintarvikeväriä.

## Hyvää monella tapaa

Paprikat maistuvat sekä sinällään syötyinä että monenlaisissa lämpimissä ruuissa. Paljon käytetään myös kuivattua ja jauhetta paprikaa ja chiliä. Myös säilöntätavat pakastuksesta ja hapattuksesta pikkelöintiin toimivat.

Makeat, rapeat ja värikkäät paprikat kelpaavat usein myös lapsille. Kypsennettyinä maku muuttuu hienostuneen ruokaisaksi. Nopeasti kypsennettynä ja öljyllisillä osa paprikan arvokkaista ravintoaineista muuttuu ihmiselle paremmin hyödynnettäväksi, joten paprikasta kannattaa nauttia monella tapaa.

Parhaimman makuisia ovat tietenkin tuoreet, kotimaiset paprikat.

ELINA VUORI



Paprikat ja chilit onnistuvat mukavasti myös kotikasvihuoneessa, ja varsinkin chileistä on monelle tullut jopa intohimon ja hifistelyn kohde.

## Uuden maailman kasvis

Koisokasvien, *Solanaceae*, heimoon kuuluvat paprikat, *Capsicum spp.* ovat peräisin Keski-Amerikasta, jossa niitä viljeltiin jo 3 000–5 000 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Paprikan hedelmä on kasvitieteellisesti marja. Hedelmä on ontto. Se jakautuu kahteen tai useampaan lokeroon kuitenkin niin, että lokeroiden väliset seinämät ovat vaillinaisia. Siemenet ovat kiinnittyneet hedelmän yläosassa sijaitsevaan istukkaan.

**EUROOPPAAN PAPRIKA RANTAUTUI** Kolumbuksen löytöretkiltä. Kasvien hedelmien tulinen maku muistutti mustapippuria ja sen toivottiin korvaavan tuon hintavan tuontimausteen. Niinpä espanjalaiset alkoivat kutsua uutta kasvia pippuriksi, ja tuote tuli maustemarkkinoilla tunnetuksi Espanjan pippurina.

Paprika levisi Euroopasta itään maustekaravaanien mukana ja reittien varrella sen käyttö ruuanlaitossa omaksuttiin nopeasti. Turkkiilaisten miehittäessä Unkarin 1600-luvulla he toivat mukanaan Turkin pippurin, joka Unkarissa jalostui paprikaksi. Euroopassa kehittynyt paprika on hieman erilainen kuin amerikkalaiset sukulaisensa. Tulisuuden aiheuttavan kapsaisiinin puuttumisen makeista lajikkeista on saanut aikaan vain yhden geenin mutaatio.

Chili on oleellinen maun ryydittäjä muun muassa intialaisessa, thaimaalaisessa ja kiinalaisessa keittiöissä. Aasian maat ovatkin nykyään kilomääräisesti laskien suurimpia paprikoiden tuottajia.

**EUROOPASSA PAPRIKA** ei heti saanut kovin vahvaa jalansijaa, joskin talonpojat viljelivät paprikaa saadakseen maustevalikoimiinsa "pippurin", johon aiemmin vain vauraalla yläluokalla oli ollut varaa.

Espanjan lisäksi paprikan viljely yleistyi Unkarissa. Itse asia sana paprika on unkaria ja tarkoittaa pippuria. Unkari on tullut tunnetuksi paprikoistaan, ja kasvin unkarinkielinen nimi on otettu käyttöön Suomen lisäksi ainakin Ruotsissa ja Hollannissa.

Muualla Euroopassa paprika sai suosiota vasta 1900-luvulla, kun suuret ja miedot lajikkeet alkoivat yleistyä. Suomessa paprikan käyttö oli vähäistä aina 1960–70-luvuille asti. Sen jälkeen paprika on vankistanut asemaansa vuosi vuodelta.

1500-luvulta peräisin oleva nimisekaannus sotkee edelleen. Kansainvälisessä kaupassa paprikalla tarkoitetaan minkä tahansa *Capsicum*-lajin kuivatuista hedelmistä tehtyä jauhemaista maustetta, kun esimerkiksi meillä se tarkoittaa myös tuoreena myytävää hedelmää. Hedelmien englanninkielinen kauppanimi on edelleen pepper.

**PAPRIKAN JA CHILIEEN LAJIKKEIDEN** väri- ja muotovaihtelu on erittäin suurta. Oikeastaa kaikki värit valkoisesta mustaan löytyvät, vaikkakin punaiset, oranssit ja keltaiset ovat yleisimpiä. Koot vaihtelevat pienistä marjamaisista palluroista jyhkeisiin bell-tyypin jättipaprikoihin ja kapean pitkiin kihartuviin chileihin.

Viljely kasvihuoneessa ei ole kovin vaativaa, vaikkakin hyviin satotasoihin pääseminen vaatii ammattitaitoa.

ELINA VUORI