

## A TERMESZTETT PAPRIKA VÁLTOZATOS SZÍN - ÉS FORMAVILÁGA

Táborosiné Ábrahám Zsuzsanna<sup>1</sup>, Somogyi György<sup>1</sup>, Somogyi Norbert<sup>2</sup>, Bráj Róbert<sup>1</sup>,  
Lantos Csaba<sup>3</sup>, Timár Zoltán<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fűszerpaprika Kutató – Fejlesztő Nonprofit Közhasznú Kft., Kalocsa

<sup>2</sup>Párizsi Magyar Nagykövetség

<sup>3</sup>Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged

Talán kevesen tudják, hogy az amerikai kontinensről az 1500-as években Magyarországra került paprika termése jóval több szín- és alakváltozatot mutat, mint azt a hazai piacokon láthatjuk.

Az étkezési paprikák közül a hagyományos magyar ízléshez közel állnak a tölteni való paprika sárga bogyói vagy a zölden és pirosan árult paradicsom paprika, a zöldpaprikaként fogyasztott hegyes erős, valamint az alm paprika. Az utóbbi 10-15 évben blocky fajták és kápia paprikák tovább bővítik az étkezési paprikák palettáját. Ezen fajták húsa kemény, magas a cukortartalmuk és intenzív ízűek. A fűszerezéshez használatos paprikák közül ismert a hagyományos fűszerpaprika, cseresznyepaprika, valamint a leginkább csak füzerekben árult chili jellegű paprika. Az igazsághoz hozzá tartozik az is, hogy a *Capsicum annum* L. var. *Longum* csoportba tartozó örleményeinket adó paprikák formai gazdasága is elég nagy. „Gondoljunk csak arra mennyire más egy Km-622 felálló termésű paprika látványa, mint egy Sz-178-s csüngő termésállású fajta”. Arról nem is beszélve, hogy az utóbbi évtizedben egyre népszerűbb, fólia alatt termesztett hibridek, merőben más látványt nyújtanak.

Az amerikai kontinensen sokkal nagyobb divátja, van az „ornamentális”, azaz díszpaprika csoportba sorolt paprikának, mint nálunk. Ez a tendencia azonban változóban van. Ha valaki nyár végén betér például Szegeden egy belvárosi virágüzletbe, akár cserepes díszpaprikák közül is válogathat. Tagadhatatlan, e legtöbbször méregerős növények joggal érdemelték ki a díszpaprika jelzöt, hiszen forma- és színgazdagságuk számtalan variációjuk nagyon szép látványt nyújt.

Mik azok a tulajdonságok, amik a díszítő hatást nyújtják?

A szín: citromsárga, narancssárga, korall piros, mélyvörös vagy az érés során tapasztalható esetenként sötétlilába vagy majdnem a feketébe hajló antociános elszíneződés. A termésállás: lehet csüngő vagy felálló, esetenként vegyes. A termésalak: a ceruzaformától az oválison át a gömbölyűig, a paradicsomformáig bármi lehet. A bogyóméret: az egész pici, szinte a borsónyitól akár egy kisebb sárgadinnye méretéig változhat.

A Kft. szegedi osztályának fajtagyűjteményében számtalan olyan fajta található, melyek genetikai forrásai a nemesítő munkának, hiszen a nagy genetikai változatosság a nemesítői munka egyik alapeleme. Keresztezési partnernek használjuk őket, legyen szó speciális bogyóformáról, valamilyen értékes beltartalmi értékmutatóról vagy rezisztenciaforrásról. Természetesen nem hagyható figyelmen kívül a vegetációs periódus hossza. Nálunk ez az idő a paprika esetében szabadföldön alig 5-6 hónap. Termeszthetjük őket, azért mert szépek, azért mert hihetetlen nagy a capsaicin tartalmuk, akár azért mert étteleinket színező, ízesítő örleményt vagy szósz készítésük belőlük, de mindig gondoljunk arra, mekkora karriert futott be a világon ez az európaiak által csak 500 éve ismert újvilági növény.

*A munka az NKTH-OTKA közös Alapvetési Program (CK80719 és CK80766) valamint a Magyarország - Románia Határon Átnyúló Együttműködési Program 2007-2013 (HURO/0801/143, RedpepperTRD) támogatásával készült.*