**перец СТРУЧКОВЫЙ**

**(*Ápsicum Ánnuum*)**

**Семейство Пасленовые** (*Solanaceae*)

|  |  |
| --- | --- |
| **Название,****семейство,****разновидности** | [Вид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%B8%D0%B4) однолетних [травянистых растений](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%8B%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) рода [Capsicum](https://ru.wikipedia.org/wiki/Capsicum) семейства [Паслёновые](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D0%BB%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5) (*Solanaceae*), или его плоды. [Сельскохозяйственная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0) [овощная культура](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0). Сорта перца стручкового делят на сладкие и горькие. Последним, известным как [красный перец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86), острый вкус придаёт [алкалоид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B8%D0%B4%D1%8B) капсаицин. Разновидности с плодами сладкого вкуса — перец сладкий. Существует множество [сортотипов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D1%82), например, перец болгарский (с крупным, толстым, коротким, почти четырёхгранным плодом). В стадии зрелости он бывает ярко-красным или жёлтым, а также белым, но ему редко дают дозреть, так как собирают зелёным, когда он особенно хорош для консервирования.Растение широко известно под многими названиями: *ка́псикум однолетний, красный перец, перец однолетний,* [*паприка*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0)*, перец овощной.* Однако, несмотря на частое использование в названии слова «перец», растение не имеет отношения к [чёрному перцу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D1%87%D1%91%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9), который принадлежит [роду](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B4_%28%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%29) [Перец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%28%D1%80%D0%BE%D0%B4%29) (*Piper*) семейства [Перечные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5) (*Piperaceae*). Латинское родовое название *Capsicum* растение получило от [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Сápsа* — сумка, по форме плода; видовое — [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Annuum* — годичный, однолетний от [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Ánnus* — год, что обусловлено продолжительностью жизни растения в течение вегетационного сезона. |
| **Происхождение культуры, распространение** | Родина — [Америка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0), в тропических районах которой он встречается в диком виде. Разводится в южных умеренных, в субтропических и тропических широтах всех континентов.  |
| **Биологическая характеристика** | Многолетний полукустарник, в качестве [овощной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8) культуры обычно выращивается как однолетнее растение.[Листья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%81%D1%82) простые, длинно- или короткочерешковые, одиночные или собраны в розетку, от зелёных до оливково-чёрно-зелёных.[Цветки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BA) крупные, пазушные, одиночные или собранные в пучки; венчик белый или зеленоватый, иногда с жёлтым основанием, фиолетовыми включениями или фиолетовый. [Плоды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B4) — ложные пустотелые ягоды, многосемянные, красные, оранжевые, жёлтые или коричневые, разнообразной формы и величины (от 0,25 до 190 г). В диком виде встречается в тропических районах Америки. |
| **Пищевая ценность, полезные свойства** | В состав перца входит большое количество незаменимых минеральных веществ, а именно, калий, фосфор, железо, натрий, цинк, йод, кальций и др. эти минералы способствуют повышению иммунитета, укреплению защитных функций организма. Одним из главных полезных свойств перца является высокое содержание витамина С. По значению этого показателя перец значительно превосходит лимон и черную смородину. Больше этого витамина содержится в хорошо вызревших плодах, нежели в недозревших, которые мы привыкли собирать летом. Примечательно, что витамин С в сочетании с витамином Р, который тоже в значительном количестве содержится в перце, способен укреплять стенки кровеносных сосудов, что однозначно говорит о пользе перца для важнейшей из систем — кровеносной.Много в перце и витамина А, который крайне благотворно влияет на состояние волос, кожи, улучшает зрение. Витамины группы В показаны людям, сталкивающимся со стрессовыми ситуациями, так как они способны восстанавливать душевное равновесие, возвращать покой и отличное расположение духа. Крайне полезен перец людям, занимающимся умственным трудом, и пожилым людям. Эти витамины полезны тем, кто страдает сахарным диабетом, дерматитом, отеками.Для женщин особенно полезен перец во время беременности, он помогает поддержанию здоровья костей и волос. Волосы мужчин также сохраняются и выглядят лучше, перец служит для профилактики облысения.Болгарский перец считается сладким лишь в сравнении с перцем горьким. Сахара в нем меньше, чем в помидорах и в моркови. Поэтому перец однозначно можно признать диетическим продуктом. Калорийность перца составляет всего 26 ккал на 100 г. |
| **Вегетационный период** | Рассадный период для этого растения составляет не менее 55 дней. Обычно перцы сажают в начале июля, когда снижается риск ночных заморозков. Основное плодообразование наступает с конца июля — начала августа. Поэтому правильно и своевременно подготовьте растение к массовому плодоношению. Август — самый благоприятный месяц для массового плодообразования. |
| **Предшествующие культуры**  | Бобовые, зелень, огурец, озимая пшеница, ранняя капуста, лук. |
| **Размножение,** **правила посадки** | Размножают стручковые перцы семенами. Семена перца капризны, и поэтому нужно отнестись к процессу выращивания рассады со всей ответственностью. Их можно высеять в лотках или горшочках, а после поставить в теплое место.Перед высевом необходимо подготовить семена растения, для этого сделайте протравку семян в 1-процентном растворе марганца на 15 мин, после промойте и поместите семена в мокрую тряпочку на 2-3 дня.Высев семян перцев производят в контейнеры на небольшом расстоянии друг от друга, затем накрывают пленкой до тех пор, пока не проклюнутся ростки.Почву для перца выбирают плодородную. Температура почвы должна быть не ниже 25 градусов Цельсия. Помимо этого, она должна быть увлажненной до появления всходов.Семена перца сеют в теплый и влажный почвенный субстрат (достаточно глубины 1-2 см). Рассада перца порадует вас активным ростом, если временами производить закалку солнечными лучами, а также аэрацию почвы (прополка). Поэтому не помешает периодическое рыхление.На шестидесятом дне рассаду уже можно высаживать в грунт. Идеальным временем [посадки рассады перца в открытый грунт](http://parnikiteplicy.ru/rasteniya/posadka-perca-v-grunt.html) является первая половина июня, когда минует угроза заморозков.Сажать растение необходимо в один ряд, сохранять расстояние между растениями — 30–40 см, а между рядами — 45–60 см. Нежелательно осуществлять [посадку сладкого перца](http://parnikiteplicy.ru/rasteniya/posadka-perca-v-grunt.html) в жаркую погоду, это приведет к тому, что листья засохнут и растение завянет. |
| **Уход** | Оптимальная температура для завязывания плодов составляет 17-18 °C в ночные часы и 23 °C днём. При более высоких температурах (свыше 30 °C) начинают опадать цветы, а листья и побеги интенсивнее расти. Оптимальная температура земли — 20 °C, влажность воздуха — 70-80 %. Перец — растение, которое любит влагу, важно регулярно поливать его. Если нерегулярно поливать растение во время появления плодов, то на плодах появляются трещины. Постоянный доступ солнечного света даст растению нормально развиваться и разрастаться. Чтобы перец хорошо развивался, ему нужен 12-часовой световой день, поэтому не помешает дополнительная подсветка.Растение не переносит сильного ветра или сквозняка, нельзя сажать его в полутени. В таких условиях он будет вытягиваться в длину, что помешает нормальному развитию и плодоношению растения. Если вы хотите вырастить обильный урожай перца, то необходимо учесть и то, что ему нужен теплый грунт. Для этого обработайте грядки и поднимите их на уровень от 40 до 70 см. Своевременная прополка поможет перцу развиваться быстрее. При появлении побегов у перца зачастую убирают слабые и оставляют более сильные. Во время очередного разветвления побегов каждый из них опять прищипывают, оставляя сильные и крепкие побеги. Многие садоводы рекомендуют убирать первый цветок, чтобы растение лучше разрасталось, развивалось и приносило хороший урожай. |
| **Болезни и вредители, способы защиты от них** | **Болезни*****Черная ножка****.* *Признаки:* грибковое заболевание вызывает потемнение корневой шейки растения, на котором часто образуется серый налет. Эта болезнь является причиной увядания и гибели растения. Первые ее признаки заметны уже после появления всходов овощей.*Меры борьбы:* дезинфицируем землю водным раствором хлорной извести. Сильно зараженные растения уничтожаем. Почву рыхлим и посыпаем древесной золой. В целях профилактики регулируем поливы.***Серая гниль (ботритис).*** *Признаки****:*** развитию этой грибковой болезни благоприятствует высокая влажность. На плодах, листьях и стебле зараженных растений появляются водянистые темные пятна, которые со временем увеличиваются. На них образуется серый налет. *Меры борьбы*: при появлении на овощах заболевания, пораженные участки стебля обмазываем пастой, приготовленной на основе клея КМЦ и триходермина. Перед этим больные части вырезаем острым ножом. После удаления растений осуществляем фумигацию почвы базамид-гранулятом или бромистым метилом.***Фитофтороз***. *Признаки:* при этой опасной болезни на органах растения появляются бурые пятна. При влажной погоде на нижней части листьев образуется белый налет. Больные листья быстро усыхают и крошатся. На созревающих и зрелых перцах появляются твердые пятна бурого или коричневого оттенка. При сильном прогрессировании болезни зараженные плоды гниют. *Меры борьбы*: обрабатываем посадки такими препаратами, как Фитоспорин и Циркон, растворами бордоской смеси, хлорокиси меди. За сезон проводим 2 — 3 обработки, начиная с момента укоренения рассады.**Вредители.*****Слизни***. *Признаки*: эти вредители обгрызают молодые листочки и побеги растений. *Меры борьбы*: своевременно уничтожаем сорняки возле овощей, собираем слизней вручную, посыпаем грядки золой, свежегашеной известью, табачной пылью. Посадки посыпаем молотым острым перцем.***Тля***. Признаки на молодых частях растения собираются целые скопления этих насекомых. Данные вредители питаются соками тканей перца, чем сильно ослабляют его. *Меры борьбы*: обрабатываем препаратом Стрела. До появления плодов опрыскиваем посадки Карбофосом. Поражать перцы могут такие вредители, как **белокрылка**, **колорадский жук**, **паутинный клещ**, а также **медведка**. Колорадских жуков собираем вручную. Медведку травим настоем острого перца, а также препаратами Гром и Медветокс. От белокрылки и паутинного клеща поможет настой чеснока и лука, а также препараты: Актара, Актеллик, Фитоверм. |
| **Урожайность** | Урожай горького перца стручкового — до 200 ц с 1 га, сладкого — до 300 ц с 1 га; в закрытом грунте — до 12 кг/м2. |
| **Сбор урожая и его хранение** | У перца существует два разных вида спелости — техническая (при которой плоды надо начинать собирать для хранения, перевозки или продажи) и биологическая (настоящая спелость во всех смыслах, ее еще называют физиологической). В состоянии технической спелости плоды обычно зеленоватые (от темно-зеленого до почти белого) или желтоватые, хотя есть и исключения. Яркими — желтыми, оранжевыми, красными, коричневыми, лиловыми и т.д. — плоды становятся тогда, когда они достигают биологической спелости.От биологической до технической спелости проходит 20–30 дней. Плоды обычно собирают в фазе техническо-биологической спелости, в этот период в них содержится наибольшее количество полезных веществ, а именно сахаров, минеральных солей, витаминов. Спелость перца можно определить по специфическому треску при прикосновении к плоду. Первый урожай перцев получают в начале-середине августа и продолжают собирать их до заморозков.Особенно важно помнить об этих двух разных видах спелости при выращивании сладкого овощного перца. Если вы не убрали сладкий перец вовремя, а биологическая спелость уже наступила, плоды надо использовать сразу, же после снятия с ветки, потому что хранятся они очень плохо. Плоды зачастую хранят в подвалах или холодильных камерах. Их укладывают в пакеты, ящики, корзины в 2-3 ряда или на полки. Важное условия хранения — температурный режим. Оптимальная температура — 8–10 °С при относительной влажности 80–90 %. Завернутые в бумагу плоды хорошо хранятся полтора месяца, сохраняя свежесть и вкус. Нужно следить за тем, чтобы в помещении не было посторонних запахов, так как перец легко их впитывает. Идеально, если он будет храниться в отдельном помещении, где нет других овощей. Тара под перец должна быть чистой, без посторонних запахов. В холодильнике перец хранится меньше, но при температуре 9–10 °С и влажности 80 % может пролежать до следующего месяца.Горький перец, наоборот, принято убирать в состоянии биологической спелости: стенки у его стручка тоньше и не такие мясистые, они легче засыхают, не загнивают, тем более что содержащееся в них жгучее вещество служит еще и легким консервантом. Чем спелее стручок, тем больше в нем этого вещества и он более жгучий.Зная это, вы сможете собирать или полностью вызревшие плоды, то есть более жгучие, или в состоянии технической спелости — для тех, кто слишком острого не любит. |
| **Сорта белорусской селекции** | **Раннеспелые сорта:** [Алеся](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-alesya), [Тройка](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-trojka) (г[ибрид), Мастер F1](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-master-f1) (гибрид).**Среднеспелые сорта:** [Кубик-К](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-kubik-k),  [Кубик-Ж](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-kubik-zh) (г[ибрид)](http://belniio.by/ru/paslenovye/perets/perets-sort-master-f1).http://belniio.by/ru/  |
| **Способы хранения,** **консервирование** | Хотя часть витаминов в процессе термообработки и теряется, считается, что в целом **консервированные перцы** сохраняют достаточно полезных для нашего здоровья веществ. Как свежий, так и консервированный перец содержит высокий процент клетчатки, белок, алкалоиды, а также отличается невысокой калорийностью, что делает его довольно диетическим продуктом. Однако это не относится к перцам, консервированным в оливковом масле — калорийность такой закуски будет гораздо выше. Рецептов консервирования существует множество. Для одних закусок лучше подойдут крупные перцы с толстыми стенками, в другие же лучше всего подойдут перцы с тоненькими стенками по типу бледно-зеленых грунтовых. Важно, что продолжительность хранения перца с момента сбора до переработки не должна превышать 48 ч. |
| **Способы употребления, кулинарная обработка**  | Зелёные и красные плоды перца используют в свежем и [консервированном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) виде для фаршировки (мясом и овощами), для приготовления [лечо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D1%87%D0%BE), как приправу для заправки [супов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), для приготовления блюд с [тушёным](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%28%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%29) [мясом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE), различных национальных блюд, овощных салатов, соусов. Перец можно [мариновать](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5), запекать на [гриле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%BB%D1%8C) и [солить](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5). |