

ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ

(*Ápsicum Ánnum*)

Семейство Пасленовые (*Solanaceae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Вид однолетних травянистых растений рода <i>Capsicum</i> семейства Пасленовые (<i>Solanaceae</i>), или его плоды. Сельскохозяйственная овощная культура. Сорты перца стручкового делят на сладкие и горькие. Последним, известным как красный перец, острый вкус придаёт алкалоид капсаицин. Разновидности с плодами сладкого вкуса — перец сладкий. Существует множество сортоформ, 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.</p> <p>Растение широко известно под многими названиями: <i>капсикум однолетний</i>, <i>красный перец</i>, <i>перец однолетний</i>, <i>паприка</i>, <i>перец овощной</i>. Однако, несмотря на частое использование в названии слова «перец», растение не имеет отношения к чёрному перцу, который принадлежит роду Перец (<i>Piper</i>) семейства Перечные (<i>Piperaceae</i>). Латинское родовое название <i>Capsicum</i> растение получило от лат. <i>Cápsa</i> — сумка, по форме плода; видовое — лат. <i>Annium</i> — годичный, однолетний от лат. <i>Annus</i> — год, что обусловлено продолжительностью жизни растения в течение вегетационного сезона.</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>Родина — Америка, в тропических районах которой он встречается в диком виде. Разводится в южных умеренных, в субтропических и тропических широтах всех континентов.</p>
Биологическая характеристика	<p>Многолетний полукустарник, в качестве овощной культуры обычно выращивается как однолетнее растение. Листья простые, длинно- или короткочерешковые, одиночные или собраны в розетку, от зелёных до оливково-чёрно-зелёных. Цветки крупные, пазушные, одиночные или собранные в пучки; венчик белый или зеленоватый, иногда с жёлтым основанием, фиолетовыми включениями или фиолетовый. Плоды — 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.</p>
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>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 чёрную 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</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Вегетационный период	<p>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.</p>
Предшествующие культуры	<p>Бобовые, зелень, огурец, озимая пшеница, ранняя капуста, лук.</p>
Размножение, правила посадки	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Высев семян перцев производят в контейнеры на небольшом расстоянии друг от друга, затем накрывают пленкой до тех пор, пока не проклюнутся ростки.</p> <p>Почву для перца выбирают плодородную. Температура почвы должна быть не ниже 25 градусов Цельсия. Помимо этого, она должна быть увлажненной до появления всходов.</p> <p>Семена перца сеют в теплый и влажный почвенный субстрат (достаточно глубины 1-2 см). Рассада перца порадует вас активным ростом, если временами производить закаливание солнечными лучами, а также аэрацию почвы (прополка). Поэтому не помешает периодическое рыхление.</p> <p>На шестидесятом дне рассаду уже можно высаживать в грунт. Идеальным временем посадки рассады перца в открытый грунт является первая половина июня, когда минует угроза заморозков.</p> <p>Сажать растение необходимо в один ряд, сохраняя расстояние между растениями — 30–40 см, а между рядами — 45–60 см. Нежелательно осуществлять посадку сладкого перца в жаркую погоду, это приведет к тому, что листья засохнут и растение завянет.</p>
Уход	<p>Оптимальная температура для завязывания плодов составляет 17-18 °С в ночные часы и 23 °С днём. При более высоких температурах (свыше 30 °С) начинают опадать цветы, а листья и побеги интенсивнее расти. Оптимальная температура земли — 20 °С, влажность воздуха — 70-80 %.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	<p>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.</p>
<p>Болезни и вредители, способы защиты от них</p>	<p>Болезни Черная ножка. <i>Признаки:</i> 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. <i>Меры борьбы:</i> дезинфицируем землю водным раствором хлорной извести. Сильно зараженные растения уничтожаем. Почву рыхлим и посыпаем древесной золой. В целях профилактики регулируем поливы. Серая гниль (ботритис). <i>Признаки:</i> 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. <i>Меры борьбы:</i> 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. <i>Признаки:</i> 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. <i>Меры борьбы:</i> 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. <i>Признаки:</i> эти вредители обгрызают молодые листочки и побеги растений. <i>Меры борьбы:</i> своевременно уничтожаем сорняки возле овощей, собираем слизней вручную, посыпаем грядки золой, свежегашеной известью, табачной пылью. Посадки посыпаем молотым острым перцем. Тля. <i>Признаки</i> на молодых частях растения собираются целые скопления этих насекомых. Данные вредители питаются соками тканей перца, чем сильно ослабляют его. <i>Меры борьбы:</i> 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.</p>
<p>Урожайность</p>	<p>Урожай горького перца стручкового — до 200 ц с 1 га, сладкого — до 300 ц с 1 га; в закрытом грунте — до 12 кг/м².</p>
<p>Сбор урожая и его хранение</p>	<p>У перца существует два разных вида спелости — <i>техническая</i> (при которой плоды надо начинать собирать для хранения, перевозки или продажи) и <i>биологическая</i> (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 технико-биологической спелости, в этот период в них содержится наибольшее количество полезных веществ, а именно сахаров,</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Сорта белорусской селекции</p>	<p>Раннеспелые сорта: Алеся, Тройка (гибрид), Мастер F1 (гибрид). Среднеспелые сорта: Кубик-К, Кубик-Ж (гибрид). http://belniio.by/ru/</p>
<p>Способы хранения, консервирование</p>	<p>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 закусочки 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.</p>
<p>Способы употребления, кулинарная обработка</p>	<p>Зелёные и красные плоды перца используют в свежем и консервированном виде для фаршировки (мясом и овощами), для приготовления лечо, как приправу для заправки супов, для приготовления блюд с тушёным мясом, различных национальных блюд, овощных салатов, соусов. Перец можно мариновать, запекать на гриле и солить.</p>