



Розсада:

ПЕРЕЦЬ

5

"ЧЕРВОНЕ ЗОЛОТО"

угорської кухні:

Як вирощують перець для

ПАПРИКИ

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРІ



Які перці вирощувати простіше?



Місця і ємності для росту перцю



Вибір і посадка насіння перцю



Умови вирощування розсади перцю

"Гостроти на північних широтах":
неймовірно гострі перці в Сибіру



ЗМІСТ

- 3 Які перці вирощувати простіше?
- 5 Найкращі сорти та гібриди перців
- 9 Де зручно вирощувати перці: місця та ємності
- 12 Вибір і посадка насіння перцю
- 14 Підготовка ґрунту для розсади
- 15 "Червоне золото" угорської кухні: як вирощувати перець для паприки
- 20 5 лайфхаків для гарного врожаю
- 21 "Гостроти на північних широтах" неймовірно гострі перці
- 24 Умови вирощування розсади перцю
- 26 5 помилок при вирощуванні розсади перцю.
- 27 Підживлення розсади
- 28 Пікірування, загартування і формування розсади перцю
- 31 10 найнебезпечніших хвороб і шкідників розсади. Методи боротьби з ними.
- 34 Народні засоби на допомогу городнику
- 35 Висаджування розсади у відкритий ґрунт і теплицю
- 38 Страви з перцю на кожен день



Читайте також наш спецвипуск про те, Як успішно виростити гриби вдома



Які ПЕРЦІ вирощувати легше?

Сорти перців для вирощування потрібно вибирати, виходячи з кліматичних умов регіону, особистих можливостей по догляду і переваг щодо використання врожаю.

У теплиці ж можна виростити і високорослі гібриди. Далі пропонуємо ознайомитися з характеристиками і порівнянням сортів більш детально.





НИЗЬКОРОСЛІ СОРТА

(Лисичка, Факір, Света,
Бонета)

Складність догляду:

У догляді прості, не вимагають формування і підв'язки куща. Без проблем переносять жаркий клімат і вирощування у відкритому ґрунті. Потребують гарної освітленості.

Урожайність:

Невелика, але стабільна - до 2,5 кг/м².
Урожай дає тільки один раз. Однорічна рослина.

Терміни дозрівання плода:
90–100 днів.



СРЕДНЬОРОСЛІ СОРТА

(Марина, Адмірал F1, Пігмаліон F1, Червоний куб)

Складність догляду:

Підходять для вирощування в парниках або теплицях. Потребують гарного підживлення добривами, а також формування куща і підв'язки.

Урожайність:

Можуть плодоносити в два "підходи", приносячи більше врожаю, ніж низькорослі сорти - до 5-7 кг/1 м².

Терміни дозрівання плода:
115–125 днів.



ВИСОКОРОСЛІ СОРТА

(Терек F1, Прітавіт F1, Капро F1, Прего F1)

Складність догляду:

Найскладніші для догляду та вирощування. Ростуть у теплицях із певним мікрокліматом. Більшість видів вимагають формування, підв'язки куща і постійних підживлень.

Урожайність:

Плодоносять 2-3 роки (до 7 кг/1 м²), стаючи "перцевим деревом", що може переносити морози і плодоносити далі.

Терміни дозрівання плода:
130–150 днів.



Сорти перцю: <https://fermer.blog/bok/ogorod/perec/sorta-perca>

КРАЩІ СОРТИ ТА ГІБРИДИ перців

Перці ділять на два види - солодкі та гіркі. Солодкі сорти популярніші, тому що застосовуються ширше в кулінарії, гіркі використовуються більше як прянощі, а також у медицині. Вирощування розсади для тих і інших відбувається однаково.

Сорт чи гібрид?

Важливо знати, що є різниця між сортом і гібридом. Розрізнити їх за найменуванням нескладно - у назві гібрида є маркування F1.

Звичайні сорти простіші в догляді. Вони вже пристосовані до певної місцевості та клімату. Також можуть давати великі врожаї, залежно від сорту. Найпопулярніші і перевірені досвідом овочівників сорти і гібриди описані нижче.

Гібридні перці – результат схрещування двох сортів. Вони більш вимогливі: потрібен особливий клімат, підв'язка, формування, постійне підживлення та інше. Але дають хороші врожаї, великі плоди, мають стійкість до багатьох хвороб.



Що означає F1 і S1 поруч з назвою сорту?

Маркування F1 біля назви сорту означає, що перед вами гібрид першого покоління. S1 - що це елітні, найякісніше насіння найкращих представників сорту.



Винничук Олександр Іванович,

м. Кам'янець-Подільський, Україна,
городник-любитель,

Ластівка, Каліфорнійське диво, Леся, Подарунок Молдови - у місцевих погодних умовах це найбільш високоврожайні сорти. Я зупинився на сорті Каліфорнійське чудо, як один найбільш невибагливий і високоврожайний. Щоб вибрати сорт, який би добре плодоносив, потрібно також порадитися з іншими аграріями, що вирощували вже перець у вашій місцевості.

НИЗКОРОСЛІ СОРТИ

Ці компактні кущі не такі вимогливі до наявності вологи, як інші, але люблять хорошу освітленість.



Агаповський

Універсальний і невибагливий, найбільш ранній низькорослий сорт. Може рости як у відкритому ґрунті, так і в теплиці. Потребує мінеральних підживлень, без яких може хворіти верхівковою гниллю. Висока врожайність - до 5-6 кг з куща, вагою по 100-120 г.



Лисичка

Ранньостиглий сорт. Ростає і у відкритому ґрунті, і в теплиці. Також може рости і на підвіконні, балконі як декоративна рослина через свою компактність. Невибагливий сорт. Урожайність невелика: близько 1 кг жовтих перців з куща.



Маленьке чудо

Гострий сорт. Через свої маленькі габарити, може рости як декоративна рослина на підвіконні (висота 30 см). Може рости і в теплицях, і на відкритому ґрунті, рясно випускаючи маленькі плоди (вага до 5 г). Потрібен полив і доступ до світла.

СРЕДНЬОРОСЛІ СОРТИ

Такі перці зазвичай ростуть в теплицях, що обігріваються, як доповнення до низькорослих перців, оскільки можуть плодоносити у дві хвили.



Калифорнійське чудо

Високоврожайний сорт (до 10 кг з 1 м²). Розсада нескладна у вирощуванні, здатна витримувати перепади температур, але вимагає "чистоти" - дезінфекції насіння перед посадкою, а також знезараження ґрунту. Плоди великі й товстостінні, червоного кольору.



Атлант

Ранній сорт. Конусоподібний солодкий перець, плоди червоні по 110-160 г, дуже великі і товстостінні. Високоврожайний (7 кг з 1 м²), стресостійкий сорт. Потребує активного поливу. Росте у відкритому ґрунті та теплицях.



Задира

Середньостиглий гострий перець, розвиває кущ висотою до 70 см. Сам плід хобото-подібний, довгий, червоний, вагою до 20 г і має приємну гостроту. Може рости у відкритому ґрунті та теплицях. Урожайність 3 кг з 1 м².

ВИСОКОРОСЛІ СОРТИ ТА ГІБРИДИ

Більшість високорослих перців - саме гібриди. Тому їх зазвичай вирощують у теплицях, підв'язують, проводять обрізку кущів. Вони можуть ставати багаторічними рослинами.



Терек F1

Ранній гібрид. Висота куща - близько 2 метрів. Абсолютно тепличний вид перцю, який вимагає підв'язки і догляду. Середня вага плодів 90-120 г. Ростає близько 97-108 днів з моменту посадки розсади. Урожайність висока: 6-7,5 кг з 1 м².



Здоров'я

Ультраскоростиглий солодкий перець, висота куща - близько 170 см. Ростає виключно в теплицях або парниках. Колір плодів - зелений або червоний. Урожайність: 4-5 кг з 1 м². Здатний формувати плоди за поганої освітленості.



Вогняна діва

Середньостиглий сорт гострого перцю, який може рости у відкритому ґрунті і в теплиці, але за однієї умови, що його будуть підв'язувати, оскільки висота куща може досягати 150 см. Перчини червоного забарвлення (середня вага 3,5 г) мають сильно пекучий смак. Урожайність 0,7 кг/1 м².

ДЕ ЗРУЧНО



ВИРОЩУВАТИ ПЕРЕЦЬ:

місця і місткості

Починаючи вирощувати розсаду, городники спантеличуються безліччю питань, одне з яких - де розмістити розсаду, щоб вона добре росла. Як підібрати правильне місце для вирощування, враховуючи всі його особливості, описано далі.

Місце для вирощування

Підвіконня або застелений балкон, лоджія

При вирощуванні перцю на підвіконні стежте за тим, щоб листочки і стебла не торкалися холодного вікна. Це може призвести до обмороження листочків або до уповільнення росту розсади.

Теплиця або парник

Приміщення повинні не пропускати холодне повітря. Протяги неприпустимі.

Переваги

Розсада отримує багато світла.

Постійно перебуває під вашим контролем.

Перець може служити як декоративна розсада.

Мікроклімат і температура регулюються. Достатньо світла й тепла.

Недоліки

Складно регулювати температуру і вологість, якщо ці місця не мають керованого обігріву.

Мало простору і площі для розвитку.

Велика ймовірність появи шкідників на розсаді (слимаки, червоні мурахи).

ЯКІ ЄМНОСТІ Вибрати?



Аграрії-експериментатори примудряються вирощувати розсаду навіть у туалетно-літньому папері або яєчній шкаралупі. Щоб визначитися, в яких ємностях вирощувати буде зручно саме вам, потрібно ознайомитися з їхніми перевагами та недоліками.

КАСЕТИ ТА ЛОТКИ З ПЛАСТИКУ

- + Економія простору.
- + Легкість і комфорт під час догляду і транспортуванні.
- Крихкість ємності.
- Пластик є одним із найнебезпечніших матеріалів, що забруднюють навколишнє середовище.

КЛАСИЧНІ ГОРЩИКИ

- + Є в кожному будинку і прості у використанні.
- + Можна купити в будь-якому квітковому або агромагазині і коштують вони недорого. При висадці у відкритий ґрунт або при пікіруванні, рослина, що виросла окремо від іншої розсади, буде відчувати менше стресу.
- Громіздкість горщика.

Безвіконний П.В.,

кандидат сільськогосподарських наук ПДАТУ, м.Кам'янець - Подільський, Україна



Немає особливої різниці, в якій ємності рости розсаді, головне - індивідуально від інших куців, щоб їхні кореневі системи не були поруч. Тоді вона стане сильною і стійкою. Перець дуже не любить пересадку, і варто зробити все, щоб рослині було комфортно пересаджуватися в ґрунт.

ПІДРУЧНІ ЗАСОБИ

Пластикові стаканчики або зрізані нижні частини пляшок часто стають непоганою тарою для розсади.

- + Дешевизна.
- + Можна використовувати повторно.
- + Міцні та служать довго.
- Неєкологічний вид матеріалу.

ТОРФ'ЯНІ СТАКАНЧИКИ І ТАБЛЕТКИ

Торф'яні стаканчики - тара, зроблена з картону і спресованого торфу.

- + Екологічність. Не мають у своєму складі небезпечних речовин.
- + При подальшій посадці в ґрунт можуть слугувати як добриво для розсади.
- Дорожнеча і недоступність у звичайних магазинах.
- Розбухання стаканчика у воді, через що він перестане тримати форму.
- За надмірної вологості, є ризик виникнення в ґрунті грибків або гнилі.

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ВАРІАНТИ

Одними з незвичайних ємностей для вирощування є: у туалетному папері, картонних втулках від нього і навіть у яєчній шкаралупі.

- + Екологічність. Доступність.
- Високий ризик, що рослина не проросте або не стане розвиватися.



Винничук А. І.,

овочівник-любитель, м.
Кам'янець-Подільський,
Україна

Вирощування на туалетному папері - досить складний і трудомісткий процес. Особисто мені цей спосіб не сподобався тим, що насіння, яке перебуває у вологому папері, швидко загниває, адже перець не любить зайвої вологості. Звісно, є "принадність" цього способу - не потрібно морочитися над ґрунтом, але все ж, це не пом'якшує того факту, що цей спосіб дуже ризикований. Залишаюся прихильником консервативних поглядів у цьому питанні. У деяких країнах вирощують перець на гідропоніці, тобто у воді, перед цим засаджуючи культуру в мінеральну вату, яку роблять із розплавлених гірських порід, найчастіше з базальту. Але варто знати, що хоч метод і гарний, але дуже дорогий.



ВИБІР І ПОСАДКА

насіння перчика

ВИБІР НАСІННЯ ДЛЯ РОЗСАДИ

Куплене насіння в пакетику

Не потребує додаткової підготовки. Необхідно тільки відбракувати порожнє та пошкоджене насіння. В 1 грамі зазвичай близько 200 насінин. х вже не потрібно готувати, тільки перебрати. В 1 грамі зазвичай близько 200 насінин.

Своє насіння

Можна взяти насіння навіть з перцю, який ви придбали на ринку, або з вирощених вами раніше плодів, і підготувати його самостійно. Але для цього годиться тільки сортовий перець, гібриди не передають свої властивості насінням. Тому їх потрібно купувати тільки в магазині.

ЯК ПІДГОТУВАТИ СВОЄ НАСІННЯ?

- Беріть тільки технічно стиглі, але не перезрілі плоди. Краще зрізати перець перед самим дозріванням, щоб він дозрів у теплом місці.

Коли плід набув забарвлення стиглості, трохи зморщився і став м'якшим, його розрізають, насіння витрушують і просушують кілька днів на сонці.

Промивати насіння не потрібно.

Якщо насіння не потемніло, не змінило свою форму після сушіння, значить його можна використовувати.

Факт!



Ефективний метод для перевірки насіння перед посівом: опустіть насіння в підсолену воду (30-40 г на 1 л води), перемішайте і почекайте 5-7 хвилин. Те насіння, що сплигло, викидають, воно не годиться. Решту - промивають, розкладають на папері та просушують.

ПОДГОТОВКА СЕМЯН К ВИСАДКЕ

Відбір насіння

Воно має бути без ушкоджень, мати молочне або жовтувате забарвлення, круглу, плоску, іноді злегка вигнуту форму, бути наповненим. Вибирають насіння середнього розміру.

Дезінфекція насіння

Перед посівом проводять знезараження від грибків і шкідливих мікроорганізмів, щоб розсада зростала здоровою: Насіння потрібно занурити в 1%-вий розчин марганцівки на 15-20 хвилин. Після цього промити водою і просушити. Протягом дня потрібно провести посів цього насіння.

Замочування і пророщування

насіння, щоб прискорити процес схожості: насіння перцю потрібно помістити на вологий матеріал, або поролон, і накрити краєм тканини, періодично змочуючи для підтримки вологості. Через кілька днів, коли насіння набрякне, його висаджують, або продовжують процес і чекають, коли з'являться паростки, і вже тоді переносять.

Факт!



Щоб збільшити схожість перцю, замочіть на 5 годин мішечок з насінням у живильному розчині із золи (на 1 л води 20 г деревного попелу, настоювати протягом доби, періодично помішуючи). Після цього насіння промити водою і просушити.

Загартовування

Пророщене насіння перцю поміщають на кілька днів (до тижня) у холодильник. Це має допомогти йому легше перенести висадження у відкритий ґрунт і пристосуватися до перепадів температур.

ПОСАДКА НАСІННЯ

При висадці насіння потрібно дотримуватися таких правил:

1. Садіть насіння на глибину не більше 1,5-2 см по одній насініні в окремі ємності, або ж в одному контейнері, ящику, але дотримуючись інтервалу 3-4 см. Для зручності захоплення насіння, можна скористатися пінцетом.
2. Зверху присипте шаром землі на 1-1,5 см, злегка ущільнивши.
3. До сходів потрібно злегка поливати землю з пульверизатора, щоб на ґрунті не утворювалася суха кірка, яка перешкоджає росту рослини.
4. Щоб волога не випаровувалася швидко, помістіть посіви в парничок або поліетиленовий пакет і підтримуйте температуру +25 °С.



Винничук А. І.,

овочівник-любитель, м.
Кам'янець-Подільський,
Україна

Я висіваю насіння гніздовим способом, квадратом 4 на 4 см і в ящику виходить приблизно 40-50 шт. Не варто висівати насіння занадто густо, накидати в одну ямку купку насіння, тому що рослина не зможе просто вирости і пробитися через ґрунт.

ТЕРМІНИ ПОСІВУ

Посів проводять за 60 днів до висадки у відкритий ґрунт (з пікіровою) або за 50 днів (без неї).

Від місця висадки розсади залежить час посіву насіння.

МІСЦЯ	ПОСІВ	ВИСАДКА
Теплиця з обігрівом	Лютий	Друга половина квітня
Теплиця без обігріву	Початок березня	В перших числах травня
Відкритий ґрунт	Початок квітня	Перша декада червня

ПІДГОТОВКА ҐРУНТУ

для розсади



Не завжди покупна ґрунтосуміш може підійти для вирощування під той чи інший сорт перцю. Щоб бути впевненим у якості такої землі, можна самостійно приготувати ідеальний ґрунт.

ЯКИМ МАЄ БУТИ ҐРУНТ ДЛЯ РОЗСАДИ?

- Ґрунт має бути пухким, без грудок і різних сторонніх предметів.
- Кислотність ґрунту має бути нейтральною - не перевищувати 5-7 рН.



- На поверхні ґрунту має бути відсутня "скоринка". Вона заважає розсаді проштовхнутися наверх.
- У ґрунті має бути перегній або компост (25%).

Важливо!

Щоб перевірити кислотність ґрунту, візьміть жменьку землі і додайте чайну ложку оцту. Якщо ґрунт почав шипіти, то він нейтральний, і підходить для вирощування. Якщо не було ніякої реакції - він має підвищену кислотність і не підходить.



Винничук А.І.,

овощевод-любитель,
м. Каменец-Подольский,
Украина

Чтобы приготовить ґрунт для перцев, нужно использовать кротовую землю или дёрн (40%), торф (40%) и просеянный песок (20%). Этот состав очень богат витаминами, которые помогут в росте рассады.

ПРИГОТУВАННЯ ҐРУНТУ ДЛЯ РОЗСАДИ

Класичний ґрунт для розсади перців має складатися з 4-х компонентів, які потрібно змішувати в пропорції 1:4:

- **Перегній.** Краще використовувати перегній без запаху, якому 2-3 роки. Свіжий перегній використовувати не рекомендується, оскільки корисних речовин у своєму складі він не має.
- **Низинний торф.** Додасть ґрунту азот та інші мінерали.
- **Дерен** - суміш землі, перегнилої листя-ви і трави.
- **Розпушувач (пісок, тирса).** Потрібен для того, щоб ґрунт міг пропускати повітря і воду через себе.

"ЧЕРВОНЕ ЗОЛОТО"

угорської кухні:

Як вирощувати перець для ПАПРИКИ

Угорську спецію - паприку, яку виготовляють із болгарського або солодкого перцю, вже близько половини століття виробляють в Україні, в селі Велика Добронь

(Закарпатська обл.).



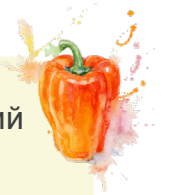
Калман Ковач -

аграрій, який присвятив 25 років вирощуванню паприки, поділився своїм досвідом із читачами журналу *Fermer.blog*.



Цікаво!

У Середньовіччі червоний мелений перець, який відомий сьогодні як паприка, був дуже дорогим і цінувався, буквально, на вагу золота.



- Чи є відмінності між болгарським перцем і паприкою?

Для паприки ви вирощуєте перець спеціального сорту?

- Ні, паприку ми робимо з болгарського або інших солодких сортів перцю. З угорської "paprika" перекладається як "солодкий стручковий перець", тож заради зручності, і сам перець, і спецію ми називаємо паприкою.

- Чому вирощуєте паприку на Закарпатті?

- Практично 98% жителів Великої Доброни та найближчих сіл - це етнічні угорці. Так уже склалося, що живемо ми на прикордонній території й маємо з Угорщиною не тільки спільну мову, а й культуру, і кухню, де паприка - це незамінний інгредієнт будь-яких страв.

Паприка вирощується практично в кожній закарпатській родині і ми - не виняток.

Особисто я займаюся вирощуванням паприки вже понад 25 років, і я з упевненістю можу сказати, що вона стала стилем мого життя.

Основним джерелом доходу паприка стала тому, що колись в Угорщині не було якісної та маслянистої паприки. Через цей дефіцит закарпатські угорці почали вирощувати паприку прекрасної якості за всіма давніми рецептами

і традиціями, які знали їхні родини.

Доброньська паприка вважається брендом багато років.

Цікаво!



- Коли і як ви починаєте вирощувати перці?

- Паприку, як і інші перці, ми починаємо вирощувати з розсади вже з кінця січня.

- Якими способами вирощуєте розсаду перцю?

- Існує безліч новомодних способів, за якими вже наші діти й онуки вирощують розсаду паприки. Вони вирощують її і у воді, і в теплицях, і навіть у рулонах туалетного паперу, але все ж таки я залишаюся прихильником того, щоб паприка зростала в землі, де її буде оточувати сонце і природне середовище, яке підходить для класичного вирощування. Не скажу, що способи, описані вище, - погані, але все ж, справжньої паприки вони не дадуть, не той смак буде. Щоб виростити якісну паприку, що пахне сонцем і прянощами, потрібно вирощувати її в правильному середовищі, тобто в землі.

- Скільки часу йде на вирощування паприки?

Коли починається збір перців?

- Роботу з паприкою ми починаємо вже з січня, коли висаджуємо розсаду, обираємо гарне насіння, готуємо ґрунт і добрива для нього. Розсада висаджується з квітня по червень. Екстрапізні сорти висаджують саме в червні. Усе літо перець досягає, а вже з кінця серпня по жовтень починається збирання врожаю.

Найпопулярнішою завжди вважалася гостра паприка, в якій під час перемелювання залишається насіння, що й надає гостроти спеції. Вважається, що чим гостріша паприка, тим більше в ній міститься капсаїцину - речовини, що надає гостроти перцю.

- Секрети вирощування якісної паприки та гарного врожаю?

- Існує тільки один секрет: любов до своєї справи і працьовитість. Ось що по-справжньому любить паприка та інші рослини. Мені здається, цей "секрет" має стати аксіомою для кожного, а інші тонкощі можна дізнатися в інтернеті або в інших джерелах інформації, які надає нам світ.

- Чи є попит на закарпатську паприку в Україні чи більше за кордоном?

- На даний момент, основним покупцем нашої паприки є Угорщина, яка закуповує її тоннами. Ну і, природно, продавати її за кордоном, теж вигідніше. В Україні ж, доброньська паприка тільки починає впізнаватися, а попит на неї потихеньку починає зростати. Можливо, основною причиною того, що українці не зацікавлені у придбанні цієї спеції, є те, що вона практично не використовується в їхній національній кухні.

- Які обсяги паприки Ви вирощуєте щорічно (кількість кущів)?

- Щороку - по-різному. Але раніше ми висаджували не менше 17 тис. кущів.

Максимальна кількість посаджених мною і моєю родиною кущів - близько 20 тис. на рік.

- Чи популярне вирощування паприки?

- На жаль, мої діти вже не зацікавлені в такому бізнесі. Куди простіше, на думку декого, виїжджати в Польщу, Чехію, розташовану поруч Угорщину, на так звані заробітки, де за сезон роботи можна отримати в районі 2000-3000 доларів. За паприку тут можна отримати таку саму суму, але фізичних витрат біля неї буде значно більше.

- Що вам подобається у вирощуванні паприки?

- У вирощуванні будь-яких рослин, як паприки, так і картоплі, якою я теж займаюся, мені подобається спостерігати за ростом культур, від насіння до повноцінної рослини. Дуже подобається усвідомлювати, що ось цей кущик виростив ти сам, ти за ним слідкував, захищав від шкідників, а після - зібрав із нього врожай.

- Що потрібно знати городнику-початківцю, який вирощує паприку і хоче отримати гарний урожай? З чого почати?

- Природно, не потрібно засівати перцем цілу плантацію, в очікуванні неймовірного врожаю. Спочатку, якщо хочеться вирощувати паприку, потрібно спостерігати, як вона буде у вас рости, які особливості клімату їй підійдуть, що їй подобається як добриво. Починайте з 2 або 3 кущиків, а потім, якщо паприка зійде, наступного року, спробуйте виростити більше. Найголовніша умова тут: не поспішати.

- Які основні помилки при вирощуванні паприки любителями?

- Перша і, напевно, найбільша помилка у вирощуванні паприки - це інтенсивний полив. Начебто, в чому проблема? Чим більше поливаєш, тим кращий урожай, адже так? Але ні, перці не терплять зайвої вологості, адже саме там розвиваються різні мікроорганізми, небезпечні для культури. Також, якщо ґрунт перетвориться на мул, то паприка не ростиме, бо мул не має в собі корисних речовин, які перець міг би використовувати для свого росту. Ще дуже частою помилкою під час вирощування є те, що перед висаджуванням розсади в ґрунт, люди не дезінфікують ґрунт від небезпечних мікроорганізмів, схилившись до того, що тим самим вони вбивають у землі корисні речовини.





- Яким способом вирощувати паприку вдома легше?

- Дуже часто мене запитують про це, але я постійно відповідаю, що виростити паприку за клацанням пальців - неможливо. Навіть якщо ви будете вирощувати звичайний перець, не для паприки, у себе вдома - ви витратите багато зусиль на це. А паприка - це величезна праця. Не існує способу простішого чи складнішого, яким би користувалися люди, є тільки земля і великі зусилля, яких потрібно докласти, щоб отримати врожай.

- Яке насіння краще вибирати?

- Насіння потрібно обирати тільки у перевірених джерел або людей, які займаються продажем насіння багато років. Але щоб вирощувати власну паприку, ми використовуємо насіння з минулих урожаїв. Використовуючи своє насіння, ти точно знаєш, що воно дасть урожай, адже ти власноруч відсортуєш його, висуєш і садиш. Якщо ж ви купуєте насіннєвий матеріал, будьте гранично обережними і пильними.

- Чи траплялися цікаві випадки під час виробництва або продажу паприки?

- Під час вирощування перцю завжди, щороку, відбуваються цікаві казуси. Але був у мене такий випадок, зрозуміти який, я не можу досі. Це трапилося в травні, десь 5 років тому, коли ми займалися висаджуванням розсади паприки на землі. Той рік був дуже дощовим і якраз в один із таких днів, ми висаджували розсаду. Після посадки, наступного дня, почалася страшна буря, яка, в буквальному сенсі, вбила наші рослини. По приїзду на поле, всі паростки були знищені, і віри на те, що перці даватимуть урожай, не було ніякої. У підсумку, після цієї бурі, паприка почала відновлюватися і рости далі, а цей рік приніс нам досить непоганий врожай у розмірі 170 кг прянощів.





– Які труднощі можуть очікувати початківців при вирощуванні цього перцю?

– Перша і найголовніша складність - це великі фізичні та фінансові витрати, які будуть витрачені на вирощування. Адже, щоб отримати 1 кг паприки, потрібно виростити 10 кг перцю, для якого потрібен полив, світло, добрива і маса іншої роботи, яку стихія може знести в момент.

– Як сушиться паприка? За допомогою яких приладів?

– Паприка висушується натуральним способом, тобто на сонці або в приміщенні. Здебільшого, коли на вулиці сонячна погода, паприка, складена в мішки, сушиться на стінах фасаду будинку, куди потрапляє сонячне тепло і світло. Для сушіння перцю я не використовую електросушарки або якусь іншу техніку, тому що під час процесу висушування перцю потрібно бути гранично акуратним. Якщо паприка пересушиться або потемніє, її можна буде відправити на смітник, адже через це вона стане гіркою.

– Як перемелюєте паприку? Чи є якісь особливості?

– Особисто ті, хто вирощує перець, не перемелює її власноруч. У селі є кілька людей, які мелють паприку на спеціально обладнаних верстатах або на електрожерновах, добуваючи кінцевий продукт. Особливості в перемелюванні природно існують. Одна з них - це перемелювання перцю не менше 4-5 разів, щоб перетворити його на пил. Таке перемелювання потрібне для того, щоб розкрити аромат і смак паприки повністю. Також, для пере-молки, перець має бути очищений від насіння і хвостиків.

– Який урожай паприки був у вас рекордним?

– Мій рекордний урожай становив 250-300 кг паприки на рік, з урахуванням того, що сьогодні кілограм паприки коштує в районі 6-7 доларів. Але все ж, я сподіваюся, що це не межа, і виростити її зможу значно більше.



5 Лайфхаків ДЛЯ ГАРНОГО ВРОЖАЮ



Щоб виростити хороший урожай перцю, потрібно знати про всі тонкощі вирощування розсади.

1

Використовуйте для підживлення тільки рідкі добрива

Перець не реагує на гранульовані добрива. Усі добрива, перед внесенням у ґрунт, потрібно розчиняти у воді, згідно з інструкцією на упаковці. Вносити добриво потрібно, не потрапляючи на листя. Інакше воно може його спалити.

2

Замість пікірування можна здійснювати спосіб перевалки

Пікірування є "травмонебезпечною" процедурою для коріння розсади і тому краще використовувати перевалку. Це висаджування розсади у відкритий ґрунт разом із земляною грудкою, в якій вона росла спочатку.

3

Підписуйте ємності з розсадою

Якщо вирощуєте багато сортів перцю, то потрібно їх підписувати або маркувати, щоб не переплутати вид, особливості росту і дату їх посадки.

5

Правило рівномрного освітлення

Чтобы растение получало больше света и росло равномерно, не забывайте поворачивать ёмкости, в которых растёт рассада, к солнечной стороне. Растения, которые получают меньше света и растут по краям контейнера, скажут вам «спасибо».

4

Торкайтеся і погладжуйте свою розсаду


Погладжування листочків, стебла розсади можуть прискорити ріст розсади в 2-3 рази. Це підтверджується тим, що після дотиків рослина починає виділяти етилен, який позитивно позначається на зростанні перцю.



"ГОСТРОТИ НА ПІВНІЧНИХ ШИРОТАХ":

неймовірно *пекучі перці* у Сибіру



 Сибіряк, який виростив перші плоди найгострішого перцю у світі, власник ресторану мексиканської кухні "New Mexico Grand Cafe" (м. Новосибірськ) - Данило Прітскау повідав про те, як вирощувати дуже пекучі перці читачам журналу Fermer.blog.



- Чому саме вирощування гострих перців стало Вашим хобі?

- Моє захоплення гострими перцями та їхнім розведенням прийшло невідповідно, адже я завжди був зацікавлений у мексиканській культурі, її традиціях і кухні, де перець вважається невід'ємним компонентом будь-яких страв. Також, на моє хобі вплинуло те, що як власник ресторану, я зобов'язаний відповідати за атмосферу і смачну їжу, тому я прийняв рішення використовувати у своїх стравах тільки свіжу продукцію, яку вирощую самостійно.

- Які найгостріші види перців Вам вдавалося вирощувати?

- У своїй теплиці я вирощую кілька видів дуже пекучих перців, одними з них є Хабанеро і Халапеньо - обов'язкові атрибути мексиканської кухні. Також, цього року мені вдалося виростити найгостріший перець у світі - 7 Pot SR Strain, гострота якого сягає до 2,5 млн сковілів. Перець був виведений як гібрид Карибським інститутом сільського господарства (CARDI), а насіння було куплено в одному і закордонних інтернет-магазинів. Цей перець був представлений у моєму ресторані на "Найгострішій вечірці" у вересні, де всі охочі могли спробувати цього "дикого звіра".



- У своєму ресторані на "гострих вечірках" Ви пригощаєте всіх різними гострими стравами Вашого приготування?

- Основним завданням вечірки було познайомити жителів Сибіру зі справжньою гостротою Мексики. Природно, сам гострий перець, який куштують відвідувачі вечірки, вважається родзинкою заходу, але також там представляють різноманітні соуси, напої та страви, зроблені з цього перцю. Учасники вечірки вже спробували справжній червоний Хабанеро, а цього року найпекучіший перець у світі - 7 Pot SR Strain.



- Перед цим заходом кожен охочий підписує документ, в якому сказано, що ресторан не несе наслідків за те, що сталося з учасником вечірки. Перець може бути настільки небезпечним?

- Спочатку - це був жарт від наших творців, який в подальшому став юридичною угодою.

- Чи траплялися цікаві випадки під час вирощування перцю? А також під час заходу?

- Під час вирощування не було, але на заході завжди відбувається одна цікава річ. У нас є коронна страва, вона називається "Фарширований халапеньйо". Люди, за звичкою, проводячи аналогію зі звичайним фаршированим бол-гарським перцем, вважають, що цього перцю має бути багато. Під час подачі подається всього одна перчинка, тому що перець має неймовірну пекучість. Здебільшого, люди, які замовили на вечірці халапеньйо, не доїдають його і кидають, у кращому разі, наполовину з'їденим.

- Чи є секрети при вирощуванні гострих перців?

- Насправді, однозначних лайфхаків не існує, адже перець - солодкий він чи гострий - росте однаково, бо це один вид рослин. Але, якщо ви, припустимо, як я, вирощуєте перець у регіоні, де недостатньо світла, використовуйте штучне освітлення з люмінесцентних або ультрафіолетових ламп. Слідкуйте за тим, щоб рослині вистачало тепла і світла.

Також, ви можете перетворити свій перець на багаторічну рослину, здійснивши йому правильну перезимівлю. Потрібно перенести рослину, яка випустила свої плоди, в прохолодне місце (до -2°C) і наступного сезону вона зможе рости як зазвичай, але вже як багаторічна рослина.



Цікаво!

В Індії існує перець, з якого виготовляють перцеві балончики, гранати якого виготовляють перцеві балончики, гранати, а також використовують для захисту житла від розрухи слонами. Цей перець називається "Нага Джолокія", і він має пекучість у районі 1,5 млн сковіллів. Ця рослина росте виключно в Індії і не виводиться в тепличних умовах.

— Нещодавно ви виростили 7 Pot SR Strain у себе вдома. Що потрібно знати людям, які теж хочуть спробувати виростити такий самий перець у себе вдома?

такий самий перець у себе вдома?
- Перш за все, вирощуйте цей перець подалі від маленьких дітей, які нором-вчат спробувати все на смак і запах. Також, коли збираєте врожай цих перців, зважайте, що контакт із цією рослиною може призвести до хімічних опіків. Тому, якщо ви бачите, що перець випускає сік і вам потрібно його зірвати - скористайтеся гумовими рукавичками, а після - помийте руки.



- Що буде на наступній "Найгострішій вечірці року"?

- Виняткова гострота, страви з Халапеньо та інших дуже пекучих перців.

Де потрібно брати насіння? Чи можна використовувати при вирощуванні насіння з минулих урожаїв?

- Якщо ви вирощуєте гібридний сорт, як, наприклад, 7 Pot SR Strain, тоді ні, насіння доведеться купувати безпосередньо в інтернет-магазинах.

Якщо ж це просто сорт, тоді вирощування зі свого насіння здійснити цілком реально.

Цікаво!

Надгострі перці, за правильного догляду і перезимівлі, можуть стати багаторічною рослиною, перетворившись на справжнє деревце. Таке дерево називають "бончі" - від поєднання слів "бонсай" - декоративного японського дерева і "чилі", одного з найпопулярніших гострих перців.



УМОВИ ВИРОЩУВАННЯ

розсади перцю

Для забезпечення нормального росту рослин важливо дотримуватися таких правил.

ОСВІТЛЕННЯ



Розсаду перців починають засаджувати у середині лютого, коли світловий день у країнах СНД триває близько 7-8 годин. Але такої кількості світла зазвичай недостатньо. Потрібне 12-годинне освітлення.

Щоб усунути проблему з нестачею світла для ранньої розсади, можна встановити додаткове підсвічування з пари люмінесцентних ламп, потужністю 40-80 ват. Щоб світло не розсіювалося, можна покрити розсаду екраном із фольги.

Важливо!

Потрібно вибирати саме люмінесцентні лампи. Лампи розжарювання, які виділяють тепло, можуть спалити або пошкодити ніжні листочки розсади.



Винничук А. І.,

овочівник-любитель, м. Кам'янець-Подільський, Україна

Моя розсада стоїть на підвіконні, щоб отримувати більше світла з вікон без загрози переохолодження. Вирощувати в сараях, ангарах, де немає опалення і достатнього освітлення, я б не рекомендував. Найчастіше саме холод і неправильні умови вирощування вбивають розсаду. Також важливо, щоб вікна, де стоїть розсада, виходили на південь або південний захід, щоб більше було природного світла і тепла.

ВОЛОГІСТЬ



Вологість має бути помірною, тому що при надлишку вологи коренева система починає гнити.

Полив перців має здійснюватися:

1. Через 3-5 днів після посадки насіння у зволожений ґрунт.
2. Щодня, до появи першого зеленого листа.
3. Після появи листочків 1 раз на 4-5 днів, але рясно, щоб розсада була міцною і здоровою.



ТЕМПЕРАТУРА



Щоб виростити гарну розсаду, потрібно дотримуватися різниці температур при вирощуванні

- коли насіння зійде, і можна буде зняти плівку з ємності, під якою воно росте, потрібно поставити його на підвіконня;
- після чого знизити температуру до $+13...+16^{\circ}\text{C}$ вдень і до $+8...+10^{\circ}\text{C}$ вночі на 5-7 днів;
- далі розсада повинна рости при температурі $+20...+27^{\circ}\text{C}$.

Важливо!

Температурні стрибки при вирощуванні розсади не повинні бути різкими. Температура має знижуватися або підвищуватися поступово.



Винничук А. І.,

овочівник-любитель, м.
Кам'янець-Подільський,
Україна

Перцю буде достатньо, якщо ви будете підливати його помірно відстояною водою через 1-2 дні. Щоб точно визначити, чи достатньо вологи, треба взяти трохи землі і скачати кульку. Якщо вона розвалиться, то вологи мало. Також можна паличкою або зубочисткою зробити невелике заглиблення: якщо до неї чіпляється земля, то вологи достатньо. Поки не з'являться паростки, полив може бути відсутнім або зовсім помірним.



5 помилок при вирощуванні розсади перцю



1

Занадто рання або занадто пізня посадка насіння

Якщо посадити насіння перцю занадто рано або занадто пізно, рослина буде неправильно розвиватися за термінами або ж не витримає температурних режимів при висадці у відкритий ґрунт. Найоптимальнішим часом для вирощування розсади вважається період із середини лютого до початку березня. Для ранніх сортів можна починати вирощувати розсаду в середині лютого.



4

Використання свіжого перегною або гною для приготування розсадного ґрунту

Використовувати свіжий гній категорично заборонено, адже своїм складом він може "спалити" всі корисні мікроелементи в ґрунті та не дасть змоги розсаді нормально рости. Важливо використовувати саме перегній, насичений корисними мікроелементами.

2

Неправильний полив

Перець не любить, коли його ґрунт занадто вологий. При поливі важливо, щоб вода не потрапляла на листя. Оскільки через це може розвинутися фітофтороз та інші захворювання.

5

При висадці у відкритий ґрунт не садіть різні сорти перцю поруч

Хоч і перець - самозапильна рослина, все одно бджоли мають властивість розносити зібраний пилок на інші рослини. І якщо гострий перець ростиме біля солодкого, не дивно, що солодкий перець стане гірким.

3

Затемнення і нестача світла

Як і під час вирощування розсади, так і під час росту перцю у відкритому ґрунті, він любить світло і тепло, і в підсумку дає більше плодів.

ПІДЖИВЛЕННЯ РОЗСАДИ

Підживлення перцю саме в період росту розсади проводять тому, що в цей період рослина найкраще вбирає корисні речовини.



КОЛИ ПІДГОДОВУВАТИ ПЕРЕЦЬ?

1 Етап	2 Етап	3 Етап
<p><u>Перше підживлення</u></p> <p>здійснюється при появі 1-2 справжніх листочків (через 2 тижні після посадки).</p>	<p>Через 14-15 днів після першого підживлення або ж після пікірування, щоб рослина зазнавала менше стресу.</p>	<p>Останнє підживлення здійснюється за 2-3 дні перед висадкою розсади у відкритий ґрунт або теплицю.</p>

ЯК І ЧИМ ЗДІЙСНЮВАТИ ПІДЖИВЛЕННЯ?

Поливати розсаду перцю водою або добривами потрібно саме під корінь. Якщо рідина потрапить на листя або стебло, існує ризик того, що рослина може захворіти і загинути.

Головні правила підживлення:

1. Рослину краще "недогодувати", ніж давати їй достаток у підгодівлі. Інакше рослина буде гірше себе почувати у відкритому ґрунті.
2. Не вносьте свіжий гній як добриво. Таке підживлення може запросто вбити рослину, зробивши опік кореневої системи.
3. Поживний розчин для добрива має бути злегка підігрітим, щоб поживні речовини краще засвоювалися.
4. Всі добрива мають бути рідкими або ж розчиненими у воді.

Безвіконний П.В.,

кандидат сільськогосподарських наук ПДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна



Перший продкорм, після появи 1-2 справжніх листочків, має бути багатим на фосфор і азот для гарного розвитку розсади. Найідеальнішим варіантом буде розчин: 1 л води, 0,5 г аміачної селітри і 3 г суперфосфату.

Друге підгодовування націлене на розвиток кореневої системи розсади. Для нього підходять такі добрива як: "Ідеал" і "Кристалон", які потрібно розводити у воді, згідно з інструкцією до препаратів.

Під час третього етапу використовують органічні препарати - підійдуть будь-які калійні добрива, які можна знайти в агромагізинах.

ПІКІРУВАННЯ, ЗАГАРТУВАННЯ

І ФОРМУВАННЯ *розсади перцю*



Щоб привчити перець до погодних умов на відкритому ґрунті або до зростання в теплиці, потрібно проводити пересадку рослин в окремі ємності, формувати кущі та загартовувати їх.

ПІКІРУВАННЯ ПЕРЦЮ

Що таке пікірування?

Простими словами, це пересадка рослини. Хоч це і перша найбільш стресова процедура, вона добре впливає на якість розсади надалі.

Якщо ж ви вирощуєте кожну насінину окремо одна від одної від самого початку, то проводити процес пікіровки необов'язково.

Для чого потрібно проводити пікірування розсади?

Для чого потрібно проводити пікірування розсади?

Якщо ви вирощуєте все насіння перцю в одному контейнері, пікіровка потрібна для того, щоб:

- розсада була міцнішою, менше піддавалася захворюванням, і змогла добре прижитися у відкритому ґрунті; при подальшому зростанні розсади її корішки не сплitalися і не травмувалися; коренева система зі стрижневої могла перетворитися на мичкувату, щоб рослина отримувала більше корисних речовин.

Коли потрібно здійснювати пікіровку?

Цю процедуру проводять у період 1-2 справжніх листків, тобто через 3-4 тижні після посадки насіння. Іноді трохи раніше, у період утворення сім'ядоль (зародкових листочків), через 2 тижні після посадки.

Важливо!

Пікірування гібридних видів перцю потрібно проводити строго за інструкцією, описаною на упаковці насіння. Більшість гібридів пікірується саме в період утворення сім'ядоль.

Як проводити пікірування розсади перцю?

1. За добу до процедури добре полийте розсаду, щоб коріння легко виймалося з ґрунту.
2. Зробіть у ґрунті маленькі заглиблення навколо майбутнього куща розсади й акуратно піддягніть кущик лопатою або іншим предметом, відокремлюючи його від землі.
3. Очистіть маленькі корінці від землі й посадіть кущик у ємність, діаметром 10 см.
4. Трохи утрамбуйте ґрунт у горщику, щоб не було повітряних просторів і кущ був стійкий.
5. Злегка зробіть пересаджений кущ водою з пульверизатора.



Можливі ризики від пікірування:

1. Стрес для розсади.
2. Процедура може уповільнювати ріст розсади на 1-2 тижні, збільшуючи час очікування врожаю на 1 місяць.

Чи є альтернатива пікіруванню?

Менше стресу рослині приносить **спосіб перевалки**.

Він передбачає собою початкове вирощування насіння окремо, в різних ємностях. Таку розсаду пересаджують з грудкою землі, в якій воно росло весь цей час. Також вирощують таку розсаду в торф'яних таблетках або у стаканчиках, і висаджують у землю разом із ними.

Важливо!

Під час загартування не варто забувати про добрива, щоб розсада компенсувала нестачу тепла мінеральними речовинами.

Безвіконний П.В.,

кандидат сільськогосподарських наук ПДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна



За 2-3 дні до пересадки розсади у відкритий ґрунт або в теплицю, потрібно залишити розсаду на вулиці, щоб вона остаточно звикла до свого середовища проживання.



Винничук А. І.,

овочівник-любитель, м. Кам'янець-Подільський, Україна

Один з улюблених способів пікірування - перевалка. Тоді коренева система зовсім не травмується. Не поливаю розсаду два дні, щоб трималася земляна грудка. Далі, разом із рештою землі, пересаджую. Є й другий спосіб. Після сильного поливу вузьким шпателем підриваю землю під корінням, одночасно тримаючи за низ рослини, повільно витягаючи вологий корінь і відразу висаджую в землю.

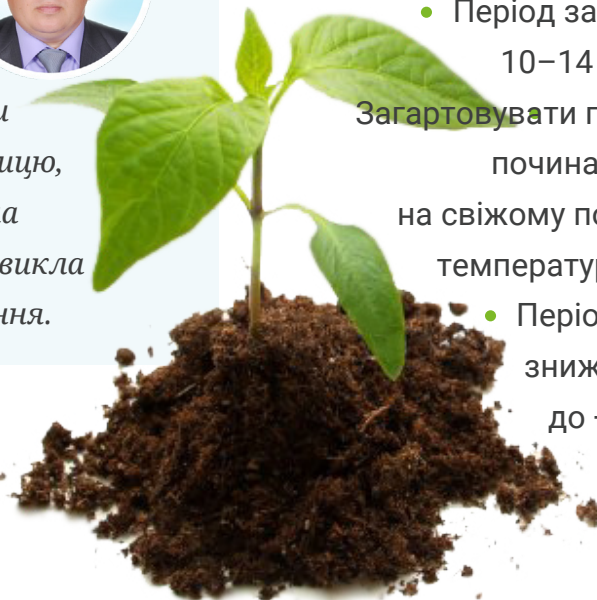
ЗАГАРТОВУВАННЯ ПЕРЦЮ

Через 2 тижні після пікірування, розсаду можна починати загартовувати для того, щоб рослина, яка росла в ідеальних умовах, звикала до мінливостей природи у відкритому ґрунті або теплиці.

- Починати можна на початку-середині квітня.
- Загартовувати рослини потрібно щодня, до самої посадки в ґрунт.
- Період загартовування триває 10–14 днів.

Загартовувати потрібно поступово: починаючи з 10-20 хвилин на свіжому повітрі при температурі +14...+15°C.

- Періодично потрібно знижувати температуру до +12°C.



ФОРМУВАННЯ ПЕРЦЮ

Коли пікірування пройшло успішно, у період росту 5-7 листочків, потрібно формувати кущ розсади: проводити процедури прищипування та обрізки.

Формування проводять щоб:

1. Тонку й високу рослину перетворити на пишний кущ.
2. Прискорити ріст зав'язі.
3. Урожайність куща була вищою.
4. Корисні речовини йшли в розвиток плода, а не стебла.
5. Минимизувати виникнення грибкових захворювань на кусті.

Починаючи процес формування куща, прослідкуйте за тим, щоб рослина була достатньо міцною і сильною. Не проводьте обрізання або прищипування розсаді, яка виглядає слабко. Дайте їй час зміцнитися і підрости..

Як здійснювати обрізку?

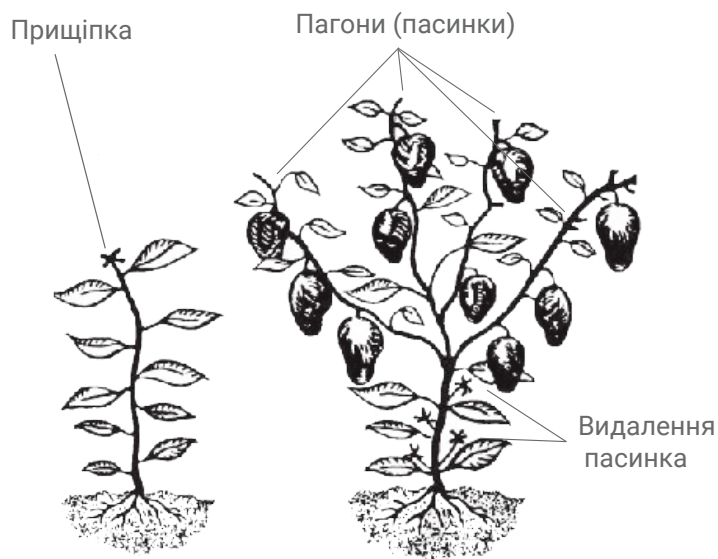
Потрібно вирізати безплідні, слабкі на вигляд гілки, щоб основні корисні речовини йшли до сильніших паростків. Також обрізайте нижні листки.

Процедуру формування, за інструкцією, описаною вище, потрібно проводити раз на 2 тижні, до посадки у відкритий ґрунт або теплицю. Після висадження розсади формувати кущі необхідно раз на 1-2 місяці.



Важливо!

Якщо ви вирощуєте низькорослі види перців, то процедуру прищипування виконувати необов'язково. Також це правило поширюється на гострі види перцю. Ця процедура здійснюється тільки для середньорослих і високорослих видів.



Як здійснити прищипування? ? Необхідно видалити корінну квітку, що виросла у вас першою. Через деякий час після видалення, ви побачите, що почнуть розвиватися пагони.

Важливо!

Після процедури обрізки або пінцювання удобрюйте свої рослини за допомогою розчину марганцівки (3 г марганцівки на 1 л води). Суміш повинна мати легкий світло-рожевий відтінок. Також це добриво відлякує шкідників, що живуть у ґрунті.

10

Найнебезпечніших

ХВОРОБ І ШКІДНИКІВ РОЗСАДИ

Як позбутися хвороб перцю і що робити, щоб не допустити захворювань - читайте далі.



ШКІДНИКИ РОЗСАДИ

Шкідники	Як розпізнати	Профілактика і як знищити
ТЛЯ 	Мошки блідо-зеленого кольору, розміром менше 1 мм. Нападають колоніями понад 10 тис. особин. Поїдають кущ, залишаючи на ньому пошкодження, що приваблюють грибки та інших шкідників.	Листя розсади має не торкатися одне одного. Поливайте теплою водою. Для знищення паразитів, обприскуйте кущ інсектицидами у 2-3 підходи з інтервалом у 7-10 днів.
ПАУТИННИЙ КЛІЩ 	Червона або помаранчева комаха, менша за 1 мм. Має 4 пари кінцівок і тіло овальної форми. Висмоктує соки з рослини. На місці ураження розсади залишає світлі сухі плями.	Вчасно видаляйте бур'яни. Після збору врожаю, проводьте обкурювання ґрунту сіркою. Знищуйте інсектицидами або розчином колоїдної сірки (50 г сірки на 10 л води).
ТРИПСИ 	Чорні мошки зі смугастим забарвленням на черевці. Мають довгасту форму тіла. Паразитують на кущі, харчуючись соком із зав'язей майбутніх плодів. Провокують ріст потворних плодів і викривлення стебла куща.	Періодично поливайте кущі водою з-під шланга, змиваючи комах з них. Знищуйте інсектицидами або настоянкою чорнобривців (50 г на 1 л води), обприскуючи кущ.

ГОЛИЙ СЛИЗЕНЬ



Виглядає як равлик без ракушки, залишаючи на листках і стеблі куща сліди слизу. Найчастіше мешкає в теплицях. Ненажерливі, роблять дірки на листках, з'їдають плоди. Провокують гниття розсади.

Прибирайте бур'яни, що слугують середовищем для розмноження слимаків. Для знищення, зробити розчин із гранул речовини Метальгід і обприскати ним уражені кущі (5 г гранул на 10 л води).

БІЛОКРИЛКА



Біла комаха, схожа на метелика або міль. Розмір близько 1 мм. Висмоктує соки з куща. Провокує зупинку росту перцю і створює умови для розвитку грибка.

Практично неможливо позбутися. Проводьте дезінфекцію ґрунту до посадки розсади і після збору врожаю. Робіть перекопування ґрунту в листопаді.

ХВОРОБИ РОЗСАДИ

Хвороби

Як розпізнати

Профілактика та знищення хвороби

ФІТОФТОРОЗ



З'являється мокра гниль на стеблі, бурі плями, що ростуть і охоплюють усю рослину. Грибкова хвороба, що провокує гниття плодів, зав'язі. Листя жовтіє й опадає.

Поливайте перець виключно під корінь. Використовуйте добрива з марганцем, бором або міддю. Фітофтороз невиліковний, але щоб зупинити прогресування - використовуйте фунгіциди.

ЧОРНА НІЖКА



Виникає у фазі росту сіянців розсади. Почорніння і загнивання кореневої ділянки. Вбиває кореневу систему і стебло паростка розсади.

Попередня дезінфекція ґрунту і насіння перед посадкою. Усунути уражені паростки і обробити ґрунт мідним купо-росом 3% концентрації (50 г на 10 л води).

ВЕРШИННА ГНИЛЬ



Великі коричневі або темно-сірі плями на верхівці плодів перцю. Починається зазвичай у точці, де була квітка. Провокує гниття плодів, які не можна приймати в їжу. Причини появи: неправильний полив або бактерії.

Потрібно регулярно поливати рослини, проводити підживлення розчином 2 ст. л. вуглекислого калію і 2 ст. л. кальцієвої селітри на 10 л води. Для позбавлення від хвороби, спалити уражені плоди. Полити кущі розчином гашеного вапна або 0,3-0,4% хлористого кальцію.

ФУЗАРІОЗНЕ В'ЯНЕННЯ



Грибкове захворювання. Жовтіє і сушиться листя. Грибок проникає через кореневу систему і виділяє токсини, які призводять до дефіциту корисних речовин у рослини.

Попередня дезінфекція ґрунту і насіння перед посадкою розсади для профілактики. Вилікувати ж неможливо. Щоб хвороба не поширювалася, видаліть уражені частини рослини.

БАКТЕРІАЛЬНИЙ РАК



Провоцирується розвитком паразитарного організму. Высушивает листья и образует на плодах мелкие бурые пятна, язвочки на стеблях. Растение увядает. Заражений плод нельзя принимать в пищу.

Потрібно робити перекопування і дезінфекцію ґрунту перед посадкою розсади в ґрунт. Уражені листя і плоди видаліть і спаліть їх, після чого обробіть рослину розчином мідного купоросу (5 г на 1 л води).



**Власюк Олена
Олександрівна**

овочівник-любитель,
м. Хмельницький,
Україна

Щоб рослини не хворіли на фітофтороз, який виникає через нестачу міді, через один-два тижні після висаджування потрібно вставити мідний дріт глибоко в ґрунт біля кожного куща. Коли я використовувала цей метод, тільки одна з шістдесяти рослин захворіла.



НАРОДНІ ЗАСОБИ

на допомогу городнику

Щоб виростити екологічно чистий урожай, не піддаючи його хімічній обробці, можна використовувати підручні засоби і природні речовини для захисту і лікування рослин.



ПОРОШОК ГІРЧИЦІ

Чого допомагає позбутися:

попелиці, павутинного кліща і голих слимаків.

• **Способи використання:**

щоб паразити не наближалися до розсади, посипайте порошком міжряддя

- і лунки рослини; розчином із 10 г гірчиці та 1 л води, попередньо настояним 2 доби, поливайте листя і плоди розсади.



МОЛОЧНО-ЙОДНИЙ РОЗЧИН

Чим допомагає:

попереджає фітофтороз.

Способи використання:

для приготування розчину змішайте 10 л води з 1 л нежирного молока, додайте 20 крапель йоду. Цією сумішшю обприскувати куці раз на 5-6 днів.



ТЮТЮНОВИЙ ПИЛ

Від чого допомагає позбутися:

Способи використання:

щоб комахи не підлітали до розсади, зелену частину куца опудрювати тютюновим пилом із розрахунку 30-50 г на 10 м².

ГОСПОДАРСЬКЕ МИЛО

Чим допомагає:

позбавляє попелиці.

Способи використання:

Обприскайте розчином із води та господарського мила (30 г мила на 1 л води).



Висаджування розсади

У ВІДКРИТИЙ ҐРУНТ І ТЕПЛИЦЮ

Коли розсада пройшла загартування і може встояти в стресових погодних умовах, настає час пересадки на постійне місце - у відкритий ґрунт або теплицю.

ВІДКРИТИЙ ҐРУНТ

ТЕПЛИЦЯ

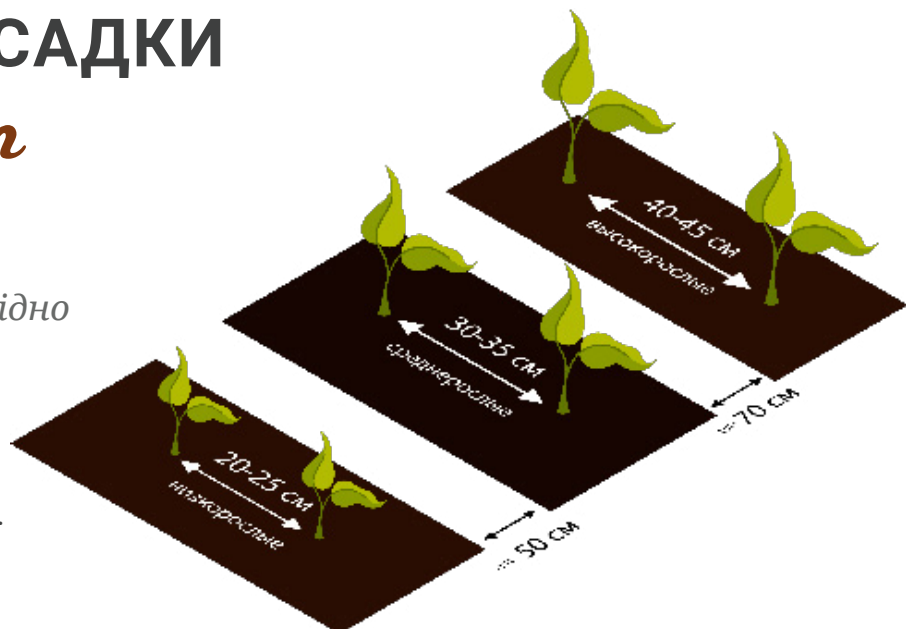
	ВІДКРИТИЙ ҐРУНТ	ТЕПЛИЦЯ
ПІДГОТОВКА	Розпушіть ґрунт, приберіть з нього бур'яни і старі рослини. За добу до висаджування, полийте розсаду, щоб вона легше виймалася з ємностей.	Якщо ґрунт глинистий - внесіть у нього трохи торфу або перегною. Це збільшить урожайність.
КОЛИ ВИСАДЖУВАТИ	<ol style="list-style-type: none">1. Кінець травня - початок червня.2. Температура повітря: +15...+18°C.3. Пересаджування в сонячну погоду робіть увечері, щоб не спалити молоді куці сонцем.4. За похмурої погоди - садіть у першій половині дня	<ol style="list-style-type: none">1. За наявності 10-15 справжніх листків і стебла завдовжки 15-25 см.2. Висаджувати потрібно в 20 числах травня. Для високорослих перців висадка проводиться на початку або в середині червня.
ПРОЦЕДУРА ВИСАДКИ	<ol style="list-style-type: none">1. У кожну лунку глибиною 15-20 см бажано додати жменю поживної суміші (попіл, тирса і гній, у пропорціях 1:1:1).2. Витягніть розсаду з ємності разом із ґрунтом, у якому вона росла.3. Присипте землею куц розсади, злегка утрамбовуючи.4. Рясно полийте розсаду водою.	У кожну лунку, перед посадкою куців розсади, потрібно влити по відру гарячої води (+70°C). 

ІНТЕРВАЛИ ПОСАДКИ

перців у ґрунт

Висаджуючи перці, дотримуйтеся інтервалів, згідно з видом перцю.

Перці почуваються добре не з усіма рослинами по сусідству. Тому передбачте заздалегідь, які рослини посадите поруч.



+ РОСЛИНИ-КОМПАНЬЙОНИ ДЛЯ ПЕРЦЮ



Баклажани і томати

Це одновидові рослини роду пасльонових. Зручно доглядати за ними разом.



Квасоля

Найкращий сусід. Захищає перець від шкідників і насичує ґрунт азотом.

Лікувальна ромашка

Захищає перець від шкідників і хвороб.



– НЕБАЖАНІ КУЛЬТУРИ ДЛЯ СУСІДСТВА

Якщо посадити гіркий і солодкий перець поруч, болгарський перець буде з гострим присмаком.



Фенхель

Він приваблює мошок та інших комах, що шкодять розсаді.



Буряк

Забирає всі корисні речовини з ґрунту.



ДОГЛЯД ПІСЛЯ ВИСАДКИ

Правила догляду після висадки у відкритий ґрунт або теплицю:

1. Поливайте рослини тільки під корінь щодня: вранці та ввечері.
2. Зривайте плоди, що вирости, акуратно притримуючи рослину за стебло.
3. Підживлюйте раз на 2 тижні калійними або азотовмісними добривами.
4. Розпушуйте землю навколо перцю після дощів або поливів, якщо з'явилася кірка.

ПІДВ'ЯЗКА ПЕРЦУ

Щоб підв'язати високорослий або середньорослий вид перцю, використовуйте шпалери, які можна зробити з канатів або шпагату.

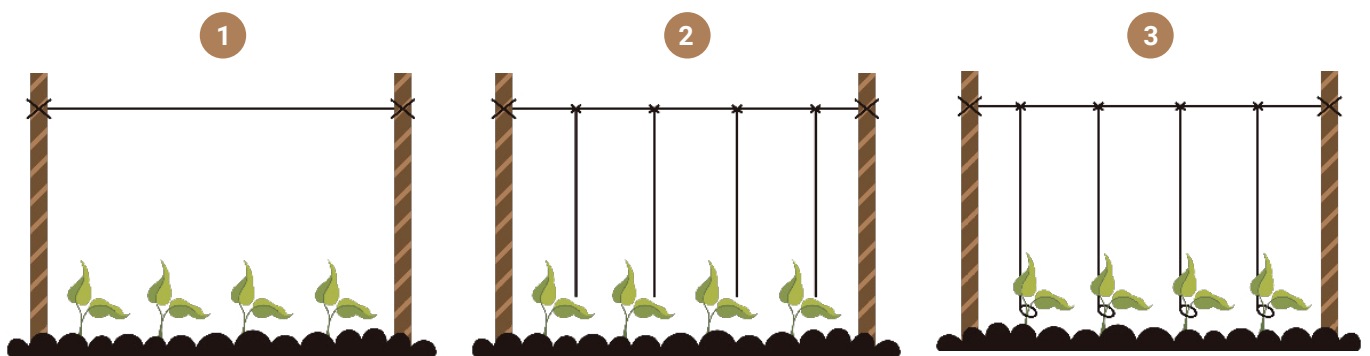
Як зробити шпалеру:

1. Натягніть канат над кущами розсади.
2. Візьміть інші канати і зробіть на двох їхніх кінцях вільні, ковзаючі петлі.
3. Один кінець мотузки потрібно прив'язати до верхнього каната, а інший - до стебла рослини.

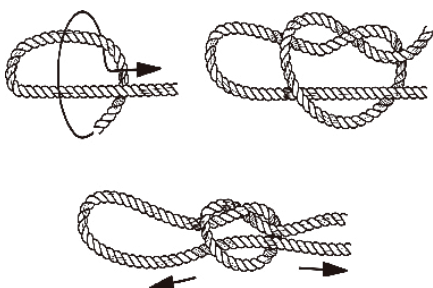
Важливо!

Перці низькорослих видів не потребують обов'язкової підв'язки. Їм потрібна лише точка опори, послужити якою може палиця, прив'язана до стебла рослини.

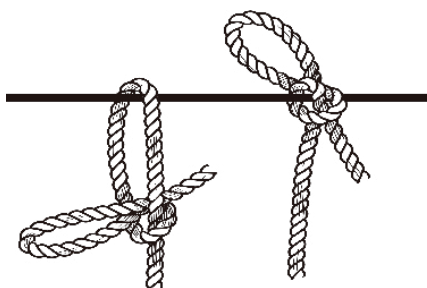
Ця конструкція, за рахунок того, що має ковзаючі петлі, зможе підтримувати рослину від падіння і давати змогу рости кущу далі без натягу каната. Підв'язувати ці види перців потрібно обов'язково, інакше вони можуть зламатися під власною вагою.



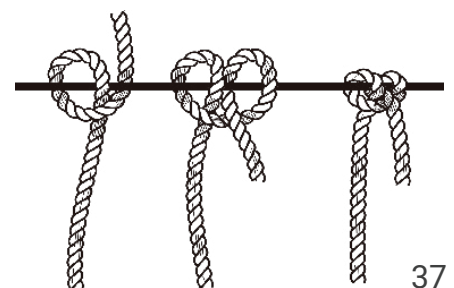
1 - ковзна петля



2 - жорсткий вузол



3 - мертвий вузол



СТРАВИ З ПЕРЦЮ НА КОЖЕН ДЕНЬ

СУП-ПЮРЕ З БОЛГАРСЬКОГО ПЕРЦЮ

«Золото в тарілці»

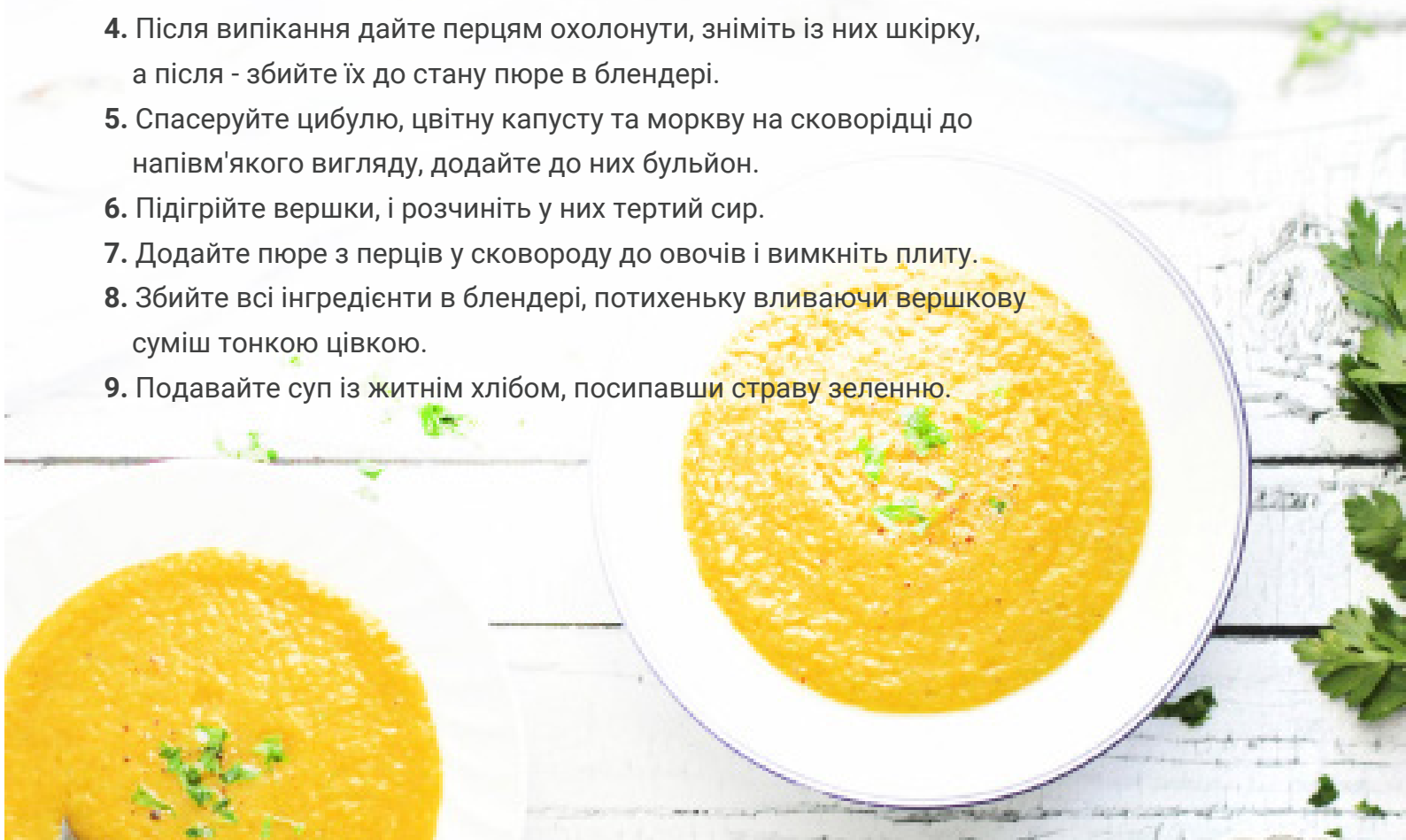
Нескладний у приготуванні та приємний на смак суп-пюре зможе стати частиною щоденного меню.

Інгредієнти:

- болгарський перець: 2 шт.;
- цибуля: 1 шт.;
- морква: 1 шт.;
- цвітна капуста: 400 г.;
- курячий бульйон: 500 мл.;
- вершки: 200 мл.;
- твердий сир: 100 г.

Процес приготування:

1. Підготуйте всі продукти, промийте овочі під проточною водою.
2. Поставте на плиту варитися курячий бульйон.
3. Паралельно поставте запікати перці на 20 хвилин при $t +180^{\circ}\text{C}$.
4. Після випікання дайте перцям охолонути, зніміть із них шкірку, а після - збийте їх до стану пюре в блендері.
5. Спасеруйте цибулю, цвітну капусту та моркву на сковорідці до напівм'якого вигляду, додайте до них бульйон.
6. Підігрійте вершки, і розчиніть у них тертий сир.
7. Додайте пюре з перців у сковороду до овочів і вимкніть плиту.
8. Збийте всі інгредієнти в блендері, потихеньку вливаючи вершкову суміш тонкою цівкою.
9. Подавайте суп із житнім хлібом, посипавши страву зеленню.



ФАРШИРОВАННИЙ Болгарський перець

Класична страва на кожен день, яка сподобається і дорослим, і дітям.

Інгредієнти:

- болгарський перець: 6 шт.;
- томатна паста: 4 ст. л.;
- цибуля: 2 шт.;
- морква: 2 шт.;
- відварений рис: 100 г;
- зелень, спеції (сіль, перець): за смаком.

Процес приготування:

1. Підготуйте всі продукти, промийте овочі під проточною водою.
2. Відріжте верхівки перцю. Очистіть перець від насіння.
3. Натріть моркву на крупній тертці, наріжте цибулю дрібними кубиками.
4. Підготуйте фарш, додавши в нього половину (2 ст. л.) томатної пасту, половину цибулі та натертої моркви, попередньо відварений рис. Також можете додати зелень і спеції за смаком.
5. Нафаршируйте підготовлені перці цією сумішшю і щільно складіть їх у каструлю, де вони варитимуться.
6. Залийте каструлю водою наполовину, додайте решту інгредієнтів і тушуйте до готовності.
7. Під час подачі посоліть, поперчіть за смаком.



ПЕКУЧИЙ СУП

по-іспанськи

Для любителів гострої їжі немає нічого кращого, ніж пекучий суп, який незабаром стане вашою улюбленою стравою обідньої години.

Інгредієнти:

- картопля: 400 г;
- помідори: 400 г;
- курячий бульйон: 2 л;
- перець чилі: 1 шт.;
- паприка: 1 ч. л.;
- болгарський перець: 2 шт.;
- морква: 1 шт.;
- часник: 2 зубчики;
- мисливські ковбаски: 150 г;
- петрушка: за смаком;
- базилік: за смаком;
- спеції (сіль, перець): за смаком.

Процес приготування:

1. Підготуйте всі продукти, промийте овочі під проточною водою.
2. Наріжте ковбаски та обсмажте на сильному вогні 3 хвилини.
3. Додайте до ковбасок помідори, моркву, часник, болгарський і чилі перець, задалегідь прибравши з перців насіння і верхівки. Додайте базилік, петрушку і паприку за смаком.
4. Періодично помішуючи, тушуйте суміш 15 хвилин на середньому вогні.
5. Висипте зажарку в каструлю, заливши попередньо звареним курячим бульйоном.
6. Додайте порізану картоплю і варіть суп до її готовності.



МЕКСИКАНСЬКИЙ

Бурітос

Пекучий снік, родом із Латинської Америки, зможе послужити прекрасним перекусом.

Інгредієнти:

- болгарський перець: 1 шт; перець
- чилі: 1 шт;
- червона квасоля: 1 банка; курячий
- фарш: 300 г;
- лаваш: 4 пластини;
- спеції (сіль, перець): за смаком.

Процес приготування:

1. Підготуйте всі продукти, промийте овочі під проточною водою.
2. Обсмажте фарш із перцем чилі протягом 10 хвилин.
3. Додайте нарізаний тонкими смужками болгарський перець і квасолю, з якої попередньо був злитий сік.
4. Тушкуйте суміш 10 хвилин на слабкому вогні, періодично помішуючи. Додайте спеції за смаком.
5. Розкладіть готову начинку в лаваш, загорнувши його конвертиком.

