



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well

Выращиваем в Вашингтоне

Перец



Советы садоводу

- 1 Существует множество видов перцев. Вы можете выбрать из широкого разнообразия форм, размеров, цветов и вкусов.
- 2 Сажайте перец на грядку в виде рассады в конце мая - начале июня или когда дневная температура почвы будет не менее 55 °F, а ночная не менее 50 °F.
- 3 Перцам необходимо много места. Сажайте их на расстоянии 18 - 24 дюймов друг от друга.
- 4 Во время посадки добавьте универсальное удобрение. Добавьте удобрение еще раз во время цветения или когда появятся первые плоды. Следуйте инструкциям на упаковке удобрения.
- 5 Высоким растениям понадобится опора. Используйте колышки, решетку или клетку.



Сезон и место посадки



- ✿ Перцу необходимо минимум 6 часов прямого солнечного света каждый день.
- ✿ Для защиты от холода и ветра в начале сезона, выращивайте перец в мини-теплице. Также можно использовать некоторые предметы домашнего обихода; подробнее по ссылке — <https://foodhero.org/garden-up-cycle>.

Выращивание в контейнере

- ✿ Перец хорошо растет в контейнерах. Поместите одно растение в контейнер диаметром около 12 дюймов и глубиной не менее 12 дюймов.
- ✿ Выбирайте емкость с отверстиями на дне, чтобы стекала лишняя вода. Проверяйте почву каждый день и, при необходимости, поливайте до того момента, когда вода начнет вытекать из дренажных отверстий.

Основные вредители и болезни



- Тля:** смойте струей воды.
- Загнивание соцветий:** покройте почву вокруг растения соломой или корой, это поможет поддержать ее равномерную увлажненность.

Календарь выращивания перца для штата Вашингтон

Посадка



Пересаживание



Сбор урожая



ЯНВ ФЕВ МАРТ АПР МАЙ ИЮН ИЮЛ АВГ СЕН ОКТ НОЯ ДЕК ЯНВ

Адаптировано из публикации WSU Extension EM057E.

Сорта, рекомендованные к выращиванию

Выберите тот, который вам по вкусу!

Bell	Hungarian Wax
Ace	Hungarian Hot Wax
Flavorburst	
Hershey	Italian
Islander	Bella Italia
King Crimson	Carmen
Nikita	Cornito Rosso
Olympus	Stocky Red
Purple Beauty	Roaster
Anaheim	Mini-Bell
Highlander	Petit Marseillais
Habanero	Thai Chile
Hot Paper Lantern	Bangkok
Hot Round	Kilian
Capperino	



Правила сбора урожая

- ✿ Собирайте перец, когда он приобретет желаемый цвет и будет налитым, но не морщинистым. Большинство острых перцев можно собирать, когда они становятся красными. Собирайте халапеньо, когда он станет темно-зеленым.
- ✿ Возьмите перец в руку, обрежьте стебель кусачками или ножницами так, чтобы не повредить растение. При работе с острым перцем надевайте перчатки и не прикасайтесь к своему лицу.

Хранение и приготовление

- ✿ Перец можно есть сырым и приготовленным. Он добавит аромата соусам, супам, жаркому, рагу и пасте.
- ✿ Целные перцы можно хранить в холодильнике от 4 до 14 дней.
- ✿ Для длительного хранения перец можно заморозить, мариновать, консервировать или засушить.



Соте из болгарского перца

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 5 минут

Порций: 4

Ингредиенты:

- 1 столовая ложка **растительного масла**
- 2 **болгарских перца**, нарезанных длинными полосками (подойдут зеленый, красный, желтый)
- 1 средняя **луковица**, нарезанная
- ¼ чайной ложки **соли**
- ¼ чайной ложки **перца**

Приготовление:

1. Вымойте руки с водой и мылом.
2. Нагрейте масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте болгарский перец и лук, посыпьте солью и перцем.
3. Готовьте, помешивая, пока лук не станет прозрачным, а болгарский перец мягким, примерно 8-10 минут.
4. Остатки уберите в холодильник в течение 2 часов.



Совет: Подавайте в качестве гарнира; добавляйте в сэндвичи, тако, фахитос или рулеты; а также в пасту или рис.