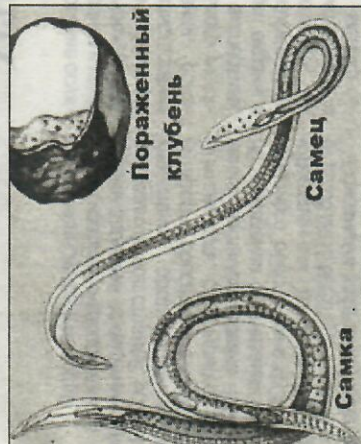


ДАГЕСТАНСКАЯ ЖИЗНЬ

№28 (545) * 2 ноября 2017 * Цена 20 руб., у распространителей - свободная

Золотистая нематода



Этот вид паразитирует исключительно на растениях из семейства пасленовых, способен повреждать корни томатов и картофеля.

Размеры золотистой нематоды на картофеле примерно малы и неразличимы для человеческого глаза. При рассмотрении в микроскоп, можно обнаружить, что это червь до 2 мм длиной, имеющий округлую форму и золотой или прирочный окрас.

Заражение корневой системы происходит после прикрепления к нему паразита, который вгрызается в клетки корня особый секрет, расщепляющий все содержимое живых клеток. Затем, ослабленные таким образом клетки, нематода поглощает.

Основными признаками заражения служат, прежде всего, нижние листья - они желтеют и осыпаются. Почти сразу же, заметно снижается количество стеблей у кустов на картошке - часть загнивает, остальные не вырастают до нормальных размеров, погибая на ранних этапах.

Клубни и цветки также не образуются, либо образуются слишком мелкими. Все это связано с нарушением поступления воды и минеральных веществ через пораженные корни. Распространение картофельной болезни происходит осенью: именно в этот период самки нематоды образуют устойчивые стонки - цисты - цисты

Искоренить нематоду достаточно сложно, при выращивании на зараженной почве, она может нанести серьезный ущерб урожаю. Однако для человека она абсолютно безвредна.

Невзирая на то, что нематода относится к карантинным объектам, ареал ее обитания постоянно расширяется. Цисты с зараженного грунта переносятся:

• посредством ветра; на обуви, орудиях труда; с дождевыми водами; с посадочным материалом.

Чаще всего от паразитов страдают владельцы участков, которые ежегодно высаживают картофель на одном и том же месте.

При обнаружении признаков паразитирующих червей актуальным становится вопрос, как бороться с нематодой картофеля, обособившейся в почве.

Увы, даже такой сильнейший препарат «Тиазон» не может полностью искоренить проблему, потому что цисты слабо поддаются воздействию ядов. Все мероприятия направлены на сдерживание и сокращение роста популяции.

После сбора урожая почву равномерным слоем посыпайте известью, во время перекапывания смешивайте ее с грунтом.

Во время высаживания клубней в каждую лунку добавляйте горсть золы, смешанную с 1 ложкой птичьего помета и 3 горстями сухого навоза.

Для уничтожения личинок по окончании посадки можно обработать почву раствором птичьего помета. Для этого жидкий куриный навоз разводится водой в соотношении 1:20. На 1 кв. м расходуют от 5 до 10 литров готового раствора.

Словом «перец» обозначаются совершенно разные растения: черный перец и другие острые перцы из семейства Перечные, сладкий и красный перец из семейства Пасленовые, душистый перец из семейства Миртовые и еще несколько растений с острым вкусом семян или плодов. Овощным перцем называется паприка, сладкий или стручковый перец.

Родина овощных перцев - Южная Америка, где острые сорта перца культивировались уже около 6000 лет назад. Распространившись по всему свету, перцы частично утратили свою остроту в соответствии со вкусами народов, населяющих их новые места обитания. В Россию перец пришел в XVI-XVII веках из Европы и вначале использовался как декоративное растение.

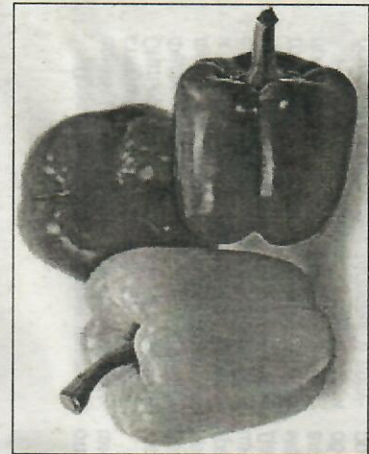
На сегодняшний день он растет во многих регионах страны.

Существует множество видов стручкового перца. Для удобства их разделяют на сладкие и острые (чили). В зависимости от содержания капсаицина - вещества, обуславливающего острый вкус, одни из них употребляются как овощ, другие - как пряность, а несколько видов перца настолько острые, что используются только как лекарство и даже как оружие.

Самый распространенный сорт овощного перца - Болгарский. В незрелом состоянии его используют для фарширования, маринования и консервирования, а зрелые плоды желтого, оранжевого, красного или фиолетового цвета находят применение как в сыром, так и в приготовленном виде.

Известный всем черный перец - это плод выходящего кустарника, который растет в Восточной Индии и Индонезии. Некоторые уверяют, что название перца чили связано с одной из стран, но это не так. На самом деле chilli в переводе с индейского языка означает «красный».

Из слабожгучего красного перца изготавливают паприку - порошкообразную приправу - порошкообразную приправу



Острые перцы пробуждают аппетит, нормализуют работу кишечника, лечат внутренние воспаления и уничтожают злокачественные клетки. Бактерицидные свойства острого перца делают его полезным при желудочно-кишечных расстройствах.

Их экстракты стручкового перца производят пластыри и согревающие мази для мышц и суставов. Регулярное употребление перцев чили сжигает калории, тем самым помогая избавиться от лишнего веса. Не нужно есть его много, достаточно добавлять в еду небольшое количество.

Все виды перца содержат сахар, белки, жиры, эфирные масла, большое количество клетчатки. Перец богат витаминами А, С, Р, В, калием и марганцем.

Зрелый красный перец содержит в 6 раз больше витамина С, чем лимон, и для удовлетворения суточной потребности в этом витамине достаточно одного небольшого стручка. Кроме того, в красном перце больше витамина А, чем в моркови.

Внимание! Все виды перца в той или иной степени повышают давление.

Перец



Магомед Казанатов, специалист по развитию бизнеса