

冬前话贮菜

要想贮好菜,保证蔬菜新鲜度,尽量减少损失,就必须采用科学的贮菜方法。

一、贮藏大白菜。①窖藏:外界温度允许条件下晚下窖,但不可将已受冻之白菜立即入窖,否则易导致烂窖。入窖前要严格精选(除去病株、虫害株等),大白菜入窖以后应采取架式单摆或多层摆放。其间勤倒,通风散热,防止伤热腐烂。②埋藏:选地势高燥、地下水位低处挖沟,沟深可根据气候条件而定(可因地制宜:如河北省80—100厘米即可),沟宽为1米左右。埋藏时把选好的白菜根向下,一棵挨一棵排列于沟内(只放一层),然后放上横木杆,上铺一层其它作物秸秆,接着复土。此法之关键是根据气候变化分次覆土。一般最终覆土40—80厘米左右。埋藏在沟内的温度最终保持0—1℃之间为宜。

二、贮藏马铃薯(土豆)。收获之后,由于贮存不当,常造成烂窖。今特向大家介绍一种科学贮土豆法:①收获时尽量减少机械损伤,因为块茎受损伤为了自身的愈合,使其呼吸加强,这会使块茎重量损耗,病菌易从伤口侵入机体造成腐烂。②室外挖窖要选择地下水位低,土质坚实的地方窖深2米左右(东北黑龙江要挖深4米以上),窖要留门和气孔。窖藏薯要高冻土层至少30厘米以上;若用旧窖,应将窖壁铲去一层,重新打扫干净,用20%生石灰或1%高锰酸钾溶液进行消毒。③把准备贮藏的马铃薯先放在凉爽的地方预冷发汗,使愈伤组织及早形成;下窖前对各下窖土豆进行严格挑选,作到带病的不要,带虫眼的不要,损伤的不要,裂皮的不要,发青的不要,受冻的不要。④种薯贮存的最佳温度是1—3℃,湿度在80%左右。贮藏期抓好三期管理:①初期(前期)即10月—12月初,应敞开窖门通风、散热。②中期,即12月中旬—12月末,应加强保温。闭上窖门和通气口,保

保加利亚尖椒科学栽培技术

保加利亚大尖椒不但可露地还可地膜覆盖及大、中、小棚、温室栽培。露地亩产3500~4500公斤,要想高产必须依靠科学技术。

一、育苗:3月上旬温室育苗,苗龄为70天,施足底肥,泡籽催芽,在播前7~8天,用55℃~60℃水烫种15~20分钟,泡籽48小时后,放在35℃处6~8天可出芽。

二、精细播种:亩用种量150克,需播5~7m²

持窖温。③后期,保持窖内低温,以延长薯块休眠期。室温过高时可打开气孔夜间通风散热,同时及时倒一次窖,挑出烂薯,防止生芽。

三、贮藏萝卜。萝卜贮藏主要是防止糠心和腐烂。方法是:①预贮:将无病、虫害的萝卜堆成小堆,埋在菜田或菜窖附近,每堆150—250公斤,根据气温适度覆土。②窖内堆藏和层积贮藏:上冻前把预贮的萝卜入窖,比大白菜入窖略早些。散堆贮藏,高度不过100厘米。层积贮藏,在霜降后,立冬入窖前。先在窖底铺7—10厘米的潮细砂,然后每铺一层萝卜要散一层沙,先堆积16厘米高,经3—4天散热后,再按上法堆一米高,最后一层萝卜上放潮沙20—30厘米,萝卜堆中每隔1米放一个通风筒。贮藏期间,窖内温度控制在2℃,相对湿度控制在90—95%为宜。

四、贮藏辣椒①埋藏:可在窖库内埋藏,首先在箱子底部撒10厘米厚的砂或稻壳,然后摆好一层青椒,再撒一层砂(稻壳),这样放三层青椒,可贮藏40天,损失率为10%左右。②窖内用箱或筐贮藏:霜前采收充分成熟的青绿果进行预冷,而后轻轻地放入整好的纸箱或筐中,放窖内贮藏。

(河北曲阳农广校农艺师高新章 农技中心 贾献鹏)

贮藏大白菜要讲科学

大白菜收获之后,仍然是个活体,时刻进行着呼吸作用,消耗着营养。那么如何控制大白菜贮存期间的呼吸强度呢?

1. 控制窖内温度、湿度。降低窖内温度。一般以0—2℃为宜,同时,保持一定湿度,以防大白菜萎蔫,相对湿度以80%以上为好。

2. 应用抑制剂。大白菜入窖之后可喷洒植物生长抑制剂,延长休眠期,防止发育生长,消耗养分,如喷洒3%的萘乙酸甲酯粉剂,可防止大白菜不坏或大大减少损失。(河北曲阳农广校高新章)

苗床。播后覆盖过的细土1~1.5cm。

三、苗期管理:前期白天25~30℃,夜间18~20℃。中期白天20~24℃,夜15~18℃。后期白天18~20℃,夜8~12℃。

四、定植:5月下旬,亩施农家肥1~5吨,磷酸二铵10~15公斤、穴距21cm双株,亩栽4100穴左右。

五、田间管理:定植后3~4天浇水,苗6~7寸高时随浇水施一次催秧肥,在门椒膨大期和第二层果采收后各施一次肥,用量是第一次的三分之二。

(建安镇于全村多种经营专业户 焦运禄)