

Введение

Десять лет назад я впервые самостоятельно прошла путь перца и влюбилась в это растение навсегда!

Теперь для меня весна начинается с посева перца на рассаду, лето — с его высаживания на грядки, осень — со сбора урожая, а зима... Зима начинается с того момента, когда весь перец съеден и заготовлен в баночках, заморожен в морозильной камере, высушен для приправ и порошков.

И с приходом такой моей зимы я снова начинаю мечтать не только о новых сортах и вкусах, но и о повышении урожайности перца, ведь плох тот солдат, который не мечтает стать генералом, и огородник, который не мечтает повысить урожайность!

Почему я так люблю выращивать перец? Потому что это растение владеет какой-то загадкой, можно даже сказать, что у него есть «душа». Мне хочется разгадать его! Теперь я уже знаю, что нельзя получить от него хорошего результа-

та, если не почувствовать его потребности и не любить его. Перец нельзя пустить на самотек как тыкву, но и не нужно постоянно контролировать как томаты. Стоит только узнать про него немного больше, как он сразу же щедро благодарит своими плодами и красотой. И мне кажется даже после написания этой книги, что я о нем еще очень многого не знала и у меня впереди много интересных сезонов выращивания перца.

Путь познания культуры перца не простой и не сложный, но встав на него однажды, вы уже не захотите с него свернуть, повторяя из года в год посев на рассаду, высаживание на грядки и сбор урожая, стремясь достичь своего перечного совершенства! И я уверена, что моя книга поможет вам в этом. Идите вперед отбросив все сомнения и страхи!



Немного ботаники

Виды рода Капсикум (*Capsicum*), известные в русском языке как «перец стручковый», относятся к очень большому и очень экономически важному семейству Пасленовые, в состав которого также входят очень важные для нас картофель, помидоры, табак, баклажаны и даже петуния.

Латинское название род *Capsicum* получил от латинского «*capra*», которое можно перевести как вместительница (футляр, ящик, портфель, сумка, шкатулка) из-за характерной формы плодов, которую вы себе хорошо представляете. Кстати, слово «*capsul*» («капсула») — это уменьшительно-ласкательное от «*capra*», оно и в наши дни широко используется в русском языке.

В естественной среде обитания растения перца — это многолетние полукустарники, но название самого известного и распространенного в мире вида перца *Capsicum annuum* можно перевести как «перец однолетний». Это название

ему дал известный шведский ученый Карл Линней в 1753 году.

Линней знаменит тем, что ввел бинарную номенклатуру на латинском языке для названий всех видов живых существ, которой мы пользуемся по сей день. Всем известный пример такого названия — *Homo sapiens*, или Человек разумный. Первое слово — это название рода, второе — вида. В нашем роду остался только один вид человека, а в роду *Капсикум* сотни видов.

Очевидно, что в холодной Швеции XVIII века перец не мог расти круглый год даже в горшке на подоконнике, т. к. подсветку придумают только в XX веке, поэтому Линней ошибочно посчитал, что это растение однолетнее и отразил это в названии.

Несмотря на систему Линнея, сотни лет в систематике рода *Капсикум* царила полная неразбериха! То все виды объединяли в один, то разъединяли их на сотни. Потом договорились, что видов будет четыре, но некоторым хотелось пять...

Пока в 2004 году ученые Барал и Босланд не доказали с помощью морфологического, гибридного и молекулярного анализа, что Перец китайский и Перец кустарниковый — это разные биологические виды. Теперь официальная международная систематика выделяет около 35 диких видов и 5 видов рода *Капсикум*, которые одомашнены человеком:

- Перец однолетний, или мексиканский (*C. annuum*);

- Перец ягодовидный (*C. baccatum*);
- Перец китайский, или повислый (*C. chinense*);
- Перец кустарниковый, или колумбийский, или конический, или кайенский (*C. frutescens*);
- Перец опушенный (*C. pubescens*).

Все сладкие сорта стручкового перца и большая часть острых сортов относятся к виду Перец однолетний. Оставшиеся четыре вида — это только острые сорта, которые особенно любимы коллекционерами и выращиваются в многолетней культуре в комнатных или тепличных условиях в горшках и с подсветкой.

Острота стручкового перца обусловлена особым веществом, которое накапливается в плаценте и в семенах плодов, — капсаицином. В сладких сортах перца он тоже образуется, но в таких количествах, в которых мы его даже не замечаем. Для обозначения остроты перца используется шкала Сковилла.

Шкала Сковилла

В 1912 году американский фармацевт Уилбур Сковилл разработал органолептический тест, по которому можно было субъективно определять «остроту» перца, т. е. приблизительное содержание в плодах капсаицина и других капсаициноидов.

«Острота» измеряется в единицах Сковилла и обозначается как «SHU» (Scoville heat units).

В наше время для определения «остроты» используется уже точный аналитический метод — жидкостная хроматография высокого давления. Все новые сорта, которые претендуют на звание самого острого перца в мире, анализируют этим методом и составляют рейтинг. Нужно отметить, что в последние годы многие стремятся побить рекорд и вывести новый самый острый сорт. Есть даже громкие заявления о том, что выведен сорт острее сегодняшнего лидера «Каролины рипер» (Книга рекордов Гиннеса, 2017), но после официальной проверки оказывается, что это не так и «Каролина» по-прежнему занимает вершину этого «адского» рейтинга с ее 1 641 183 SHU.

Чем обусловлено такое чувство жжения после того, как на нашу кожу или слизистые попадает капсаицин? Это вещество «обманывает» наши рецепторы (TRPV1), заставляя их подавать в мозг сигнал о том, что они соприкасаются с температурой выше +37 °С. Мозг в ответ посылает сигнал другим рецепторам, которые должны расширить сосуды и усилить кровоток, для того чтобы не было ожога, для того чтобы тело или его часть охладилось. Это свойство капсаицина используют в медицинских препаратах, например в согревающих мазях.

Возникает вопрос: «Почему одни люди могут есть острый перец, а другие — нет?» И на этот вопрос уже есть научный ответ! Во-первых, длительное воздействие капсаицином на рецепторы истощает вещество P — нейропептида, который считается основным химическим медиатором болевых импульсов, идущих от периферической

нервной системы к ЦНС. Проще говоря, без этого вещества сигнал о боли до мозга не доходит! Во-вторых, при длительном воздействии рецепторы просто «выгорают», и человек перестает реагировать на острое.

Я думаю, что вас больше не будет удивлять супер-острая китайская кухня и маленькие китайцы, в тарелке с супом у которых плавают стручок чили. Если с раннего детства постоянно употреблять в пищу острый стручковый перец, то постепенно пища будет казаться все менее острой либо из-за отсутствия вещества Р, либо из-за гибели нейронов. Этим же объясняется стремление коллекционеров заполнить в свою коллекцию все новые и новые самые острые сорта.

В таблице ниже вы найдете известные сорта острого перца, расположенные в порядке убывания остроты. Честно вам признаюсь, что я выше Серрано не продвинулась! И даже он для меня невыносимо острый. Не представляю, как другие люди могут пробовать и даже любить, например, Хабанеро и не могут ни дня прожить без соуса Табаско.

«Острота» разных сортов перца

«Острота», SHU	Сорта перца
>1 500 000	Carolina Reaper
750 000–1 500 000	Trinidad Moruga Scorpion, Naga Viper pepper, Infinity chilli, Ghost pepper
350 000–750 000	Red savina habanero

Окончание табл.

«Острота», SHU	Сорта перца
100 000–350 000	Habanero chili, Scotch bonnet pepper
50 000–100 000	Bird's eye chili (Thai chili pepper), Malagueta pepper
25 000–50 000	Tabasco pepper, Cayenne pepper
10 000–25 000	Serrano pepper, Aleppo pepper, Cheongyang chili pepper
2 500–10 000	Jalapeño pepper, Guajillo chili
1 000–2 500	Poblano pepper
500–1 000	Cubanelle, Beaver Dam pepper
0–500	Pimiento
0	Bell pepper, Peperone crusco

Перец однолетний, или мексиканский

Перец однолетний или мексиканский (*Capsicum annuum*) является самым распространенным в мире видом одомашненного перца, который имеет тысячи острых и сладких сортов. Селекцией этого перца занимались мексиканские индейцы еще задолго до прибытия Колумба, и у них уже в XV веке были разные сорта, плоды которых они сушили, коптили и ели в свежем виде.

Семена именно этого вида были привезены первыми в Испанию во времена открытия Америки. Доказать это просто, т. к. в Испании и Португалии перец высоко оценили и сразу начали выращивать и продавать как специю по всему миру, на что указывают многочисленные литературные и художественные источники.

Как вы сами знаете, в те времена специи являлись очень дорогим и важным товаром, за которым плавали в Индию и Китай. К специям относился и черный перец, который мог расти только в тропических регионах, поэтому его количество было ограничено, а цена высокой. А теперь представьте, что у испанцев появляется еще более жгучая и ароматная специя, которую можно выращивать на своем огороде и за которой не нужно плавать на кораблях за тридевять земель. Бинго! Очень быстро стручковый острый перец распространился не только в названных странах, но и в Италии, Индии, Китае, по Балканскому полуострову — в общем, везде, где климат позволял его выращивать без проблем.

Перец однолетний — это перекрестноопыляемое растение с открытым типом опыления, что позволяет этому виду иметь огромное количество вариантов формы, цвета и размера плодов, чем и пользуются селекционеры.

Внешний вид растений разных сортов может очень отличаться.

Стебель у молодых растений на срезе угловатый и травянистый, с возрастом он становится округлым и одревесневает. В стебле может

содержаться антоциан, который придает ему окраску (фиолетовую, голубоватую, черную) по всей длине или только в междоузлиях. Стебель может быть гладким и блестящим или опушенным.

Различают индетерминантные и полуиндетерминантные сорта. У первых веточка перца растет не ограничено, формируя по всей длине плоды, у вторых веточка затормаживает свой рост после того, как на ней завязываются плоды.

Есть такие сорта, как, например, «Пуансеттия», у которых на веточках образуются пучки плодов и она больше не растет. Это делает похожими такие сорта на другие виды рода Капсикум и ведет к путанице в определении.

У большинства сортов этого вида перца до первого коронного цветка у растения формируется от 5 до 15 листьев, что зависит от условий выращивания и генотипа сорта. С появлением коронного цветка стебель начинает ложно дихотомически ветвиться, т. е. каждая веточка разделяется на две, и в каждом таком углу образуется один или несколько цветков. Такое ветвление продолжается до 4–5 порядка, потом оно становится похожим на симподиальное, когда только один побег из двух развивается в направлении главной оси.

Листья разнообразны по форме, цвету и размеру. Они могут быть гладкими, морщинистыми и даже опушенными (как у сортотипа «Серрано»). Обычно листья зеленые, но из-за антоциана у некоторых сортов могут окрашиваться до почти черного.



«Боливийская радуга» — острый сорт Перца однолетнего, который отличается очень высокой декоративностью. Плоды сначала темно-фиолетовые, потом цвета слоновой кости, желтые, оранжевые и, наконец, красные (острота – 10 000–30 000 SHU).



Перец сохраняет всхожесть 80–90% около 2–3 лет, затем она резко падает. Все мои эксперименты с семенами это доказывают.



Свежие семена прорастают быстро и дружно. Старые — единично.



Как вам всхожесть? Из нескольких десятков семян проросло одно. Это очень плохой результат.

Содержание

Введение	
Немного ботаники	
Шкала Сковилла	
Перец однолетний, или мексиканский	
Перец ягодовидный	
Перец китайский	
Перец кустарниковый	
Перец опушенный	
Интересная история	
Откуда он?	
Птицы так далеко не летают	
В России не любят острое	
Лучшие сорта сладкого перца из моей коллекции	
Как успешно выращивать перец	
Подготовка грядки	
Про семена	
Выращивание рассады	
Высадка в грунт	
Уход за перцем	
Борьба с вредителями и болезнями	
Сбор и хранение	
Как собрать свои семена	
Перец в контейнерах	
Перец как суперфуд	
Самые вкусные блюда из перца	
Лечебные свойства перца	
Спиртовая перцовая настойка с маслом	
Спиртовая перцовая настойка	
Литература, которая поможет узнать про перец еще больше	