

# Разновидно сти перцев

Выполнили презентацию:  
Чирков Сергей и Марченко



- Перец интересен не только как полезный, но и как декоративный овощ, ведь плоды у этого растения весьма разнообразны по форме.
- А из острых разновидностей можно составить настоящую коллекцию для гурмана. Совсем недавно появилась необычная **разновидность сладкого перца — снэк перец.**
- **Перец на один зубок**
- Что это за разноцветные маленькие (массой 100- 1 50 г) перчики с небольшим количеством семян внутри? **Это новая группа сладкого перца — снэк перец!** Их плоды с таким приятным вкусом, что понравятся даже тем, кто говорит: «Нет, спасибо, я не люблю перец».
- Цвет у плодов — **зеленый, бордовый, красный, ярко-желтый, оранжевый.** Наряду с черри томатами, эти перчики выкладывают на тарелку целыми и подают как полезную закуску. Из них готовят овощное соте, добавляют в салаты, как и обычный сладкий



- (1) Острый перец — от миниатюрного до крупного размера плода.
- (2) Декоративный комнатный перец

# Новинки селекции

- Голландские селекционеры уже несколько лет работают над сортами перца с миниатюрными, гладкими плодами, длиной не более 15 см, предназначенными для употребления в свежем виде, не нарезая.
- Кроме того, появились **сорта перца, предназначенные для гриля**, — плоды у них удлинённые, уплощённые, с сочными стенками, как правило, клиновидной формы с небольшим количеством семян. Их легко поджарить, не удаляя сердцевину.



# Огненные плоды

- Многие разновидности острого перца относятся к перцу однолетнему (*Capsicum annuum*). Отличаются они не только формой плодов, но и содержанием острого вещества — **капсаицина**, который в наибольшем количестве сконцентрирован в плодах.



- (4) Перец острый однолетний.
- (5) Разновидность перца Табаско

# Перец семи горшков

- Поклонники острой пищи ценят разнообразные оттенки вкуса острого перца.
- Так, например, у разновидности **чили перца, называемой «Scotch Bonnet» («Шотландская шляпа»)**, с плодами размером 3-4 см, похожими на цветки колокольчика или на головной убор шотландского офицера, знатоки различают нотки яблочно-вишневого томатного оттенка. Считается одним из самых горячих перцев, известных в мире. **Плоды этого перца нельзя употреблять свежими.** На Ямайке, где «Скотч Боннет» очень часто используется в блюдах, его называют «перцем семи горшков», то есть один его плод способен придать острый вкус семи горшкам с едой, настолько он жгучий.



- Популярный Халапеньо
- Халапеньо, еще одна разновидность перца чили, стала необыкновенно популярна благодаря английскому повару Джейми Оливеру, который использует его плоды во множестве своих блюд. Ценят Халапеньо за умеренно жгучий вкус
- Перец Табаско
- Одна из самых известных в мире разновидностей перца кайенского, или многолетнего, — это перец Табаско (*Capsicum frutescens*, var. *tabasco*). Его плоды длиной порядка 4 см, при созревании — ярко-красные, растут вверх, а не свисают на побегах.
- При отсутствии животных и маленьких детей этот перец можно выращивать на подоконнике, как домашнее растение. Осенью растения из-за нехватки света теряют листья, «лысеют». К весне кустики можно обрезать.
- Новые побеги зацветут и будут давать острые перчики. На подоконнике можно культивировать и другие разновидности острого перца.



- ① *Плоды острого перца*
- ② *Перец чили, разновидность Поблано*
- ③ *Плоды колмнитного декоративного перца*

- По шкале Сковилла
- В отличие от сладкого перца острые разновидности, содержащие капсаицин, по мнению ученых из Ноттингемского университета, при регулярном употреблении вызывает массовую гибель злокачественных клеток.
- Для сравнения остроты различных разновидностей перца американский химик

У. Сковилл предложил использовать разработанную им шкалу. Если по ней сравнить остроту популярного перца Халапеньо и одного из самых острых перцев, например «Скотч Боннет», то Халапеньо оценивается в 2500-8000 единиц, а прославленный горячий перец с плодами в виде шляпы — в 100 000 — 350 000 единиц!

### Горячая грядка

- А есть ли какие-то особенности при выращивании острого перца? Острый и сладкий перец легко переопыляются между собой, поэтому высаживать их надо на отдельных грядках, подальше друг от друга (не менее чем на 2 м), иначе можно вырастить сладкий перец с ненужной «остринкой».
- Условия выращивания — такие же, что и у сладкого перца (в умеренной зоне — через рассаду).

Убирают острый перец в биологической спелости, то есть плоды должны стать красными. После этого их на неделю выкладывают просушивать на

