

黄瓜抓好这四点高产又优质



种植技术

度高,虫害多,病毒传播渠道也多,一旦黄瓜感染病毒病,瓜条品质及产量将会大受影响。

对高温的抵抗能力,建议菜农适时划锄2次~3次,可起到保墒、促进生根、预防地上部分徒长的作用。

培育壮棵

夏季由于温度高,植株生长速度普遍快。从苗期开始注重培育壮棵,打好生长基础对越夏黄瓜中后期高产非常关键。若苗期黄瓜长势就偏弱,根系不够发达,一旦结瓜量大,就很容易“掏空”植株的养分储备,降低抗逆性,导致植株出现早衰或病虫害多发等问题。

苗期适当控水控肥,以此来抑制地上部分生长,促进地下根系下扎。由于黄瓜定植前基本都施足了底肥,而且生长前期植株养分需求量少,因此,在黄瓜坐瓜前可以用一些功能型的产品。为促进小黄瓜根系生长,同时提高根系

做好防虫

夏季环境适宜,虫害易猖獗,特别是蚜虫、蓟马、粉虱等小虫容易流行。若防治不及时,会对瓜条品质产生很大影响,如蓟马为害后,瓜条会变硬、畸形,瓜皮粗糙有斑痕,布满“锈皮”,看上去像皱皮或病毒病,商品性全无。粉虱为害会在叶片或瓜条表面留下分泌物。这些分泌物会诱发真菌繁殖,影响叶片正常呼吸与光合作用,降低瓜条品质。

合理追肥

黄瓜是喜肥作物,想要黄瓜坐瓜多、膨瓜快,当黄瓜进入结瓜期后就要及时追肥。给黄瓜



追肥要注重肥料的配比,根据黄瓜的需肥特性来追肥。黄瓜在结瓜期是营养生长与生殖生长并行的,所需氮磷钾比为1.2:1:1.5,相对来说,对氮磷钾的需求是比较均衡的。因此,追肥时一般以平衡型水溶肥为主,到了膨瓜期,就改为冲施高钾型水溶肥,之后再冲施一次微生物菌

剂或氨基酸类功能型肥料,同时配合叶片喷施富含钙镁等中微量元素的叶面肥。通过地上、地下齐补充,既为瓜条生长提供充足的养分,又养护根叶。

(果志华)

选对品种

选种前看该品种长势是否健壮,耐热性是否好。只有植株长势健壮,才能拉动瓜,产量才能更高。夏季温

夏至过后,高温强光天气越来越多,番茄要特别注意两个细节。

整枝抹杈 减少养分消耗

入夏后,番茄长势快,容易出现徒长,所以整枝打杈的工作较多,及时整枝打杈不但可以减少不必要的养分消耗,使养分集中供应果实,还能提高植株间的通风透光性,利于果实的转色。果实上部的叶片不要摘,即使是老叶,也尽量不要摘掉。这些叶片可以充当果实的“遮阳伞”,减少日灼病的发生。

为避免降低植株光合产物的形成,造成植株养分供应不足,果实下部的叶片不要全部去除,适当预留两三片功能叶,以保证植株的光合作用,促进番茄果实的膨果和转色。需要注意的是,番茄整枝打杈要选择连续的晴天进行,操作后应紧跟喷施百菌清、甲基托布津等保护性药剂,促进伤口愈合,避免细菌性病害发生。

遮阳降温把握好“度”

夏季高温强光天气多,若不及时进行遮阳,阳光直射后果实很容易出现日灼果,导致商品性降低。番茄在结果盛期,合理的遮阳可降低棚内温度,利于花芽分化,减少日灼的出现,可以说遮阳是越夏茬蔬菜获得高产不可忽视的环节。遮阳方式主要是覆盖遮阳网。覆盖遮阳网比喷洒降温剂或泥浆要灵活,因为遮阳网可根据天气情况随时收放,遇到阴天可全部拉起,以增加散射光进入大棚。

除了遮阳降温,合理放风也不能忽视。目前,高温天气越来越多,顶部放风口和两侧的腰风都要开到最大,晚上也不关闭,除非遇到雨天,可将顶部风口关闭,防止雨水进入棚内,影响番茄的正常生长。(于朋)



精细管理让番茄品质高

芹菜苗期的管理要点

田间管理

降温 芹菜是一种喜凉爽作物,出苗最适宜温度是15摄氏度~20摄氏度,苗床温度不宜超过25摄氏度。但进入夏季后,外界温度通常在30摄氏度以上,不利于芹菜的出苗。因此,温度过高时,就应采取遮阳、喷水等降温措施。

间苗 当芹菜幼苗长到1片真叶时,疏掉过密苗、病苗、弱苗,苗距调整到2厘米~3厘

米,结合间苗拔去田间杂草,改善芹菜苗子的生长环境,促进苗壮。

防涝 夏季雨水多,经常会有暴雨来临,排水不良的地块积水严重,容易产生涝害。芹菜苗根系弱,更应做好排水防涝工作,在苗床附近建造排水沟,保证降雨后能及时将积水排出。

防治病害

软腐病 软腐病是一种

细菌性病害,苗腐腐烂,有臭味,湿度大时发病重,蔓延迅速,前期应及时防治。若预报有连阴雨,应及时喷一遍保护性药剂,雨后注意观察苗情;若出现病害应及时喷施药剂,可用72%农用链霉素3000倍、3%中生菌素1000倍、33.5%喹啉铜800倍等药剂防治。

猝倒病 猝倒病是真菌引起的病害,常造成大面积死棵。高温、多雨天气,有利于

病害发生蔓延。出苗后以及阴雨天及时喷药预防,可用75%百菌清600倍、精甲霜灵锰锌1000倍等药剂喷施。

防治虫害

夏季危害芹菜的害虫主要有菜青虫、蚜虫、潜叶蝇等,有条件的可用防虫网覆盖,减少害虫侵入,同时针对不同害虫药剂防治,如吡虫啉、阿维菌素、灭蝇胺等药剂,预防虫害的发生。

(据中国农业信息网)



香菇栽培管理方式

低的空气湿度会影响香菇产量,尤其进入农贸市场的香菇,即使价格有所增加,也难以抵消产量降低的损失。调控合理的空气湿度,尽量保持在70%以上。

积水造成子实体腐烂,尤其应防止烂棒的发生。

林下栽培

首先,做好生产计划,选择适宜的出菇时间段,尤其在较高海拔的山区林下,环境温度偏低,更是弥补了高温季节鲜菇的市场;其次,做规模生产时,应具备相应的往山上运水、喷雾保湿条件,以确保香菇的正常生长。

(曹德宾)

大棒架栽

带袋出菇模式,在低温季节可以培育花菇或厚菇,菌棒尚未完成出菇,进入夏季气温较高时,仍可进行出菇管理,可生产大片菇或水菇。加快出菇过程,尽早清棚。

立棒栽培

根据所选菌株的特性,安排菌棒的间距要合理,既不妨碍子实体生长,又不浪费空间;增湿要适度,既不要过湿,也不要过干,高温时段过

平畦地栽

管理的重点第一是通风,菇棚可以做敞开式管理,遇有强风时可以临时关闭;第二是控水,覆土层内不可缺水,但又不可积水。宁可因缺水降低产量,也不可因

夏季养根很重要

夏季高温强光,特别是中午前后,受强光直射,棚内温度高,地温也会高。一般来说,地温是地表5厘米以下土壤的温度。白天土壤5厘米深处温度比棚内气温低5摄氏度~7摄氏度,夜间土壤5厘米深处的地温比气温高3摄氏度~5摄氏度。绝大多数蔬菜根系适宜在20摄氏度~25摄氏度的土壤中生存,在夏季中午时段,棚温经常在35摄氏度以上,那么土壤温度在28摄氏度~30摄氏度之间,温度偏

高,根系活性就会降低,植株整体代谢能力也会随之降低。

此外,在高温条件下,叶片的蒸腾作用会加剧,如果植株的根系不够健壮、发达,根系吸收的肥水不能满足植株蒸发的需求。养分供应出现不足,叶片气孔关闭,就会出现开花坐果少、畸形果增多的现象,甚至出现早衰,降低种植效益。因此,夏季养根是不可忽视的一项管理措施。(李修慧)

刚进入开花结果期的辣椒出现旺了棵子不坐果的情况,长到一米多高了,一个果也没有。这种情况下,温度高特别是夜温高,是辣椒旺长的重要诱因,夜温升高后,植株呼吸消耗加快,就容易发生旺长。

防控辣椒旺长,可采取控温、控水、控肥等物理措施。辣椒刚开始坐果时,可采取以果控棵的办法,先将门椒和对椒都留下,后期视植株长势情况,再适时将其疏除。当旺长较为严重或者物理措施难以控制时,菜农可喷施助壮素、矮壮素、叶绿素等植物生长调节剂进行控旺,可以缩短节间,减小叶片,促进坐果。(邵树)

防止辣椒不坐果有办法