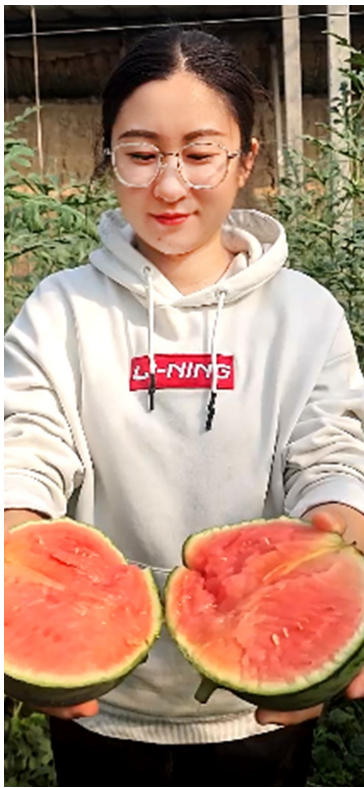




“码”上学艺 种植更轻松

新媒体传播速度快,短视频可视化强,“有声有色”栏目以短视频的形式讲解蔬菜生产要点、三农故事、致富经等,将现场画面和讲解合二为一,让广大读者更直观地了解、学习。记者制作的短视频会在抖音或视频号等新媒体平台发布,大家只需拿出手机,打开抖音扫一扫,即可观看小视频。如果菜农在生产或生活中遇到种植难题或热点内容,也可与本栏目记者联系。赶紧“扫一扫”,在线学起来吧!



西瓜有黄筋 难吃更难卖

西瓜中出现黄筋可不是好现象,因为它不仅会影响观感和口感,而且还可能会降低西瓜的销售价格。那么,西瓜黄筋该如何预防呢?

据介绍,早春茬礼品西瓜出现黄筋的情况比较多,而且西瓜成熟越早,出现黄筋的概率越大。对此,西瓜种植经验丰富的蔡师傅认为,黄筋原是西瓜中营养运输的通道,正常情况下,会随着西瓜成熟逐渐褪去,与瓜瓢融为一体。但是当遇到不良情况,如花芽分化期、开花授粉期等遇到低温、高温等,土壤湿度过高或过低,或者缺乏中微量元素等,都可能会让西瓜产生黄筋。此外,品种也是至关重要的一方面。



山药爬满网 省心更轻松

眼下,露天山药正值旺盛生长期,茎蔓生长速度快。早些年的时候,菜农还会用竹竿架起来,让茎蔓沿着竹竿攀爬,待山药长成时,再拆竹竿,十分麻烦。近些年来,菜农们开始用网或细绳来代替竹竿,用起来整齐又省心。

放眼望去,一排排山药茎蔓在细细的网上攀爬,而网则是架在竹竿上,待山药长成时,茎蔓会爬满网。据介绍,这些网是一次性的,当冬天来临,山药来不及出土,菜农可将茎蔓及网平铺到地上,权当是为山药盖上了一层“被子”。来年出山药前,只需将竹竿撤掉,然后将网和茎蔓一起打包清理即可。



榆黄菇好种植 营养丰富又可口

说起榆黄菇的吃法,种植户曾庆红认为,榆黄菇味道鲜美,营养丰富,含蛋白质、维生素和矿物质等多种营养成分,其中氨基酸含量尤为丰富。吃法多样,包水饺、煲汤均可,味道特别鲜。

在众多食用菌中,金黄色的榆黄菇看起来很惹眼,它子实体多,聚集在一起呈簇生状。菌盖喇叭状、光滑、肉质、边缘内卷、菌肉白色。菌褶白色、延生、稍密、不等长。菌柄白色至淡黄色、偏生。

那么,如何种植呢?“相对而言,榆黄菇比较好种植,最适生长温度为23℃-27℃,光照条件要弱一些,这些条件在大棚内都能实现。”曾庆红说,榆黄菇生长力强、出菇快、产量高。



炎炎夏日 各色西瓜惹人爱

烈日炎炎的夏日里,吃一口甜甜的西瓜,人的心情会瞬间清爽起来。近些年来,西瓜种类越来越多,从传统的大西瓜到小型的礼品西瓜,还有黄皮、黑皮西瓜等,瓜瓢也有红色、橙色、黄色等,用于满足消费者的差异化需求。

近日,记者来到山东省潍坊市青州的一处西瓜观摩会上,现场展示了十余种西瓜。据悉,每一种西瓜都要进行称重,切开后查看瓜皮厚度、瓜瓢的颜色和质地,检测糖度,并让众人品尝西瓜等步骤。西瓜种类多,口感也各不相同,尤其是一些口感上乘的,黄皮的、橙色瓜瓢或者红橙瓜瓢的西瓜,市面上比较少见,引来大家的一致称赞。

