



《北方蔬菜报》“有声有色”栏目推出以来，得到了广大粉丝的信任与关注。本栏目以视频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，让人们更直观地了解、学习。《北方蔬菜报》拍摄制作的原创视频发布在“北方蔬菜报抖音号”“北方蔬菜报视频号”等新媒体平台上，用手机扫一扫，即可观看，既便捷又实用。赶紧扫一扫，在线学起来吧！

“码”上学艺 种植更轻松



无花果全身都是宝 全株利用助农增收

曾被视为“小众水果”的无花果，凭借“全株可利用”的特性，从鲜果延伸出多元产品，带动了乡村增收。近年来，不少深加工企业已开发出无花果干、果脯、果酱等20余种产品。

无花果鲜果清甜多汁，主打鲜食和冷链外销；叶片经烘干粉碎，可作为中药材原料；枝条能培育扦插苗；根系可用于园艺造型，“以前浪费的‘边角料’，现在都能变成钱”。一位种植户说，无花果富含膳食纤维、维生素，全株利用不仅提升了资源利用率，还拉长了产业链，让“一季收”变成“全年赚”。



葫芦枣甜蜜上市 颜值寓意双在线

一种外形酷似葫芦、寓意“福禄双全”的特色葫芦枣成熟上市，凭借独特造型和清甜口感，成为消费者的新选择。

葫芦枣并非人工拼接品种，而是枣树的优质改良品种，因果实自然长成上小下大的“葫芦状”得名。成熟的葫芦枣通体红润，单个重量约15克-20克，表皮光滑有光泽，葫芦造型惟妙惟肖。葫芦枣每年中秋前后成熟，采摘期约20天，因种植对气候和土壤有一定要求，产量相对有限，售价略高于普通红枣。



妙招催熟猕猴桃 尽早食用莫久放

在猕猴桃集中上市季，不少消费者购买的鲜果因未完全成熟，存在口感酸涩、无法立即食用的问题。专家表示，猕猴桃可经过合理催熟后食用。

正确催熟常用方法有两种：一是将猕猴桃与苹果、香蕉等释放乙烯较多的水果装入密封袋，室内自然放置3天-5天，利用天然乙烯加速成熟；二是把猕猴桃平铺在纸箱中，置于20℃-25℃的通风处，避免阳光直射，定期检查果实软硬程度。专家提醒，成熟后的猕猴桃需尽早食用，或放入冰箱冷藏保存，避免过度软化变质。



温度影响蔬菜长势 温度计悬挂需精准

棚室温度关系着蔬菜的长势，棚内温度计位置的正确悬挂是精准调控棚内环境、保障作物生长的关键。

实际生产中，不少棚室的温度计存在悬挂不当的问题：有的在棚膜下方，受强光直射导致度数偏高；有的贴近地面，因湿度大出现测量偏差；有的靠近通风口或热源，无法反映整体环境温度。温度计位置悬挂不准，后续棚室的通风、保暖等操作都可能出现偏差。正确做法是，将温度计悬挂在作物生长点上方15厘米-20厘米处，此高度能准确反映作物生长环境的实际温度。同时，要避开阳光直射、通风口、热源和冷风口。

