

## El Chile: Insecticida botánico

Los chiles picantes se pueden usar para controlar las plagas. En estos tiempos donde la vida esta bien cara, tal vez esta alternativa sea útil para los agricultores y jardineros.

### EL CHILE PICANTE.

Los chiles picantes son todas variedades de un mismo género: *Capsicum annum*, *Capsicum frutescens*, *Capsicum chinense* y otros. Todas las especies y variedades se pueden usar, las mejores son las más picantes.

### USO.

El uso más común es para combatir plagas de follaje, tales como cochinillas, escamas, moscas blancas, áfidos, etc... Sirve también contra gusanos y otros insectos.

### PROCEDIMIENTO.

Se cosecha un puño grande de chiles, alrededor de un cuarto de libra. Estos chiles se pican finos (tenga cuidado no quemarse al picarlos) y se ponen a remojar un día en un litro de agua. Después de este día, se cuele la solución a través de un trapo, se agrega un litro de agua de jabón. El agua de jabón sirve para que la solución se quede pegada a la hoja. La solución está lista para rociar sobre las plantas afectadas con un pulverizador.

A nivel de cultivos, se puede usar la misma proporción poniendo a remojar chiles en un barril de agua a razón de 1 kilo por balde de agua. Luego de colado y agregado igual cantidad de agua de jabón se puede rociar con bomba de mochila sobre el cultivo.

Si pulveriza sobre frutos, no olvidar de lavar las frutas después porque sino van a tener sabor picoso.

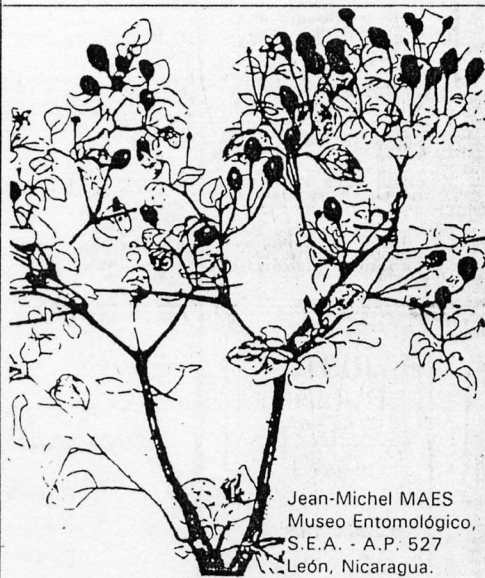
### PARA GRANOS ALMACENADOS

Para repeler las plagas de granos almacenados, polillas o gorgojos, se puede usar el chile también.

Se cosecha chile y se pone al sol para secar. Una vez bien seco se muele en polvo fino. Cuidado no respirar el polvo, se podría pegar una enchilada de nariz inolvidable. Se mezcla el polvo de chile con los granos que se quiere guardar. Con una libra de chile molido se puede proteger eficazmente un quintal de granos.

En el caso de los frijoles, se recomienda también guardarlos con las basuritas (pedritas, pedacitos de paja, etc...) estas basuritas le ocasionan mucho daño a los gorgojos. Siempre habrá tiempo de limpiar bien los frijoles al momento de consumirlos o venderlos.

Si usted conoce alguna receta casera de insecticidas estamos interesados en conocerla y difundirla a través de este mismo medio.



Jean-Michel MAES  
Museo Entomológico,  
S.E.A. - A.P. 527  
León, Nicaragua.



Chiles picantes: *Capsicum annum* var. *aviculare* (izquierda) y *Capsicum annum* var. *annuum* (derecha).