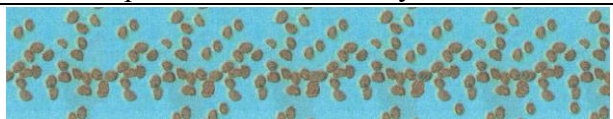




Пиёз энг кўп етиштириладиган ҳамда пазандачиликда энг кўп қўлланиладиган сабзавотлардан бири ҳисобланади. Халқимизнинг ҳар бир хонадонига пишириладиган аксарият таомларнинг тайёрланиши бевосита пиёз билан боғлиқдир. Шу боис уни етиштиришни пухта ўрганиб олиш фойдадан ҳоли эмас. Пиёз жуда ҳам серҳосил экин. Экиш муддатини тўғри танлай билиб, икки муддатда эккан ҳолда бир мавсумда бир оила учун етарли миқдордаги пиёз етиштириб олиш мумкин. Шунинг ҳам таъкидлаш жоизки, пиёз бошқа сабзавотларга нисбатан анча узокроқ сақланади. Ҳозирги кунда пиёзнинг кўпгина серҳосил, касалликларга чидамли, сақлашда узок вақт кўкариб кетмайдиган нав ва дурагайлари Давлат Реестрига киритилган бўлиб, республикамиз ҳудудларида муваффақият билан етиштириб келинмоқда.

ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Ҳозирги кунда пиёзнинг фунгицидлар билан ишлов берилган ва қумалоқланган уруғлари мавжуд. Уруғлар бир текисда унмаслиги мумкин. Шунингдек ўсимлик нам баҳор ва иссиқ ёз ойларида бир текисда ривожланмаслиги мумкин.



Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	15–20 кун
1 гр. даги уруғларнинг ўртача сони	290 та
1 м узунликдаги қа-	1,5-2 кг

торни ўртача ҳосили	
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	1-2 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	40 ҳафта (августда экилганда) 22 ҳафта (баҳорда экилганда)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осон, фақатгина бегона ўтлардан мунтазам тозалаб туришни талаб этади.

ТУПРОҚ

- Пиёзни ҳар йили битта жойда етиштириш тавсия этилмайди. Пиёз учун ҳар йили томорқангизда янги жой ажратинг.
- Уруғлар куёшли, яхши зовурланган тупроқларга сепилади. Ер етарлича миқдорда гўнг ёки компост солинган ҳолда кузда чоғиб қўйилади.
- Экиш олдида эгатлар тайёрланади. Тупроққа комплекс минерал ўғитлар солиниб юзаси хаскаш ёрдамида майда кесакчали кўринишга келгунча юмшатиб чиқилади.

ЭКИШ



- Баҳорги экишда майсалар икки марта яғана қилинади: биринчиси майсалар

қийғос униб чиққанда ўсимликлар орасида 2,5-5 см қолдирилиб, иккинчиси бироз муддат ўтгач ўсимликлар орасида 10 см қолдириб яғналаб чиқилади. Яғналашдан олдин майсалар суғорилади. Яғналаш эҳтиёткорлик билан амалга оширилади, юлинган ўсимликлар дарҳол йўқотилади, чунки у пиёз пашшасини ўзига жалб қилиши мумкин.

- Агар уруғлар кўкпиёз олиш мақсадида сепилса, у ҳолда ўсимликлар орасидаги масофа 2,5-3 см, қатор ораси эса 10 см қилинади.

КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш												
Ҳосилни йиғиш												

ПАРВАРИШЛАШ

- Ўсимликлар атрофи мунтазам юмшатилади, бегона ўтлар йўқотилади. Вақти-вақти билан суғориб турилади ва озиклантирилади. Агар уруғлар кузда экилган бўлса, баҳор бошланиши билан ўсимликлар озиклантирилади.
- Агар ўсимликлар уруғпоя чиқариб юборса, дарҳол улар синдириб чиқилади. Пиёзбошлар тўлишгач суғориш тўхтатилади.

ХОСИЛНИ ЙИҒИБ ОЛИШ

- Кўк пиёз учун ўсимликлар эрта баҳордан то кеч кузгача пиёзбошининг диаметри 1,5-2,5 см га етганда узилади.
- Пиёзбошлар, қачонки уларнинг барги сарғайиб ётиб қолганда пишган ҳисобланади. Бу ҳолатдан икки ҳафта ўтгач қуруқ кунларда пиёзлар боғ паншахаси ёрдамида эҳтиёткорлик билан кавлаб олинади.
- Қуритиш пиёзнинг нави ва катталигига кўра, шунингдек, ҳавонинг ҳароратига боғлиқ равишда бир ҳафтадан уч ҳафтагача давом этиши мумкин. Қуритиш пайтида пиёзлар доимо назорат қилиб турилади. Юмшоқ, йўғон бўйинли, пўстида доғлари бор пиёзлар озиқ-овқатга ўша заҳоти ишлатилиб юборилади.
- Сақланадиган пиёзлар яшиқлар, қоплар, тўрсимон қопларга жойланади. Қуруқ ва ёруғлик яхши тушадиган салқин жойда баҳоргача сақланиши мумкин.

ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚўЛЛанилиши

Пиёз озиқ-овқатга помидор ва картошкadan ҳам кўпроқ ишлатилади. Ўсимлик мойида тилларанг тусга киргунча қовурилган пиёз палов, шўрва, лағмон, қайла ва бошқа кўпгина таомларнинг асосий таркибий қисми ҳисобланади. Пиёз майда тўғралган ҳолда сомса, манти, чучвара, ҳасип каби таомлар қиймасига қўшилади. Пиёздан турли хил салатлар тайёрлашда ҳам фойдаланилади.



Bioversity
International



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC

Ушбу буклет Bioversity/SDC «Заиф экосистемалардаги фермер хўжаликларида зарарни камайтириш ва озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш учун қишлоқ хўжалик экинлари уруғ ва кўчат хилма-хиллигидан фойдаланиш ва уларни имкониятини ошириш» лойиҳаси доирасида тайёрланди ва нашр этилди.

Таклиф ва мулоҳазалар учун контактлар:

Академик Маҳмуд Мирзаев номли боғдорчилик, узумчилик ва виночилик илмий-тадқиқот институти (М.Мирзаев номли БУваВ ИТИ)

Манзил: 111116, Тошкент вилояти, Зангиота тумани, Гулистон қишлоғи, Чимкент йўли кўчаси

Тел.: (+99871) 220-24-42, (+99871) 220-26-82

Факс: (+99871) 220-26-48

Эл. почта: mevaiti@qsv.uz, meva-uzum@exat.uz

Буриев Х.Ч. – (+99890) 358-38-62,

Абдикаюмов З.А. – (+99890) 946-15-51

Тузувчилар: Буриев Х.Ч., Абдикаюмов З.А., Турабоев А.Н.
Проф. Х.Ч.Буриевнинг умумий таҳрири остида

Академик М.Мирзаев номли боғдорчилик,
узумчилик ва виночилик илмий-тадқиқот
институти

Томорқа ва фермер хўжаликларида
пиёзнинг маҳаллий навларини
етиштириш



Тошкент – 2015