

Сабзи икки йиллик сабзавот бўлиб, биринчи йили серсув ва этили илдизмева ва узун бандли барглар ҳосил қилади. Иккинчи йили илдизмевадан кучли ўсувчи уруғпоя чиқади ва соябонсимон гуллаб уруғ ҳосил қилади. Озиқ-овқатга унинг бир йиллик этили илдизмевалари ишлатилади. Сабзини етиштириш бирмунча осон, аммо бегона ўтлар, касаллик ва зараркунандалар таъсирида ҳосилдорлик кескин камайиб кетиши мумкин. Сабзи асосан лента усулида экилади, аммо уни қаторлаб ҳам экиш мумкин. Қаторлаб экилганда бегона ўтлар ўсишини камайитириш мақсадида қаторлар жуда яқин (10–15 см) қилинади.

Сабзи витамин ва минерал моддаларга бойлиги билан сабзавотлар ичида алоҳида ўрин тутади. Халқ табobatiда унинг янги сиқиб олинган шарбати авитаминоз, камқонлик ва бошқа касалликларда парҳез ва қувватбахш ичимлик сифатида тавсия этилади.

ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ



Уруғ сепилгандан май-салар униб чиққунча бўлган вақт	10–12 кун
1 гр. даги уруғларнинг ўртача сони	700 та
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосили	1,5 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	4 йил

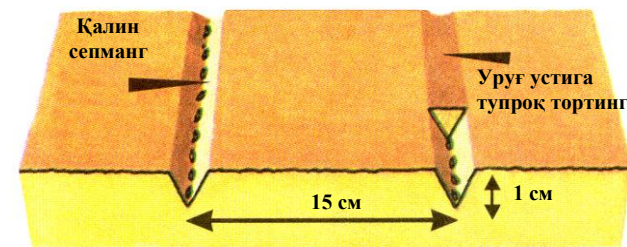
Уруғ сепилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	12 ҳафта (эртапишар навлар) 16 ҳафта (бошқа навлар)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осон, аммо тупроқни яхши тайёрлаш, пухта ўтоқ ва сабзи пашшасига қарши курашишни талаб этади.

ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Сабзи тупроққа талабчан ўсимлик. Узун ва тўғри илдизмеваларни фақатгина чуқур ишлов берилган унумдор энгил тупроқларда ўстириш мумкин. Оғир ва тошлоқ тупроқларда калта мевали навларни етиштириш тавсия этилади. Сабзи тупроқда гўнг бўлишини хоҳламайди, ҳаттоки, у ўтмишдош экинга солинган бўлса ҳам.
- Кузда қуёшли жойдан қаторлар олиб қўйилади, қатор олиш билан бирга торф солиш мумкин, аммо ҳеч қачон гўнг ва боғ компости солишга руҳсат этилмайди. Уруғ сепишдан 1-2 ҳафта олдин тупроққа комплекс минерал ўғитлар солиб чиқилади.

УРУҒ ҚАНДАЙ СЕПИЛАДИ?

- Юқорида таъкидлаб ўтганимиздек, сабзи лента усулида сепилади, аммо кейинги йилларда қўш қаторлаб сеялқаларда экиш кенг тарқалмоқда. Қўш қаторлаб қўлда ҳам сепиш мумкин. Бунда қаторлар оралиғи 50 см, қўш қаторлар оралиғи 15 см.



КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни сепиш		☞	■			■						
Ҳосилни йиғиб олиш						■	■			■	■	

ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Майсалар униб чиққач, ўсимликлар оралиғида 5–7 см масофа қолдирилиб ягоналаб чиқилади. Бу иш эҳтиётлик билан амалга оширилади, иложи бўлса куннинг салқин қисмида ягоналаш мақсадга мувофиқдир. Ер куруқ бўлса, энгил суғориб олинади. Қолдирилган ўсимликлар атрофи зичланади, суғуриб олинганлари йўқотилади.
- Заруратга қўра бир-икки марта қўлда ёки чопқич ёрдамида ўтоқ қилиб чиқилади. Кўп йиллик ўтлар қўлда суғуриб олинади.
- Тупроқни нам ҳолатда сақлаган ҳолда ўртача миқдорда мунтазам суғориб турилади. Куруқ тупроқни мўл суғориш илдизмеваларнинг ёрилиб кетишига олиб келиши мумкин

ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Илдизмевалар навга хос катталikka етгач юлиб олиниб истеъмол қилинаверади. Агар тупроқ қаттиқ бўлса илдизмевалар боғ паншахаси ёрдамида суғурилади. Хўжаликлар миқёсида ҳосил махсус сабзи қазувчи машина ёрдамида қазиб олинади.
- Қишки сақлаш учун илдизмевалар октябрь-ноябрь ойларида қазиб олинади. Қазиб олинган илдизмевалар лойидан тозаланади. Шикастланган мевалар сақлашга олинмайди, балки ўша захоти истеъмолга чиқарилади. Барг банди асосидан 1,5 см қолдирилган ҳолда қирқиб ташланади. Илдизмевалар махсус сабзавот ўраларига ва уюмларга ёки сийрак қилиб қум билан яшиқларга терилади. Вақти-вақти билан назорат қилиб турилади, чириган мевалар чириш тарқалиб кетмаслиги учун йўқотиб турилади. Ҳосилни март ойигача сақлаш мумкин.

ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚўЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Сабзи илдизмеваларини кўпгина халқлар майда тўғраб хомлигича газак сифатида истеъмол этишади. Қирғичдан ўтказилган ёки майда чўпсимон тўғралган сабзилар салатларга ишлатилади, бўлакланганлари эса шўрва, димлама, дўлмали таомлар қайласига солинади. Бундан ташқари, сабзи илдизмеваларидан маринадлар, мураббо ва сабзи шарбати тайёрланади. Америкаликлар сабздан торт пиширишади. Халқимизда эса сабзи миллий таомимиз бўлган палов учун алмаштириб бўлмайдиган бебаҳо масаллик сифатида жуда қадимдан машҳурдир.

Тайёрлаш усули. Аксарият уй бекалари

сабзининг айнан ўзидан таом тайёрлаб бўлмайди деб ҳисоблашади. Аслида ундай эмас, сабздан витаминга бой бўлган ажойиб пархез таом тайёрлаш мумкин. Яхшилаб тозаланган сабзи илдизмевалари йирик-майдалиги ва навига боғлиқ равишда 20–30 дақиқа қайнатиб олинади. Яхши пишган илдизмевалар майда тўғралади ва майонез ёки соус билан яхшилаб аралаштирилади. Устига майда тўғралган кўкатлар сепиб дастурхонга тортилади.



Bioversity
International



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC

Ушбу буклет Bioversity/SDC «Заиф экосистемалардаги фермер хўжаликлариди 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@qsxv.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 хўжаликлариди
сабзининг маҳаллий навларини
етиштириш



Тошкент – 2015