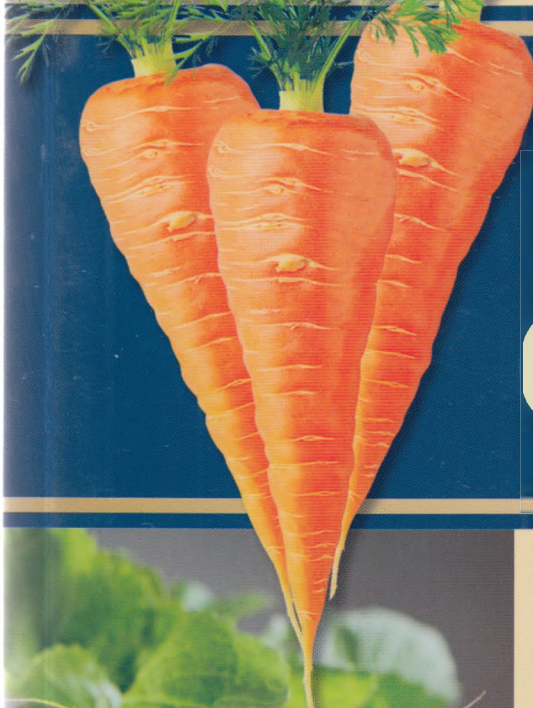
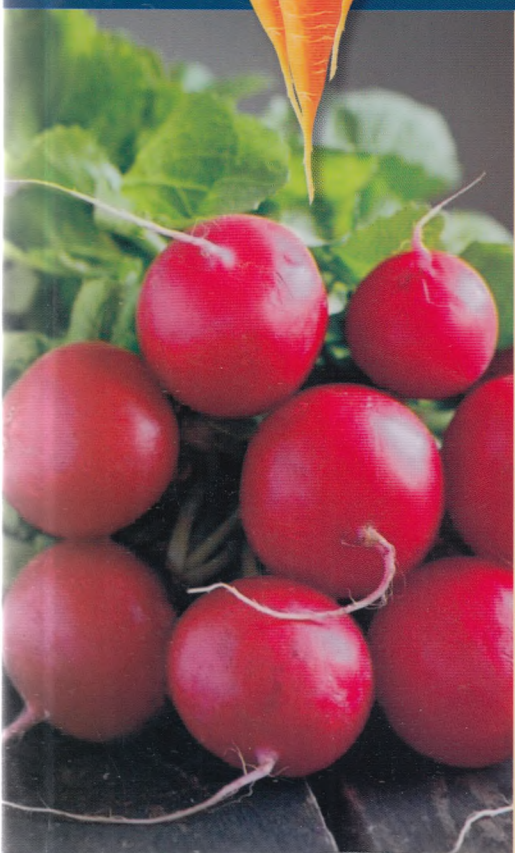




Бирлашган Миллатлар  
Ташкилотининг Озиқ-овқат  
ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти



# ТОМОРҚА САБЗАВОТЧИЛИГИ



**ТОШКЕНТ ДАВЛАТ АГРАР УНИВЕРСИТЕТИ**  
**БИРЛАШГАН МИЛЛАТЛАР ТАШКИЛОТИНИНГ**  
**ОЗИҚ-ОВҚАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ**  
**ТАШКИЛОТИ (ФАО)**

**ТОМОРҚА**  
**САБЗАВОТЧИЛИГИ**

Baktria press  
Тошкент 2019

635  
T 65

ФАО. Тошкент. 148 бет. Лицензия: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Ушбу қўлланмада қўлланилаётган иборалар ва тақдим этилаётган материаллар БМТнинг Озиқ-овқат ва Қишлоқ Хўжалиги Ташкилоти (ФАО) томонидан бирон бир мамлакат, ҳудуд, шаҳар ва туман ёки унинг маъмуриятининг ҳуқуқий мақомига ёки ривожланиш мақомига ёки уларнинг ҳудудлари ёки чегараларига оид ҳеч қандай фикрнинг ифодасини англатмайди. Махсус компанияларни ёки ишлаб чиқарувчилар маҳсулотларини эслатиб ўтиш, уларнинг патентлангани ёки патентланмаганига қарамасдан, эсга олинмаган бошқа худди шундай компанияларни ФАО томонидан маъқулланмаган ёки тавсия этилмаган деган маънони бермайди.

Ушбу қўлланмада ифодаланган фикрлар муаллиф (лар) нинг фикри бўлиб, ФАО-нинг нуқтаи назарини ёки сиёсатини акс эттирмайди.

**ISBN 978-9943-5498-2-1**

**©FAO, 2019**

Баъзи ҳуқуқлар ҳимояланган. Ушбу иш Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO, томонидан берилган лицензияга асосан чоп қилинган <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo>).

Ушбу лицензия шартларига мувофиқ, ушбу ишни кўчириш, қайта тарқатиш ва нотижорат мақсадлар учун мослаштириш мумкин, бироқ бу иш тегишли равишда қайд этилган бўлиши шарт. Ушбу китобни қандай мақсадда қўллашдан қатъий назар, ФАО ҳар қандай муайян ташкилот, маҳсулот ёки хизматни қўллаб-қувватлаши ҳақида ҳеч қандай тахминлар бўлиши мумкин эмас. ФАО логотипидан фойдаланиш тақиқланган. Агар у ишлатиладиган бўлса, Creative Commons каби худди шундай ёки ўхшаш лицензияга эга бўлиши керак. Агар ушбу китобнинг таржимаси яратилса, у қуйидаги огоҳлантиришни ва керакли маълумотномани ўз ичига олиши керак: «Ушбу таржима Бирлашган Миллатлар Ташкилотининг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти (ФАО) томонидан амалга оширилмади. ФАО ушбу таржиманинг мазмуни ёки аниқлиги учун жавобгар эмас. Инглиз тилидаги нашри нуфузли нашр ҳисобланади.

Лицензия бўйича келиб чиқадиган низоларда воситачилик ҳозирда амалдаги Бирлашган Миллатлар Ташкилотининг Халқаро савдо ҳуқуқи бўйича комиссиясининг (ЮНСИТРАЛ) Арбитраж қоидаларига мувофиқ амалга оширилиши керак.

Учинчи томон ишлаб чиқарувчиларининг материаллари. Жадваллар, рақамлар ёки тасвирлар каби учинчи томонга тегишли бўлган ушбу асардан материалларни қайта ишлатишни истаган фойдаланувчилар, муаллифлик ҳуқуқини сақловчи томонидан қайта фойдаланиш ва рухсат олиш кераклигини аниқлаш учун жавобгардир. Учинчи томонга тегишли компонентни бузиш натижасида келиб чиқадиган даъво хавфи фақатгина фойдаланувчига боғлиқ.

Сотиш, ҳуқуқ ва лицензия. ФАО ахборот маҳсулотлари ФАО веб-сайтида ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) мавжуд ва уларни [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org) орқали сотиб олиш мумкин. Тижорат мақсадларида фойдаланиш учун сўровлар [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) орқали юборилиши керак. Ҳуқуқлар ва лицензиялаш талаблари [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org) орқали топширилиши керак.

**Тошкентда чоп қилинди**

SDVU Axborot-  
resurs markazi  
Inv № 372 666

**УЎК 635.1/8**

**КБК 42.34**

**Т 65**

Томорқа сабзавотчилиги [Матн] / Б. А. Сулаймонов [ва бошқ.]. - Тошкент : Baktria press, 2019. - 148 б.

Мазкур қўлланма фермер, деҳқон хўжаликлари ва томорқа ер эгаларига сабзавот экинларини етиштириш бўйича қизиқарли амалий тавсиялар беришни кўзда тутди. Қўлланмадан сабзавот экинларини етиштиришга қизиқувчи барча ҳаваскорлар ва китобхонлар ҳам фойдаланишлари мумкин.

**Тузувчилар:**

Б.А. Сулаймонов, Х.Ч. Буриев, К.С. Султонов, З.А. Абдикаюмов,  
А.И. Нурбеков

**Тақризчилар:**

Р.Низомов – Ўзбекистон сабзавот, полиз экинлари ва картошкачилик илмий-тадқиқот институти директори, қишлоқ хўжалиги фанлари доктори.

Ш.И.Асатов – Тошкент давлат аграр университети, Сабзавотчилик, полизчилик ва картошкачилик кафедрасининг мудирини, қишлоқ хўжалиги фанлари доктори.

© Б.А. Сулаймонов, Х.Ч. Буриев, К.С. Султонов, З.А. Абдикаюмов, А.И. Нурбеков,  
2019

© Baktria press, 2019

**ISBN 978-9943-5498-2-1**

## МУНДАРИЖА

<b>I-БЎЛИМ</b>	<b>САБЗАВОТЛАР ВА УЛАРНИ ЕТИШТИРИШ</b> .....	<b>5</b>
	Қандай уруғ харид қилиш лозим? .....	5
	Уруғ турлари тўғрисида нималарни биласиз? .....	6
	Алмашлаб экиш қандай жорий этилади? .....	7
	Чопиқ қачон ва қандай амалга оширилади? .....	8
	Органик ўғитлар қандай аҳамиятга эга? .....	9
	Эгатлар қандай тайёрланади? .....	9
	Очиқ майдонга уруғ қандай экилади? .....	10
	Кўчатлар қандай тайёрланади? .....	11
<b>II-БЎЛИМ</b>	<b>КЕНГ ТАРҚАЛГАН САБЗАВОТЛАР</b> .....	<b>12</b>
<b>III-БЎЛИМ</b>	<b>САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШДАГИ УМУМИЙ МУАММОЛАР</b> .....	<b>121</b>
	Муаммолар келиб чиқмасидан аввал уни олдини олинг .....	121
	Муаммолар ечимини орқага сурманг .....	122
	Ривожланишдаги умумий бузилишлар .....	123
	Кенг тарқалган зараркунандалар ва касалликлар .....	124
<b>IV-БЎЛИМ</b>	<b>КАМ ТАРҚАЛГАН САБЗАВОТЛАР</b> .....	<b>125</b>
<b>V-БЎЛИМ</b>	<b>ҚАЕРЛАРДА САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШ МУМКИН</b> .....	<b>129</b>
	Анъанавий томорқа .....	129
	Иссиқхоналарда сабзавот етиштириш .....	130
	Контейнерларда сабзавот етиштириш .....	130
	Дераза токчасида сабзавот ўстириш .....	131
	Жўякларда сабзавот етиштириш .....	132
<b>VI-БЎЛИМ</b>	<b>САБЗАВОТ ЭКИНЛАРИНИ ПАРВАРИШЛАШ</b> .....	<b>133</b>
	Ягоналаш • Кўчириб ўтқиши .....	133
	Ўтоқ • Озиқлантириш .....	134
	Суғориш .....	135
	Тупроқни мулчалаш • Кимёвий препаратларни пуркаш .....	136
	Сабзавот экинларини ҳимоялаш .....	137
	Ҳосилни йиғиб олиш • Сабзавотларни сақлаш .....	138
	Маҳсулдорликни ошириш усуллари .....	139
<b>VII-БЎЛИМ</b>	<b>ХУШБЎЙ ЎСИМЛИКЛАР</b> .....	<b>140</b>
	Хушбўй ўсимликларнинг қўлланилиши .....	142

## I-БЎЛИМ

### САБЗАВОТЛАР ВА УЛАРНИ ЕТИШТИРИШ

Республикаимиз Президенти Ш.Мирзиёев соҳибкор халқимизга қарата алоҳида урғу билан айтганларидек, “Томорқа – қўшимча даромад манбаи!” бўлиб, ҳар бир ер эгаларининг кундалик фаолиятига ушбу шиорни сингдириш, уларнинг билим ва тажрибаларини доимий ошириш бугунги куннинг долзарб вазифасига айланган. Бу борада Президентимизнинг 2017 йил 9 октябрдаги ПФ-5199-сонли “Фермер, деҳқон хўжаликлари ва томорқа ер эгаларининг ҳуқуқлари ва қонуний манфаатларини ҳимоя қилиш, қишлоқ хўжалиги экин майдонларидан самарали фойдаланиш тизимини тубдан такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги Фармонининг қабул қилинганлиги ушбу соҳани жадал ривожлантириш учун муҳим асос бўлди.

Маълумки, кўпгина деҳқонлар сабзавотларни ўз томорқаларида етиштирадилар. Буни улар фақатгина юқори иқтисодий тежамкорликка эга эканлигини тушуниб етганликларидан эмас, балки кўп жиҳатдан афзалликларга эга эканлиги учун ба-жарадилар. Сабзавотлар сотиш учун етиштирилганда одатда улар етарлича вазн тўплагунча кутилади, бунда эса маҳсулот анча дағаллашади; ўзингиз етиштирган сабзавотларни эса ҳали улар ёш ва майинлигида истеъмол қилишингиз мумкин. Бундан ташқари, янги узилган сабзавотлар, то сизнинг қўлингизга етиб келгунига қадар бирмунча вақт савдо расталарида туриб қолган сабзавотларга нисбатан тўйимли ҳамда хуштаъмроқ бўлади. Ва ниҳоят, ўз томорқангизда ёки фермер хўжалигингизда савдо расталаридан топишнинг имкони бўлмайдиган ва иқтисодий жиҳатдан рентабелли камёб сабзавотларни ҳам етиштиришингиз мумкин.

Сабзавотларни мустақил етиштириб юқори иқтисодий тежамкорликка эришиш мумкин. Кўпгина таҳлиллар шуни кўрсатадики, соҳибкорнинг уруғ, ўғит етиштириш ва бошқаларга сарфлаган харажатлари, сабзавотларни савдо растасидан сотиб олиб истеъмол қилишга сарфланадиган харажатга нисбатан бир неча баробар паст кўрсаткичларда бўлади. Сабзавотларни бозор талабларини пухта ўрганган ҳолда энг эртанги ва талаб юқори бўлган мавсумларда чиқариш фермер хўжаликларида юқори самарадорлик гаровидир.

#### ҚАНДАЙ УРУҒ ХАРИД ҚИЛИШ ЛОЗИМ?

Уруғни харид қилаётганингизда шуни унутмангки, сизнинг ҳақ-ҳуқуқларингиз истеъмолчи сифатида қонун билан ҳимоя қилинади, чунки ҳар бир уруғнинг нав тозаллиги ҳамда ундаги бегона ўт уруғлари аралашмаси миқдорига қўйиладиган муайян стандарт талаблар мавжуд. Шу боис уруғни харид қилишда уни синчковлик билан танланг ва уруғни ишончли жойлардан харид қилинг. Қуйида айрим уруғлар тўғрисида қисқача маълумотлар бериб ўтаимиз.

## УРУҒ ТУРЛАРИ ТЎҒРИСИДА НИМАЛАРНИ БИЛАСИЗ?

Эркин чанглантириш орқали олинган уруғлар. Анъанавий уруғ олиш усули. Бу усулда уруғ олишда махсус чатиштирув ишлари амалга оширилмайди ва бу усул энг арзон ҳисобланади. Янги навлардан олинган уруғлар эски ва йиллар давомида синалган навлар уруғига нисбатан қимматроқ бўлиши мумкин.

F1 дурагай уруғлари. Сунъий чатиштириш натижасида олинган уруғлар. Оналик ўсимликлар одатда тоза тизимлардан танланади. Бундай уруғлар оддий уруғларга нисбатан қиммат ҳисобланади, аммо улар ўлчамлари ва бўйи бир хил бўлган кучли ўсuvчи ўсимлик беради. Шунингдек мевалари ҳам бир текис бўлиб, бир муддатда пишиб етилади.

Дражеланган уруғлар. Тупроқ ёки бошқа материал билан қопланган уруғлар. Бундай уруғларни сепиш жуда қулай, униб чиққан ниҳоллар ҳам бир текис сепилганлиги боис кучли ягоналашга муҳтож бўлмайди.

Дражеланган уруғлар нам тупроқларда яхши унади, қуруқ ёки намлиги жуда юқори тупроқларда уларнинг унувчанлиги ёмонлашади.

Зарарсизлантирилган уруғлар. Саноат шароитида қадоқлашдан олдин фунгицидлар билан ёки бир вақтнинг ўзида

ҳам фунгицид, ҳам инсектицид билан ишлов берилган уруғлар.

Вакуумли қадоқларга жойланган уруғлар. Ички пакети фольгадан бўлган вакуум пакетчаларга қадоқланган уруғлар. Бундай уруғларнинг унувчанлиги оддий идишлардагига нисбатан анча узоқ сақланади.

Ундирилган уруғлар. Саноат шароитида ундирилган ва сув шиммайдиган пакетларга қадоқланган уруғлар. Бундай уруғлар харид қилинган заҳоти экилиши лозим.

Ишлатилмаган уруғлар. Одатда экишдан сўнг уруғларнинг маълум бир қисми ортиб қолади. Бу уруғларни ҳам экиш учун ишлатиш мумкин. Унутмаслик керакки, деярли барча экинларнинг уруғи ўз унувчанлигини етарлича узоқ вақт сақлайди.

Ўз боғидан олинган уруғлар. Томор-қада пишиб етилган мевалардан уруғ олиш анча қизиқарли ҳисобланади, аммо бу кўп ҳолларда яхши натижа бермайди, чунки кўпгина ўсимликлар эркин чангланишда ўзининг навдорлик хусусиятларини йўқотади. Ловия ва нўхат эса бундан мустасно бўлиб, кўпчилик деҳқонлар ушбу экинларни фақат ўзлари олган уруғлардан етиштирадилар.

Мазкур қўлланмада сабзавот экинлари уруғларини пакетланмаган ҳолда тавсия этилган шароитларда сақлашда яроқлилик муддати давомийлиги кўрсатилган Сақлаш шароитларининг бузилиши уруғларнинг яроқлилик муддатини кескин па сайтириб юборади. Қадоғи очилган уруғларни қопқоғи бураб ёпиладиган банкаларда салқин, қуруқ ва қоронғи жойда сақлаш лозим.





### ИЛДИЗМЕВАЛИ ЎСИМЛИКЛАР

ош лавлаги • сабзи • топи-  
намбур • картошка

#### ГҲНГ СОЛИНМАСИН

#### ОХАК СОЛИНМАСИН

Уруғ ёки кўчатларни  
экишдан икки ҳафта  
олдин тупроққа  
комплекс ўғит солинг.

Муваффақият гарови

### БУТГУЛЛИЛАР

бошли карам • брокколи  
брюссел карами • гулкарам  
барг карам • кольраби карами  
турп ва редиска • шолғом  
брюква

Агар тупроқ кучсиз  
бўлса, чопиқ пайти  
чириган гўнг ёки  
компост солинг.

Уруғ ёки кўчатларни  
экишдан икки ҳафта  
олдин тупроққа  
комплекс ўғит солинг.

Муваффақият гарови

### БОШҚА ЭКИНЛАР

бақлажон • ловия • қалампир  
селдерей • бодринг • пиёз  
салат • сабзавот қовоқчалари  
порей пиёзи • нўхат • исмалоқ  
маккажўхори • помидор

Чопиқ пайтида  
тупроққа чириган гўнг  
ёки компост солинг.

Уруғ ёки кўчатларни  
экишдан икки ҳафта  
олдин тупроққа  
комплекс ўғит солинг.

Муваффақият гарови

Алмашлаб экишнинг тавсия этилаётган тахминий схемалари:

#### 1-схема (3-йиллик)

**Кузда (октябрь-ноябрь)** – нўш пиёз, тўқсонбости сабзи → **май охирида** – чучук қалампир, қалампир, бақлажон, помидор, бодринг (тезпишар навлар тувакчали кўчати билан) → **сентябрь охирида** барг шолғоми, айсберг салати, салатбоп шолғом (совуқ тушиши олдидан плёнка ёпилади) → **эрта баҳор** – эртаги картошка → **июнда** – мош, ловия → **кузда (октябрь-ноябрь)** – нўш пиёз, тўқсонбости сабзи.

#### 2-схема (3-йиллик)

**Эрта баҳор** – эртаги картошка → **июнь ойида** – ширин жўхори ёки бодринг (тезпишар навлар тувакчали кўчати билан) → **сентябрь охирида** барг шолғоми, айсберг салати, салатбоп шолғом → **октябрь-ноябрь** – пиёз (кўчат билан экиладиган), тўқсонбости сабзи → **май охирида** – чучук қалампир, қалампир, бақлажон, помидор, бодринг (тезпишар навлар тувакчали кўчати билан) → **сентябрь-октябрь** – саримсоқ пиёз, нўш пиёз.

#### 2-схема (3-йиллик)

**Эрта баҳор** – плёнка остига помидор → **июль ойида** – ўртача кечки картошка → **ноябрда** тўқсонбости сабзи, нўшпиёз → **май охирида** – ширин жўхори (тезпишар навлари тувакчали кўчати билан) → **август-сентябрь** – турп, шолғом, барг шолғоми, айсберг салати, салатбоп шолғом ва бошқа кўчат сабзавотлар.

### ЧОПИҚ ҚАЧОН ВА ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?

- Узунлиги мос даста ва оғирлиги мос бўлган курак танланг. Куракни доимо тоза ҳолда сақлашга эътибор беринг.
- Қулай кун танланг. Ер албатта етилган бўлиши лозим. Чопиқни имкониятин-  
гизга қараб яхши об-ҳаво шароитида бошланг.
- Катта майдонларга ҳам айнан шундай кунда шудгорловчи тракторларни киритиш мақсадга мувофиқдир.

• Куракни тупроққа бурчак остида эмас, балки тик ҳолда ботиринг. Кўп ёиллик бегона ўт илдизларини териб олиб, майдондан чиқариб ташланг.

• Ер бўлақларини майдалашга уринманг – қишда совуқ таъсирида ўзи парчаланиб кетади.

Ерни чопиб бўлган заҳотиёқ эгат эчиб қўйишга шошилманг. Фақатгина эрта баҳорги экинлар учун ерни кузда тайёрлаб қўйиш мақсадга мувофиқдир. Чопиш учун майдонни бир тарафидан

куракнинг баландлигига мос чуқурликда ариқчасимон хандақ очиб чиқинг. Олинган тупроқни қарама-қарши томонга ташланг. Бойитиш лозим бўлган майдонларга юқоридаги чизмада таъкидлаганимиздек компост сепиб чиқинг. Қазилган ариқчадан 10–15 см масофада тупроғини биринчи ариққа ташлаган ҳолда иккинчи ариқчани қазиб чиқинг. Шу тарзда чопиқни майдон охиригача давом эттиринг.

### ОРГАНИК ЎҒИТЛАР ҚАНДАЙ АҲАМИЯТГА ЭГА?

Дата ишларининг йиллик доираси органик ўғитларни беришдан бошлаб. Кузда ёки қишнинг бошида майдоннинг бутун юзаси бўйлаб 1 м<sup>2</sup> га 10 кг қисқибдан дағал органик ўғитларни сепиб чиқинг. Ўғитлар илдизмевалилар ва буттуликлар оиласига мансуб ўсимликлар экиладиган майдонларга беришда, анмо ориқ ерларга чириган гўнг билан компост бир текис яхшилаб сепиб чиқилганда.

Қалқунюк, ҳамма хўжаликларда ҳам кўклар, хўжалик ҳайвонлари боқиларига ҳам, гўнгни сотиб олиш эса анча қimmatга тушади. Шу боис хўжалик шароитида ўсимлик колдиқлари ва ошхона қолдиқларидан компост тайёрлаш-

ни ўрганиб олиш мақсадга мувофиқдир. Компост тайёрлашда клетчаткага бой бўлган сомон, ҳазон, қирқилган эски газета қоғозлари кабиларни қўшишни ҳам унутманг. Компостнинг қотиб қолишига йўл қўйманг ҳамда уни ёмғир сувлари тушишидан асранг.

Ерни чопишдан олдин паншаха воситасида тупроққа дағал органик ўғитларни сепиб чиқинг. Органик ўғитларни ҳар йили бериш, ҳеч бўлмаганда майдоннинг бир қисмига бериш зарур. Бу эса тупроқда озучавий моддалар миқдорининг кўпайиши, тупроқ нам сиғимининг ортиши ҳамда тупроқ структурасининг яхшиланиб боришига имкон беради.

### ЭГАТЛАР ҚАНДАЙ ТАЙЁРЛанаДИ?

Қишнинг кўп йиллик сабзавот экинлари (масалан, сарсабил, ровоч, артишок, қиш бақлағон, эривор ўсимликлар) илдизи билан ёки ер бўлақлари билан бир-бирига олиingan ҳолатдаги кўчатидан тайёрлаб. Бақлағон, помидор, қалампир ва экинларнинг илдизсевар ўсимликлар эса қиш бақлағонлари ёки бинолар ичида ўстирилади ва қулай об-ҳаво шароити

бошланиши билан очиқ майдонларга ўтказилади. Сабзавот ўсимликларининг қолган кўпчилик қисми тўғридан-тўғри уруғидан экилади.

Одатда эгатларни тайёрлаш эрта баҳорда ер етилиши биланоқ амалга оширилади. Эрта баҳорда тупроқнинг юза қатлами қурисада унинг остки қатламларида намлик юқори бўлади. Шу

боис майдон бўйлаб юриш лозим: агар оёқ кийимингизга ер ёпишса, эгат очишга ҳали эрта.

Эгатларни очишдан олдин кузги чопикдан қолган йирик кесакларни майдалаб чиқиш жуда муҳимдир. Майдалаш қўл культиватори ёки томорқа паншахаси, катта майдонларда эса борона ва чизель-культиватор ёрдамида амалга оширилади. Майдалаш билан бир қаторда майдон текислаб ҳам борилади. Майдон текислангач унга минерал ўғитлар берилади. Минерал ўғитларни 10

см чуқурликка ташлаш лозим, акс ҳолда улар эндигина ниш ураётган куртакларни куйдириб қўйиши мумкин.

Майдонни яхшилаб текислаб, кесакларни майдалагач, унинг юзасидаги тош ва ҳар хил чиқиндиларни чиқариб ташланг. Яна бир бор хаскаш билан тупроқ юзасини текислаб, кесак қолдиқларини майдаланг. Тайёр эгат тупроғи майда кесакли бўлиши лозим. Сепиладиган уруғ қанчалик йирик бўлса, кесакчаларнинг ўлчами ҳам мос ҳолда йирикроқ бўлиши керак.

### ОЧИҚ МАЙДОНГА УРУҒ ҚАНДАЙ ЭКИЛАДИ?

Очиқ майдонга уруғни экишда “жуда эрта ҳам эмас, жуда чуқур ҳам эмас” деган олтин қоидага амал қилиш зарур. Уруғни ўз вақтида экиш жуда муҳимдир. Аниқ муддатни ўзингиз яшайдиган минтақанинг тупроғи ва об-ҳаво шароитларидан келиб чиққан ҳолда белгилашингиз мақсадга мувофиқдир. Унутмангки, уруғлар иссиқлик етарлича бўлгандагина унади, шунинг учун уруғни совуқ тупроққа сепсангиз яхши натижаларга эриша олмайсиз.

Бўлғуси эгат бўйлаб ип тортинг. Ипнинг бир томонидан кетмоннинг бурчаги ёрдамида экилаётган экин уруғи учун тавсия этилган чуқурликда жўяк очиб чиқинг. Жўякка уруғни мумкин қадар сийракроқ сепинг. Пакетдаги уруғни тўғридан-тўғри сепманг: аввало уни кафтингизга бўшатинг, сўнгра аста-секин бош ва кўрсаткич бармоқларингиз ёрдамида сепинг. Жуда майда уруғларни қумга аралаштириб олинг.

Уруғни сепиб бўлгач жўякни қўл ёки хаскашнинг орқа томонида эҳтиёткорлик билан кўмиб чиқинг. Ерни оҳиста босиб чиқинг, лекин суғорманг.

Маккажўхори, қовоқча, ловия каби

экинларнинг йирик уруғлари тешача ёрдамида очилган уячаларга экиб чиқилади. Битта уячага одатда 2-3 дона уруғ ташланади; униб чиққач нимжон ниҳоллар олиб ташланиб, биттадан энг кучлиси қолдирилади.

Хўжаликларда сабзавот сеялкаларида уруғ экилганда ускунанинг созлиги ва уруғ тирқишларининг экилаётган уруғ катталигига мосланганлигига пухта эътибор беринг. Акс ҳолда уруғ сарфи ортиб кетади ёки оз тушиб, хатоликлар сони кўпайиб кетади. Тупроққа уруғ қандаш мосламаларини мунтазам кузатиб туринг.

## КЎЧАТЛАР ҚАНДАЙ ТАЙЁРЛАНАДИ?

1

**КОНТЕЙНЕР.** Кўчатларни етиштириш учун остки қисмида сув сизиб чиқади-ган тешикчалари бўлган турли контейнерлардан фойдаланиш мумкин. Ёғоч идишлардан фойдаланмаслик мақсадга мувофиқдир, чунки ёғочдаги касаллик чақирувчи микроорганизмларни йўқотиш анча қийин. Энг яхшиси кичикроқ ҳажмдаги пластик новлар ва идишлар ҳисобланади. Йирик уруғларни уяли новларга ёки торфли тувакчаларга экиш мумкин.



КОНТЕЙНЕРЛАР

2

**КОМПОСТ.** Кўчатлар учун махсус ёки универсал компостлардан фойдаланинг. Контейнер сатҳига 1,5 см қолгунча компост солинг ва тахтача билан енгил босиб чиқинг. Уруғни экиш олдидан компостни намлаб чиқинг.

3

**СЕПИШ.** Майда уруғларни сепманг, йирик уруғларни компост ёки вермикулит билан биргаликда уруғ диаметрига икки баробар чуқурликда сепинг. Уруғни бир текис қатлам қилиб сепинг, устига компост элаб чиқинг. Сўнгра устини тахтача билан енгил босиб чиқинг. Уруғ сепилган нов ёки тувакча устига крафт қоғоз ёпиб, устига ойна қўйинг. Агар қоғоз намиқиб қолса, уни алмаштиринг.

4

**ҲАРОРАТ ТАРТИБИ.** Кўпчилик ўсимликлар уруғи 17–19°C ҳароратда унади. Кўчатларни кичик иссиқхоналарда ўстириш анча қулай ҳисобланади. Шунингдек, кўчатларни хўжаликларнинг марказий иссиқлик билан таъминланган ёруғ биноларининг дераза токчаларида ҳам ўстириш мумкин. Чунки одатда бундай хоналарда 16–19°C ҳарорат сақланиб туради.

5

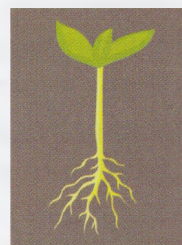
**ЁРУҒЛИК ВА СУҒОРИШ.** Ниҳоллар кўрина бошлаши биланоқ, ойнани кўтаринг ва қоғозни олиб ташланг. Бир неча кун ўтгач ойнани бутунлай олиб ташланг ва контейнерни ёруғ, аммо қуёш нури тик тушмайдиган жойга кўчириг. Дераза токчаларидаги тувакчалар ва новларни эса икки кунда бир марта айлантириб туринг. Компостнинг қуриб қолишига йўл қўйманг. Суғориш учун жуда майда томчи ҳосил қилувчи пуркагичлардан фойдаланиш мақсадга мувофиқдир.

6

**ПИКИРОВКА.** Майсалар иккита чинбарг чиқарганда пластик новлар, тувакчалар ёки уяли кўчат яшикларига пикировка (кўчириб ўтқазилган) қилинади. Тувакча ва новларга кўчириб ўтқазилган майсалар бир-биридан 2,5–4 см масофада бўлиши лозим. Пикировка қилингандан сўнгра яшик ёки новлар бир икки кун салқин (9–11°C) ва соя жойда сақланади, заруратга қараб эса суғориб турилади.

7

**ЧИНИҚТИРИШ.** Кўчириб ўтқазилган майсалар мустаҳкамлашиб олгач уларни очиқ майдонга ўтқазилган учун чиниқтириш бошланади. Бунинг учун шамоллатиш кучайтирилади, сўнгра кўчатлар иситилмайдиган парникларга кўчирилади. Бир-икки ҳафта мобайнида парник ромлари ёпиб қўйилади, сўнгра ёғингарчилик бўлмаган илиқ кунларда очиб қўйилади. Экишга бир-икки ҳафта қолганда ромлар кечаю-кундуз бутунлай очиб қўйилади. Дераза токчаларида ўстирилган кўчатлар дастлаб иситилмайдиган биноларга кўчирилади, сўнгра бир неча кун ташқарига олиб чиқиб қўйилади ва очиқ ерга экилади.



Пикировкага тайёр майса

## II-БЎЛИМ

### КЕНГ ТАРҚАЛГАН САБЗАВОТЛАР

Ушбу бўлимда томорқа ва хўжаликларда етиштириш мумкин бўлган деярли барча сабзавотлар ёритилган. Албатта, улар орасида сабзи, помидор кабилар ҳаммага маълум, аммо айримлари унчалик машҳур эмас. Масалан, исмалоқ, барг карам, горох ва бақлажон каби сабзавотларни ҳар бир хўжаликда учратиш мумкин деб бўлмайди.





Сиз ўз хўжалигингизда етиштириш учун қуйида келтирилган бақлажондан тортиб шолғомгача бўлган кенг рўйхат ичидан исталган сабзавотни танлаб олишингиз мумкин.




Экинни танлашда шошилманг. Энг аввало хўжалик аъзолари билан маслаҳатлашинг. Рўзғорда кўпроқ ишлатиладиган, рентабелли ҳамда бозорбоп сабзавотлар рўйхатини тузиб олганингиздан сўнг улар тўғрисида ушбу китобда баён этилган тавсифларни батафсил ўқиб чиқинг. **Танлаган экиннингиз учун зарур бўладиган барча шароитларни таъминлаб бера оласизми?** Чунки ҳар бир сабзавотнинг ташқи муҳитга бўлган талаби турличадир. Масалан, гулкарам кучсиз қумлоқ тупроқларда яхши ривожланмайди, ўтлоқи ботқоқ тупроқларда эса сабзи, пиёз каби экинларни етиштириш жуда қийин. Бундан ташқари ерингизга офтоб нурлари камроқ тушадиган бўлса, помидор, бақлажон, қалампир каби иссиқсевар экинларни экмаганингиз маъқул. Сабзавотларнинг ташқи муҳитга бўлган талабининг мана шундай томонларидан ҳамда ўз хўжалигингизнинг тупроқ-иқлим шароитидан келиб чиққан ҳолда рўйхатингизни қайта тузиб чиқинг.

Аксарият ҳолларда биз ўз хоҳишимиз ёки одатимизга кўра ҳар йили у ёки бу сабзавотни қайта-қайта етиштираверамиз. Аммо сабзавотларни етиштиришда оз бўлса-да илмий ёндашув мақсадга мувофиқдир. Республикамиз бўйича назар ташлайдиган бўлсак, турли вилоятларда сабзавотларнинг тарқалиш нисбати турличадир. Масалан, Фарғона водийсида қалампир, чучук қалампир, бақлажон каби сабзавотлар кўпроқ етиштирилса, Сурхондарё воҳасида карам, пиёз, картошка, Тошкент вилоятида эса помидор, дуккакдошлар, саримсоқ ва кўкат сабзавотларни кўпроқ учратиш мумкин. Шубҳасиз, сизнинг рўйхатингизда ҳам айнан мана шу кенг тарқалган сабзавотлар мавжуд. Ушбу сабзавотларни етиштираётганингизда имкон қадар янги навларни танланг. Чунки, янги навлар қатор хусусиятлари бўйича эски навлардан устун туради.

Янги навлардан ташқари сиз учун нотаниш бўлган ҳеч бўлмаганда битта сабзавот экинини кичикроқ майдонда етиштириб кўринг. У балки сизга фойда келтирар. Ушбу бўлимда камроқ тарқалган, аммо уруғини ҳамма жойдан топиш мумкин бўлган сабзавотлар ҳам ёритилган. Янги сабзавотларга эса алоҳида бўлим бағишланган.



### БУ БЕЛГИЛАРНИ ЭСЛАБ ҚОЛИНГ

	Очиқ далага уруф сепишнинг анъанавий муддатлари
	Очиқ далага уруф сепишнинг рухсат этиладиган муддатлари
	Ҳимояланган ерга уруф экишнинг тавсия этилган муддатлари
	Бино ичига уруф экишнинг тавсия этилган муддатлари

	Очиқ ерда етиштирилган кўчатларни экишнинг анъанавий муддатлари
	Очиқ ерда етиштирилган кўчатларни экишнинг рухсат этиладиган муддатлари
	Бино ичида етиштирилган кўчатларни экишнинг тавсия этилган муддатлари

### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруф сепиш												
Кўчат экиш												
Ҳосилни йиғиб олиш												

	Ҳосилни йиғиб олишнинг анъанавий муддатлари
	Ҳосилни йиғиб олишнинг рухсат этиладиган муддатлари

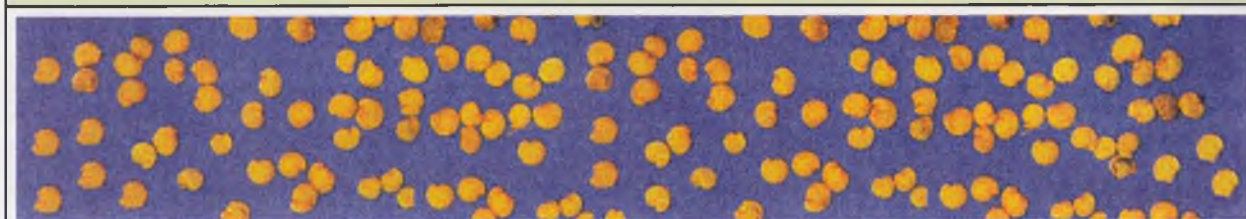
**ЭСЛАТМА:** Ушбу китобдаги барча маълумотлар республикамизнинг марказий иқлим шароитидан келиб чиққан ҳолда ёритилган. Шу боис ундаги экиш, парвариш-лаш, ҳосилни йиғиш муддатлари, ҳосилдорлик ва бошқа кўрсаткичлар вилоятлар иқлимига кўра биров фарқланиши мумкин.



## БАҚЛАЖОН

Маълумки, яқин кунларгача ушбу сабзавот ғайриоддий ҳисобланиб келинган. Бақлажонни республикамиз шароитида иссиқхоналарда ҳам, очиқ далада ҳам муваффақият билан етиштириш мумкин, аммо очиқ далага экилганда кўчатлар дастлабки кунларда жуда қийинчилик билан авж олади. Чиройли гуллари очила бошлагандан сўнг барг қўлтиқларида бинафшаранг ёки оқиш тусли шарсимон, ноксимон ёки цилиндрсимон мевалари ҳосил бўлади.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ



Уруғ сепилгандан ниҳоллар униб чиққунча бўлган вақт	14–21 кун
Битта ўсимликнинг ўртача ҳосили	1,5–2 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	5 йил
Уруғ сепилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	20 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Очиқ далада кўчатлари экилгандан сўнг дастлабки кунларда қийин авж олади. Мунтазам суғориш ва озиклантиришни талаб этади.

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Очиқ майдонларда кўчатлар қуёшли, унумдор, яхши зовурланган тупроқларга экилади. Кўчатларни ўтқозишда уячаларга комплекс ўғитлар солиш юқори натижа беради.
- Иссиқхоналарда тупроқда, диаметри 22 см келадиган гултувакларда, шунингдек, субстратли полиэтилен қопчаларда ҳам етиштириш мумкин.

### КЎЧАТЛАР ҚАНДАЙ ЎТҚАЗИЛАДИ?

- Кўчат олиш учун уруғлар озуқавий тувакчалар, яшиклар ёки парник ерига сепилади. Ниҳоллар 16–20°C ҳароратда ривожлантирилади. Очиқ ерга ўтқазилишидан олдин кўчатлар чиниқтирилади. Бақлажондан эрта ҳосил олиш учун кўчатлар ярим ёйсимон шаклда беркитилган плёнкалар остига экилади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни сепиш ва кўчатларни ўтқазиш		▼	⋈	🌱								
Ҳосилни йиғиб олиш							■	■	■	■		

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Кўчатлар ўтқазилгандан сўнг қатор оралари 2-3 марта чопиқ ёки культивация қилинади, бегона ўтлар йўқотилади.
- Мунтазам суғориб турилади, суғоришлар орасида тупроқ қуриши лозим. Ўсимлик ҳосил туга бошлагач суғориш билан биргаликда калийли ўғитлар берилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Мевалари 12–15 см узунликка етганда қирқиб олинади. Одатда ялтироқ тусли мевалар истеъмолбоп ҳисобланади. Хира тортган меваларнинг таъми тахирлашиб қолади.

### ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Бақлажондан турли хил салатлар ва икралар тайёрланади. Бақлажон қўшиб тайёрланган сабзавот икралари хуштаъмлиги билан ажралиб туради. Меваларини иккига ажратиб, уруғи тозаланган ҳолда гўшт билан қиймалаб пишириш ҳам мумкин. Бундан ташқари мевалари шўрва, лағмон каби миллий таомларга ҳам қўшилади. Айниқса, унинг қовурилган пайрахалари жуда мазалидир.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Полиэтилен халталарда совитгичда 2 ҳафтагача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Мевалари юпка пайраха қилиб тўғралади ва туз сепилиб 10



дақиқа дам олдирилади. Сўнгра унга булаб олиниб, қизиб турган ёғда олтин ранг тусга киргунча қовурилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**АВРОРА.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган республикамиз нави. Тупи тик ўсади, тарвақайлаб кетмайди. Ўртапишар нав, ўсув даври 107–127 кун. Мева шакли цилиндрсимон, ранги техник пишганда бинафша, физиологик пишганда эса қўнғир-сарик. Эти оч яшил, ўртача тиғиз. Нав ҳосилдор, тупи йиғиқ бўлганлигидан қатор ораларига ишлов бериш қулай, чириш касаллигига чидамли, аммо фузариоз ва вертициллиёз касалликларига чидамсиз.

**ЕРЕВАНСКИЙ.** Ўртапишар Арманистон нави, ўсув даври 106–120 кун. Мева шакли цилиндрсимон, техник пишганда ранги бинафша, биологик пишганда тўқ сарик. Эти оч яшил, ўртача тиғиз. Нав озиқ-овқат ва консерва саноатида қайта ишлаш учун етиштирилади.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

#### ЎРГИМЧАККАНА

Баргларининг юқориги тарафи хира доғлар билан қопланади. Бундай баргларнинг пастки тарафида майда каналарни учратиш мумкин. Касалланган ўсимликларга малатион ёки деррис пуркалади.

#### ШИРА

Яшил шира бити ўсимликни иссиқхонада ҳам, очик далада ҳам зарарлаши мумкин. Зарарланишнинг дастлабки белгилари пайдо бўлиши биланоқ ўсимликларга перметрин ёки гептенофос пуркалади.

#### ОҚ ҚАНОТ

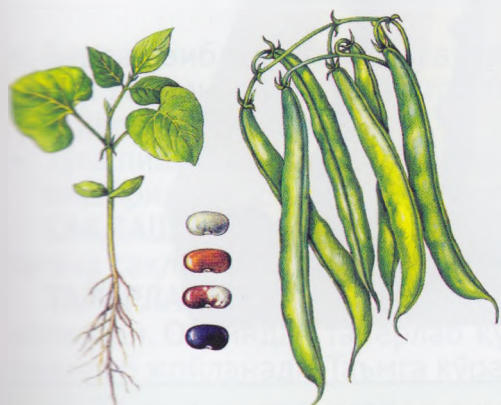
Ҳимояланган жойда оққанотлар ўсимликни кучли зарарлаши ҳамда уни кучсизлантириб қўйиши мумкин. Кимёвий кураш чоралари яхши натижа бермайди. Биологик кураш юқори самара беради. Бунинг учун ҳимояланган жойга олтинкўз личинкалари киритилади. Оққанотларга қарши механик усулда махсус ёпишқоқ – тутқичлар ҳам осиб қўйиш мумкин.

#### КОЛОРАДО ҚЎНҒИЗИ

Картошкага яқин экилганда бақлажонга баъзан колорадо қўнғизи ҳам хавф солади. Унинг личинкалари бақлажон баргларини еб қўяди. Колорадо қўнғизига қарши курашиш «картошка» бўлимида келтирилган. Бундан ташқари бақлажонни имкон қадар картошкадан узоқроқ экишни маслаҳат берамиз.

## ДУККАКЛИЛАР

Дуккакли экинлар барча учун яхши маълум, айниқса ушбу оилага мансуб маданий ўсимликларнинг турли хил кўринишда ва тусда бўлиши кишини лол қолдиради. Қуйида айрим дуккаклиларнинг ўзига хос белгилари кўрсатилган. Дуккакли ўсимликларни инсон қадимдан истеъмол қилиб келади. Кўпгина археологик қидирувларда ҳам қадимий инсонлар яшаган жойлардан дуккакли ўсимликларнинг донлари топилган. Дуккакли экинлар ўзининг бой таркиби ҳамда тўйимлилиги жиҳатидан сабзавот экинлари орасида биринчи ўринни эгаллайди.



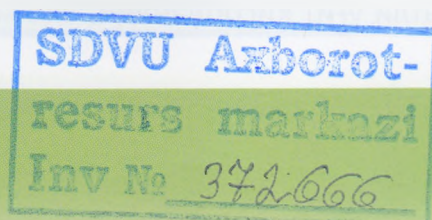
## ЛОВИЯ

Ловия республикамызда анча қадимдан етиштириб келинади. Унинг тик, ярим чирмашувчи ва чирмашиб ўсувчи навлари бор, поясининг узунлиги 1-2 м, ҳатто ундан узун бўлиши мумкин. Гуллари оқ, пушти, сариқ тусларда бўлади. Дуккаги узун, 5-6 тагача дон ҳосил қилади. Дони навига боғлиқ равишда хилма-хил тусда бўлиб, ботиқ марказида қорамтир доғ мавжуд, шакли буйраксимон, япалоқ ва ҳ.к.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ



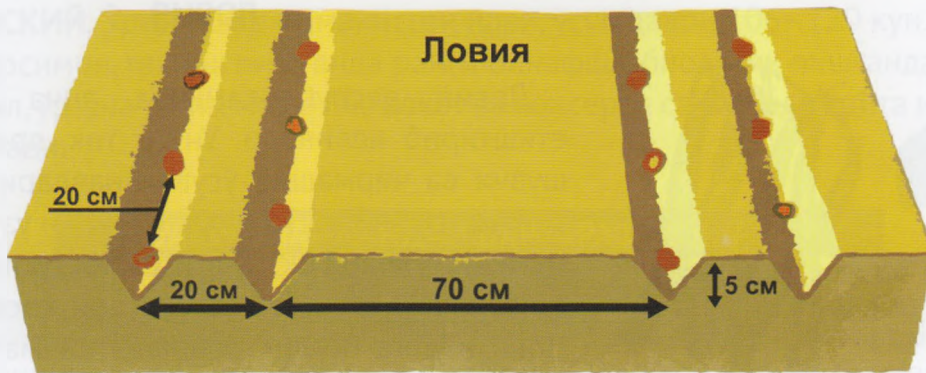
Ўруғ экилгандан униб чиққунча бўлган вақт	7–10 кун
Ўруғининг ўртача вазни	2 г
Битта ўсимликнинг ўртача ҳосили	0,2-0,3 кг
Ўруғ унвчанлигининг сақланиш даври	2 йил
Ўруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	14 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда осон



### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Унумдор ва яхши зовурланган тупроқларда жуда яхши ўсади, муҳити нордон бўлмаган ўртача нам ҳар қандай тупроқларда яхши ҳосил беради.
- Қуёшли, аммо аввалги йилда дуккаклилар экилмаган майдонларга экилади. Ер чириган гўнг ёки боғ компости солиб кузда шудгорланади. Баҳорда экишдан бир ҳафта олдин комплекс ўғит солинади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



### КАЛЕНДАРЬ

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

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Уруғлар униб чиққандан сўнг мунтазам ўтоқ қилинади, 1-2 марта тупроғи юмшатиб чиқилади. Дастлабки ривожланиш босқичларида ўсимлик суғоришга унча талабчан бўлмайди. Сут-мум пишиқлик даврида кўпроқ суғорилади.
- Тик ўсувчи навлари таянчга муҳтож. Қаторнинг икки бошига мустаҳкам қозик қоқилиб, ўсимликнинг икки тарафидан ушбу қозикларга сим тортилади.
- Ҳосилнинг эртароқ етилиши, шунингдек шира битларига қарши профилактик чора сифатида дуккаклар тугилгандан сўнг поянинг учки қисмлари қирқиб ташланади. Кучли зарарланганда эса пестицидлар пуркалади.
- Ҳосил йиғиб олингач пояси майдаланиб, тупроққа аралаштирилиб юборилади. У қимматли ўғит ҳисобланади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИГИЛАДИ?

- Озиқ-овқатга кўпинча унинг хом дуккаклари ишлатилади, чунки пишганда дуккак қобиғи дағаллашиб қолади.
- Думбул дуккаклар 5–7 см узунликка етганда узиб олиниши мумкин, улар бутунлигича пиширилади.
- Думбул ҳосил йиғишга дуккак қобиғида дон бўртиб билина бошлагач, аммо қоқиқ оқ ёки яшил тусини йўқотмаганда киришилади.
- Дуккаклар энг остки қисмидан бармоқ ёрдамида синдириб олинади.
- Дон учун 75–85% ҳосил пишганда пояси билан ўриб олинади, даланинг ўзида етарлича қуритилгач, махсус машиналарда янчиб олинади.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Барра узиб олинган дуккакларини қайнатиб, димлаб истеъмол қилиш мумкин ёки лағмон, шўрва каби таомларга ишлатилади. Ундан турли хил салатлар ҳам тайёрлаш мумкин.
- Тула пишиб етилган донларидан ловия шўрва, ловия шўрак каби тансиқ таомлар пиширилади, шунингдек, нўхат сингари паловга ҳам қўшиш мумкин.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Барра дуккаклари полиэтилен халтачаларда совутгичда 1 ҳафтагача сақланади. Донлари қопларда дон омборларида сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Барра дуккаклар бутунлигича тузли сувда 10–15 сония қайнатилади. Олдиндан тайёрлаб қўйилган пиёз, гўшт ва картошкали қовурма устига қўйиб жойланади. Таъмга кўра туз ва турли зираворлар сепилади, бироз сув қуйиб 20 дақиқа паст оловда димланади. Дастурхонга иссиқлигида салатлар билан қўйилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**ТРИУМФ САХАРНИЙ 764** – ўртапишар серҳосил нав, унча баланд ўсмайди (30–40 см). Тупи тик, дуккаклари йирик ва ширин. Уруғи йирик, сарғиш рангда. Антракноз касаллигига чидамлироқ.

**ЛИМСКАЯ** – ўрта Осиёда анча эътиборга сазовор нав, чунки у шўрга чидамли ва яхши маъзалли. Лима ловиясининг гули майда, сариқ-яшил рангли, дуккаги япалоқ, унча узун йирик, ясси, ранги турли хил тусда бўлади. Бу ловиянинг сершоҳ ва баланд бўйликлари ҳам учраб туради.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

22-бетга қаралсин

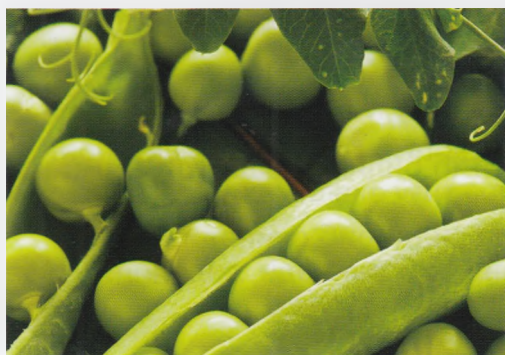


Балки ловияни такрорий экин сифатида экканингиз маъқулдир! Уни исталган эртаги сабзавотдан сўнг экишингиз мумкин.

Экиш муддати: июнь охири

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! Йирик майда навларга боғлиқ равишда 2,5–5 кг уруғ сарфлайсиз. Яхши парвариш қилинганда бу майдондан 300–400 кг ловия дони йиға оласиз. Ҳар бир кг ловия донининг юртимиз бозорларидаги баҳосини 5000 сўмлигини инobatга олсак, бу қўшимча 1,5–2 млн. сўм даромад дегани!

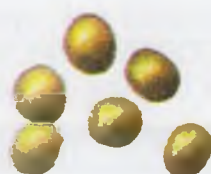
## ГОРОХ



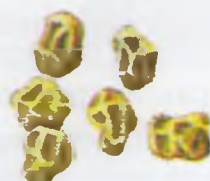
Сабзавотлар ичида горох биринчи бўлиб консервалана бошланган ва биринчи бўлиб саноат миқёсида музлатила бошланган. Ҳозирги кунда консерваланган ҳамда музлатилган горох дунёнинг барча мамлакатларида катта миқдорда сотилади. Бинобарин, консерваланган ҳамда музлатилган горох таъм сифатлари бўйича янги узиб олинганига ҳеч қачон тенглаша олмайди, айниқса у ўз томорқангизда етиштирилган бўлса. Бунинг боиси горох тупидан узилган заҳоти

унинг таркибидаги қанд миқдори пасая бошлайди. Яшил горохнинг таъмини ҳақиқий баҳолаш учун сут пишиқлигидаги донларни (мевалар узиб олингандан сўнг бир соатдан кечиктирмасдан) камроқ миқдорда сувда ялпиз шохчасини қўшиб 10 дақиқа қайнатиш лозим. Бироқ, Ўзбекистонда горох етиштириш жуда қийин: жазирама ёз ёки ориқ тупроқларда горох экилган майдонига нисбатан жуда кам ҳосил бериши мумкин. Бу муаммони ижобий ҳал қилиш учун ушбу китобда берилган тавсияларни диққат-этибор билан ўқиб чиқишингизни маслаҳат берамиз. Биринчидан, горохнинг турли гуруҳга мансуб навлари мавжуд: қандли, юмалоқ донли, миясимон, кучли ўсувчи, пакана, жуда эртапишар, эртапишар ва кечпишар. Горохни зах ва қизимайдиган, шунингдек, ориқ тупроқларга экмаслик лозим. Экиш вақтида қушлардан ҳимоялаш, зарур бўлгандан касаллик ва зараркунандаларга қарши чоралар кўриш лозим. Шундагина керакли билимга эга бўлиб ҳамда истиқболли навни танлаган ҳолда дастурхонингизни июль ойидан сентябр ойигача барра горох билан бойитишингиз ёки хўжалигингизда юқори горох ҳосили олишингиз мумкин.

## ҚАНДАЙ НАВ ГУРУҲЛАРИ МАВЖУД?



**ЮМАЛОҚ ДОНЛИ**  
(қуруқ дон)



**МИЯСИМОН**  
(қуруқ дон)



**ҚАНДЛИ**



**МАЙДА УРУҒЛИ**



**ҚАНОТСИМОН**

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Эрта баҳорда экиш олдидан уруғларга фунгицид билан ишлов берилади



Уруғ экилгандан ниҳоллар униб чиққунча бўлган вақт	7–10 кун
Ярим литр ҳажмли банкадаги уруғларнинг ўртача сони	1400
1 м узунликдаги қаторга уруғ сарфи	16 дона
1 м узунликдаги қатордан олинадиган ўртача ҳосил	1,5 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	2 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	12–16 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш қийин бўлган ўсимлик: тупроқни пухта тайёрлаш, ҳосилни мунтазам териш ҳамда таянч ўрнатилиши талаб этилади.

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Тўроқ гумусга бой, енгил, муҳити нордон бўлмаган тупроқларда яхши ўсади. Ўсимлик ўртача миқдорда озиклантирилади, меъёрдан ошиқ азотли ўғитлар ўсимликка салбий таъсир кўрсатади.
- Ошиқ ерга, аввалги икки йил ичида дуккакли экинлар экилмаган майдонларга экилади. Ер кузда 1 м<sup>2</sup> га икки челак миқдорида яхши чириган гўнг ёки компост солиниб чопилади. Экишдан бироз олдин тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Ўсимлик экиш												
Ўсимликни йиғиб олиш												

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Экиш вақтида уруғлар қушлардан ҳимоя қилинади.
- Ўсимлик атрофидаги тупроқ мунтазам юмшатилиб, бегона ўтлар юлиб турилади. Ниҳолларнинг бўйи 8 см га етгач, ҳар бир ўсимлик ёнига таянч қозиқ қоқиб чиқилади; ерга ётиб қолган ёш ниҳоллар шиллиққуртлар билан зарарланган бўлиши мумкин. Ўрта ва кучли ўсувчи навларда қатор бўйлаб арқон ёки пластик тўр тортилади.
- Ёзда қурғоқчиликда тез-тез суғориб турилади, тупроқ намлиги яхши сақланиши учун қатор оралари ўрилган ёки майдаланган ўтлар билан мулчалаб чиқилади.
- Ҳосилни горох мевахўридан ҳимоялаш учун ўсимлик гуллай бошлагандан 7–10 кун ўтгач фенитротион препарати пуркалади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Яшил горох олиш учун уруғлар шаклланганда, аммо дуккаги унчалик қавариб кетмаган пайтда ҳосил йиғишга киришилади. Дастлаб энг пастки дуккаклар, сўнгра юқоридагилар узилади. Ҳосилни узишда иккинчи қўл билан ўсимлик поясини ушлаб туриш лозим.
- Юқори ҳосил олиш учун дуккаклар тупида пишиб қолишига йўл қўймаган ҳолда мунтазам териб турилади. Йиғиб олинган меваларни ўша заҳоти ишлатишнинг имкони бўлмаса совитгичда сақланади ёки музлатиб қўйилади.
- Ҳосил тўла йиғиб олингач ўсимлик поялари компост тайёрлаш учун жойланади, илдизлари тупроқда қолдирилади.
- Горох донини олиш учун дуккаклар пишгунча тупида қолдирилади, нам об-ҳаво шароитида ўсимликлар юлиб олинади ва донлари яхши пишиб етилгунча бостирма остига осиб қўйилади, сўнгра янчилади.
- Қобиғи билан биргаликда истеъмол қилиниши учун қандли навлар дуккагининг узунлиги 8 см га етганда ва уруғи эндигина шаклланаётганда терилади. Қанотли горох дуккагининг узунлиги 2,5–4 см бўлганда терилади.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Горох жуда қадимдан озиқ-овқат сифатида ишлатилиб келинади. Қадимги Британияда ҳам горох дон сифатида етиштирилган, фақатгина XVII асрдан бошлаб бадавлат кишилар уни яшиллигида истеъмол қила бошлашган. Айниқса узиб олинган заҳоти пиширилган горох жуда мазали бўлади. Дуккаклар арчилади ва кўк донлари оз миқдордаги сувда 10 дақиқа давомида қайнатилади. Дўкон ёки бозордан сотиб олинган кўк донлар 15 дақиқа қайнатилиши лозим.

**МУЗЛАТИШ.** Ёш кўк горохлар қайнаб турган сувда 1 дақиқа бланшировка қилинади, сўнгра оқиб турган совуқ сувда совитилади, қуритилади ва полиэтилен халтачалар ёки пластмасса ҳажмларга жойланиб музлатилади. Ундан бир йилгача фойдаланиш мумкин.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Полиэтилен халтачаларда совитгичда уч кунгача сақланади.

Донлари қопларда дон омборларида сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Анъанавий қайнатиш усулини юқорида баён қилдик. Майда горохлар французлар анъанасига кўра, қуйидагича тайёрланади. Оддий ёки майда горохчалар оз миқдордаги сувда қопқоғи ёпиқ идишда 10 дақиқа шаллот ёки батун пиёзи ҳамда салат барглари билан бирга бироз сариеғ ва қанд солиниб димланади. Пишгач иссиғида дастурхонга тортилади ёки совитилиб турли салатларга қўшилади. Қандли навлар дуккаги бутунлигича истеъмол қилинади ёки 3 дақиқа қайнатилиб, сариеғ сурилади. Қанотсимон навларда дуккаги бутунлигича пиширилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**ОСИЁ 2001** – ўртапишар қишловчи нав, баҳорги экишда вегетация даври 95–122 кун. Кузда ҳам экиш мумкин, бунда вегетация даври 235 кун. Ўсимлик бўйи 100–120 см. Гуллари йирик, ранги оқ. Дони техник етилганда яшил, биологик пишганда оқ-қизғиш, шакли юмалоқ, силлиқ. Ётиб қолиш, тўкилишга чидамли. Нав янги чиқарилган бўлиб, синов йилларида касаллик ва зараркунандалар билан зарарланганлиги кузатилмаган.

**СЮРПРИЗ** – ўртапишар нав, ўсув даври 104 кун. Ўсимлик бўйи 130–150 см. Гул қанотсимон, уруғи йирик техник етилганда яшил, биологик пишганда оч жигарранг. Нав қайта ишлашбоп ҳисобланади.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ (ДУККАКЛИЛАР)

Дуккакли экинларга шира битлари ҳамда қўнғир доғланиш касаллиги энг кўп зарар келтиради. Ловияда баъзан мевалар тугилмайди, ўз вақтида экилган экинларда бу ҳолат кузатилмайди. Горохга эса қушлар ва горох мевахўрлари жиддий зарар келтиради.



1. ШИТА

Донларнинг экинлар донида баъзан тешикча шаклидаги ўки ёриб кўриб эса бу касалликнинг кўриш мумкин. Бундан қўнғир доғлар ҳам чиқарилади ёки жуда кичик доғлар.

Касалликнинг кўриш усули.

Касалликнинг кўриш усули: Сифатли уруғларни танловдан ўтказиб, донларни эк-



2. ДУККАК ПАШШАСИ

Мазкур пашшанинг тупроқда яшовчи личинкалари ҳар қандай дуккакли экинларга қирон келтиради; улар уруғни ейди, поя ва илдизлар ичида пармалаб йўл очади. Шикастланган ўсимлик сўлиб, нобуд бўлади ёки букилиб қолади. Зараркунанда билан кўпинча эртаги экинлар шикастланади.

**Курашиш усули:** Зарарланган ўсимликлар йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқни пухта тайёрлаш, кўчат етиштиришда зарарланмаган компостлардан фойдаланиш лозим.



### 3. СИЧҚОНЛАР

Дала сичқонлари экиш материалига кучли зарар келтириши мумкин. Анъанавий курашиш усули: экиш олдидан урулар парафинланади ёки аччиқ тош эритмасида намланади. Сичқон жуда кўпайиб кетган йилларда ракумин билан заҳарланган емлар қўйилади.

#### 4. ДУККАК ШИРАСИ

Мазкур шира дуккак ўсимлиги ҳамда ловиянинг фаол ўсаётган новдаларига зиён етказиши, натижада ўсимликнинг ўсиши сусаяди, гуллари тўкилиб кетади, тугилган мевалар деформацияга учрайди.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгилари намоён бўлиши биланоқ ўсимликларга перметрин ёки гептенофос пуркалади. Заруратга кўра, такрорий ишлов берилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Дуккаклар тугилгач энг пастки тўртта шохини учки қисмлари чилпиб ташланади.



БАРГЛАРДАГИ ШИРАЛАР

#### 5. ГОРОХ ШИРАСИ

Камдан-кам зарар келтиради, аммо иссиқ ва намлик юқори бўлган ёзларда кучли кўпайиши мумкин. Зарарланган ўсимликлар ёмон ўсади ва гуллади.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгилари намоён бўлиши биланоқ ўсимликларга перметрин ёки гептенофос пуркалади. Заруратга кўра, такрорий ишлов берилади.



**Огоҳлантирувчи чоралар:** Мавжуд эмас.

#### 6. СОХТА УН-ШУДРИНГ

Салқинроқ ва намлиги юқори бўлган ёзларда горох баргларида сарғиш доғлар пайдо бўлади, барглarning остки қисмида эса оч пушти ёки кўнғир тусли моғор қатлами ҳосил бўлади. Зарарланган ўсимлик мевалари доғ билан қопланади ва деформацияга учрайди.

**Курашиш усули:** Ўсимликда касалликнинг биринчи аломатлари аниқланиши биланоқ манкозеп препарати пуркалади. Икки ҳафтадан сўнг такрорий ишлов берилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга рия қилиш лозим, ҳосил йиғиб олингач, зарарланган ўсимликлар ёқиб юборилади.



БАРГЛАРДАГИ МОҒОРЛАР

#### 7. УН-ШУДРИНГ

Горох баргларининг иккала тарафида ҳам оқ унсимон ғубор пайдо бўлади. Касаллик айниқса ёз курук келганда ва экинлар қалин экилганда ўсимликларни кучли зарарлайди. Касалланган ўсимликдаги мевалар оқ доғлар билан қопланади.

**Курашиш усули:** Ўсимликда касалликнинг биринчи аломатлари аниқланиши биланоқ карбендазим препарати

пуркалади. Икки ҳафтадан сўнг такрорий ишлов берилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ҳосил йиғиб олингандан сўнг касалланган ўсимликлар ёқиб юборилади.



#### ҚОРАЙГАН ПОЯ



#### 8. ИЛДИЗ ВА ИЛДИЗ БЎҒЗИНИНГ ЧИРИШИ

Барглар сарғаяди ва бўжмаяди; илдизи ва поянинг асоси қораяди ва чирйи бошлайди.

**Курашиш усули:** Кучли зарарланган ўсимликлар юлинади ва ёқиб юборилади. Қатор ораларидаги тупроқ касаллик тарқалишини тўхтатиш мақсадида дитан (фунгицид) билан суғорилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга рия қилинади.

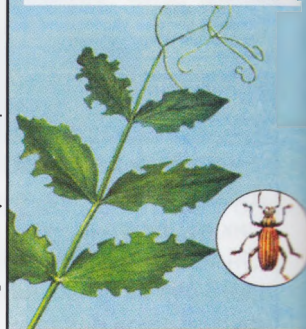
#### 9. ГОРОХ УЗУНТУМШУИ

Зараркунанда тушганлигининг ўзига хос белгиси бу ёш барглар қиррасининг тақасимон кемирилганлигидир. Ўсимликнинг ўсиши секинлашади, кучли еб ташланган ўсимликлар нобуд бўлиши ҳам мумкин.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг илк белгилари намоён бўлиши биланоқ ўсимликларга фенитротин пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ўсишнинг дастлабки босқичларида ўсимлик атрофидаги тупроқ юмшатиб турилади.

#### КЕМИРИЛГАН БАРГЛАР





КУМУШСИМОН МЕВАЛАР

**10. ГОРОХ ТРИПСИ**

Барглар ва меваларда кумушсимон доғлар пайдо бўлади, мевалар деформацияга учрайди, ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди.

**Курашиш усули:** Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди.

	ЎСИМЛИК ДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Пайдо қилувчи сабаблари
УРУФ	- мавжуд эмас	3 ёки 16
	- майсалар йўқ ёки кам	1 ёки 2 ёки 8 ёки илдишларнинг қора чириш касаллиги
	- кемирилган уруғлар	1
	- поядаги излар	2
ПОЯ	- кўнғир тусли йўлаклар	13 ёки 20
	- поянинг ички қисмида кўнғир йўлаклар	18
	- кўнғир ёки тўқ қизил доғлар	12 ёки 21
	- поялар сўлади ва нобуд бўлади	8 ёки 18
	- моғорлаш	17
	- шира	4 ёки 5
БАРГЛАР	- асосининг қорайиши	8
	- сариқ барглар ёки сариқ доғлар	6 ёки 8 ёки 15 ёки 18
	- кумушсимон доғлар	10
	- олачипорлик	12 ёки 13 ёки 20 ёки 21
	- четлари кемирилган	9
	- тешиклар	Шиллиққуртлар
	- оқ, пушти ёки кўнғир моғор	6 ёки 7
ГУЛЛАР	- шира	4 ёки 5
	- бронзасимон куймалар, холлар	Ургимчаккана
МЕВАЛАР	- мавжуд эмас	11
	- гуллар бор, аммо мева тугилмаяпти	14
	- мавжуд эмас	14 ёки 16
	- деформацияга учраган	4 ёки 6 ёки 10
МЕВА ВА УРУФ	- ёриқ	16
	- олачипор куруқ қобиқлар	6 ёки 13 ёки 20 ёки 21
	- олачипор хўл қобиқлар	12
	- доғли, чириган	7 ёки 17
	- кумушсимон доғ	10
МЕВА ВА УРУФ	- тешилган, ичида личинка мавжуд	19
	- ички қисми қорамтир	15

**11. ГУЛЛАР МАВЖУД ЭМАС**

Горох ёки бошқа дуккакдошлар баъзан гулламайди. Бунга ўсимлик қандаласи ёки горох трипси сабаб бўлиши мумкин, улар ўсимликни зарарлаганда ғунчалар тўкилиб кетади. Жуда кам гуллаш тупроқда азот миқдорининг ортиб кетишидан ҳам юзага келади. Дуккакли экинларни етиштиришда таркибида фақатгина азот эмас, балки фосфор ва калий ҳам мавжуд бўлган комплекс ўғитларни қўллаш лозим.

**12. СЕРҚИРРА ДОҒЛАНИШ**

Баргларда четлари сариқ чегара билан ўралган кўнғир тусли, меваларда эса сўвсимон доғлар ҳосил бўлади. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди. Ҳосилдорлик пасаяди.

**Курашиш усули:** Касалланган ўсимликлар юлиб ташланади ва ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риоя қилиш лозим. Дуккакли экинларнинг донларини экиш олдида намлаш лозим.



БАРГЛАРДАГИ ДОҒЛАР



**13. КЎНҒИР ДОҒЛАНИШ**

Баргларда майда кўнғир доғлар, пояларда - узунчоқ кўнғир йўлаклар пайдо бўлади. Мевалар касалланганда уруғлари рангсиз бўлиб қолади. Касаллик кучли ривожланиб, доғлар ёйилиб кетса ўсимлик нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Касалланган ўсимликлар юлиб ташланади ва ёқиб юборилади. Қолган ўсимликларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Уруғларни экишдан олдин тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

**14. МЕВА ТУГМАСЛИК**

Горох гуллайдиган ловия кўпинча гуллаши аммо мева тугмаслиги мумкин. Бунга чумчуқлар етказган касалликлар сабаб бўлиши мумкин ёки ёз салқин келиб, чанглантирувчи ҳашаротлар кам бўлганда кўпгина гуллар чангланмасдан тўкилиб кетади. Аммо ҳаммасидан кўра куруқ ва жазирама ёз мавсумида гуллар тўкилиб кетади. Боғ компостини қўллаш, тупроқни мулчалаш ва мунтазам сўғориш меваларнинг тугмаслигига имкон беради. Тажрибалар шуни кўрсатадики, гуллаётган ўсимликларга сув пуркаш натижа бермайди. Юқори ҳосил олишнинг энг самарали йўли - бу оқ ёки пушти гуллайдиган навларни етиштириш.

## ИЧИ ҚОРАЙГАН УРУҒЛАР



## 15. МЕВАЛАРНИНГ ҚҰНҒИР ДОҒЛАНИШИ

Уруғларда қорамтир деворли бушлиқ ҳосил бўлади. Бу ҳолат тупроқда магний етишмаслигидан келиб чиқади. Ташқи белгиси – барглار энгил сарғаяди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдидан тупроққа боғ компости солинади. Ҳимиклар таркибида магний тутувчи ўғитлар билан озиклантирилади. Барг орқали микроэлементларга бой ўғитлар билан озиклантириш ҳам яхши натижа беради.

## ЁРИБ ТАШЛАНГАН МЕВАЛАР



## 16. ҚУШЛАР

Қушлар экилган уруғларни тупроқдан тегиб еб қўйиши, унаётган ниҳолларни чўқиб ташлаши мумкин. Чумчуқлар баъзан горох мевалари ва қизил гулловчи ловия гулларини ҳам чўқиб ташлайди. Қушларга қарши курашнинг энг самарали усули экин майдонига қўриқчи қўғирчоқлар яшаш ёки экин устига тўр тортиб қўйишдир.

## ЧИРИЁТГАН МЕВАЛАР



## 17. КУЛРАНГ ЧИРИШ

Ёз серёғин келганда ловия мевалари, баъзан горох ҳам момиқ кулранг ғубор билан қопланади. Баъзан бундай моғор пояларда ҳам пайдо бўлади.

**Курашиш усули:** Зарарланган мевалар юлиб олинади ва ёқиб юборилади. Ҳимикларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Агар касаллик экин майдонидаги Ҳимикларни тез-тез зарралаб турса, гуллаш вақтида дуккакли экинларга карбендазим пуркалади.

## 18. ФУЗАРИОЗ СЎЛИШ, ВИЛТ

Ушбу касалликда Ҳимикнинг Ҳиси секинлашади, барглари сарғаяди ва буралиб кетади, ҳосил тўкилади. Касалликнинг ўзига хос белгисини фақатгина пояни қирқиб, ундаги қорайган тўқималарни кўргачгина аниқлаш мумкин.

**Курашиш усули:** Касалланган Ҳимиклар юлиниб, ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Фузариоз сўлиш касаллигига чидамли навлар экилади.

## ПОЯ ТЎҚИМАЛАРИНИНГ ҚОРАЙИШИ



## 19. ГОРОХ МЕВАХЎРИ

Капалак қуртлари уруғларни еб ташлайди ва ҳосилга катта зарар етказилади. Эртаги ва кечки муддатларда экилган Ҳимикларда бундай зарарланиш кам кузатилади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ҳимик гуллаш бошлагандан 7–10 кун ўтгач фенитротин препаратини пуркаб чиқилади.

## ҚУРТЛАГАН НУХОТЧАЛАР



## 20. АНТРАКНОЗ

Дуккакларда қорамтир ёйилган доғлар, пояларда – қавариқлар, баргларида – қорамтир доғлар пайдо бўлади. Бирмунча вақт ўтгач дуккак ва баргларидаги доғлар пушти тусга киради. Кучли касалланган Ҳимиклар нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Касалланган Ҳимиклар юлиб ташланади ва ёқиб юборилади. Соғлом Ҳимикларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риюя қилиш лозим.

## ДУККАКЛАРДАГИ ҚУРУҚ ДОҒЛАР



## 21. БАРГ ВА МЕВАЛАРДАГИ ДОҒЛАР

Меваларида қорамтир ёйилган доғлар пайдо бўлади, баъзан дуккак қобиғи хиралашади. Мазкур қўнғир доғлар мунтазам ёйилиб бориб, барг ва пояларда ҳам пайдо бўлади. Нам об-ҳаво шароитида эртаги экилган Ҳимиклар кўпроқ касалланади.

**Курашиш усули:** Касалланган Ҳимиклар юлиб ташланади ва ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риюя қилиш лозим.

## ЛАВЛАГИ

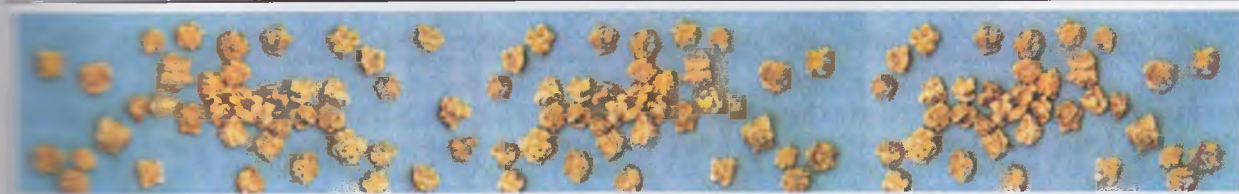


Ўз томорқангизда етиштирилган лавлагини йил бўйи истеъмол қилишингиз мумкин: июнь ойидан то кеч кузгача тўғридан-тўғри эгатдан олиб, сўнгра март ойигача – қишки захирадан. Мартдан июнгача эса барра лавлаги ўрнини унинг маринадлари эгаллаши мумкин. Лавлаги жуда кеч униб чиқади, аммо кейин тез ривожланиб кетади. У кенгликни талаб этади, аммо илдизмеваларининг жуда катта бўлиб кетишига йўл

қўйманг, акс ҳолда улар дағаллашиб қолади. Энг яхшиси бир мавсумда бир ой ора билан оз-оздан бир неча марта экинг. Тупроқ қурғоқчилигига кўра, мунтазам суюқлаштириб туринг. Ушбу шартларга риоя қилсангиз йил бўйи дастурхонингизда сара лавлаги бўлишига эришасиз.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Ҳар бир бужмайган тўпмевасида бир нечтадан уруғ бўлади. Сотувда одатда қумалоқланган “уруғлар” учрайди.



Уруғ экилгандан ниҳоллар униб чиқадиганча бўлган вақт	10–14 кун. Униб чиқишини тезлаштириш учун уруғлар экишдан олдин бир неча соат сувда ивителиди.
1 гада тўпмеваларнинг ўртача сони	70
1 м <sup>2</sup> узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосилдорлиги	4-5 кг
Уруғ умумчанлигининг сақланиш даври	3 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	10–12 ҳафта
Уруғнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда осон

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Тупроқ ишлов берилган тупроқларда жуда яхши ўсади, яхши тайёрланган ҳар қандай тупроқдан яхши ҳосил олиш мумкин.
- Лавлага қуёшли жойга экилади, майдон кузда тайёрлаб қўйилади. Гумус миқдори кам тупроқларга кузги чопиқ олдидан яхши чириган компост солинади. Тупроқда экишдан 2-3 ҳафта олдин тупроққа комплекс минерал ўғитлар берилади, қаторлар тайёрлаб қўйилади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш			🌱	🌱	🌱	🌱						
Ҳосилни йиғиб олиш							🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Ниҳолларнинг бўйи 2-3 см га етгач ҳар бир уяда биттадан ўсимлик қолдирилиб, ягана қилинади. Юлиб олинган ўсимликлар қайта экилмайди.
- Бегона ўтлар юлинади. Тупроқ эҳтиёткорлик билан юмшатилади, илдизлар шикастланмаслиги лозим.
- Сув етишмаганда илдизмевалар томирли ва майда бўлиб қолади, тез-тез суғорилганда эса ёрилиб кетиши мумкин. Шунинг учун қуруқ об-ҳаво шароитида ҳафтасига бир марта ўртача миқдорда суғорилади. Ўсимлик атрофидаги тупроқ мулчаланганда ундаги намлик яхши сақланади.
- Илдизмеваларнинг диаметри 6–8 см га етганда ҳар иккинчи ўсимлик суғуриб олинади ва истеъмол учун ишлатилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Дастлаб талабга кўра, юқорида таъкидлаганимиздек 6–8 см диаметрга эга илдизлар ора-оралаб узиб чиқилади. Сўнгра илдизмевалар мунтазам узилаверади. Хўжалик миқёсида ҳосилни ялпи йиғиб олиш 75–85% илдизмеваларнинг диаметри 10 см га етганда амалга оширилади; бунинг учун махсус механизация воситаларидан фойдаланилади.
- Сақлаш учун лавлаги илдизмевалари кеч кузда йиғиб олинади. Ковлаш учун паншаха ишлатилганда эҳтиёт бўлиш лозим. Шикастланган илдизмевалар саралаб олиб ташланади. Илдизмевалар яшиқларга қуруқ ёғоч қириндиси билан биргаликда жойланиб салқин жойларда сақланади ёки сабзавотлар учун тайёрланган махсус ўра ва уюмларда сақланади.

- Суғуриб олинган илдизмеваларда суви оқмаслиги учун барг пояси қирқиб ташланмайди балки асосидан 5 см қолдирилиб бураб қўйилади.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Буюк Биртанияда лавлаги асосан салатларга ранг ва таъм бериш учун ишлатилади. Анъанавий англиз салати – бу салат-латук, яъни помидор, редиска ва майда бўлакча қилиб тўғраб қайнатилган ёки маринадланган лавлаги. АҚШда ҳам лавладан тайёрланган гарнирлар жуда машҳур. Шарқий Европада эса лавлаги борш-еонг асосий таркибий қисми ҳисобланади. Халқимизда ҳам лавлаги витаминга бой сабзавот сифатида кўплаб истеъмол қилинади. Ундан турли хил салатлар тайёрланади, лавлагили шўрвалар пиширилади.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Полиэтилен халтачаларда совитгичда икки ҳафтагача сақланади. Қишқи захиралар сабзавот ўралари ёки уюмларида сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Лавлаги илдизмевалари совуқ сувда яхшилаб ювилади. Пўсти билан бирга тузли сувда 1-2 соат (илдизмева ўлчамига боғлиқ равишда) қайнатилади. Сўнгра совитилиб пўсти тозаланади, майда бўлакча қилиб тўғралади, майонез билан сўриқилиб, дастурхонга тортилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**БОРДО 237:** Илдизмеваларининг шакли юмалоқ, вазни 430–500 гр., этининг ранги тўқ қизил, оқиш ҳалқалар мавжуд, серсув ва ширин. Ўсув даври 115–120 кун.

**БОРО F1:** Эртапишар Голландия дурагайи. Илдизмевасининг шакли юмалоқ, вазни 260 гр. Этининг ранги тўқ қизил, серсув ва ширин. Касал-ликларга чидамли, юқори ҳосилдор. Ўсув даври 76 кун.

**БОЛТАРДИ:** Ўртапишар Голландия нави. Илдизмевасининг шакли юмалоқ, вазни 220 гр. Эти тўқ қизил рангда, серсув ва ширин. Касалликларга чидамли, юқори ҳосилдор. Ўсув даври 96 кун.

**БИКОРЕС:** Ўртапишар Голландия нави. Илдизмевасининг шакли юмалоқ, вазни 220 гр. Эти тўқ қизил рангда, серсув ва ширин. Касалликларга чидамли, юқори ҳосилдор. Ўсув даври 96 кун.

**ТАБЛО F1:** Эртапишар Голландия дурагайи. Илдизмеваси юмалоқ шаклда, вазни 480 гр. Эти тўқ қизил, серсув ва ширин. Юқори ҳосилдор, касалликларга чидамли. Ўсув даври 76 кун.

**БОДАН F1:** Эртапишар Голландия дурагайи. Илдизмеваси юмалоқ, вазни 150 гр. Эти тўқ қизил, серсув ва ширин. Касалликларга чидамли, юқори ҳосилдор. Ўсув даври 75–80 кун.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Эти лавлаги жуда ҳам беор ўсимлик, касалликларга чидамли ва у зараркунанда-лар билан камдан-кам зарарланади. Баъзан унга лавлаги қора шираси ёки лавлаги шираси тушади. Аммо улар ҳосилдорлик ва ҳосил сифатига таъсир қилмайди. Ош лавлаги тузроқ микроэлементлари етишмаслигига жуда сезгир, бу унинг баргларида акс этади.

ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ		Пайдо қилувчи сабаблари
<b>НИХОЛЛАР</b>	еб қўйилган	қушлар ёки шиллиққуртлар
	ётиб қолган	илдизларнинг қора чириши
	қорайган	3
<b>БАРГЛАР</b>	тешикли	тупроқ барглари
	кавариқчали	1
	буралиб кетган	5
	доғлар билан қопланиб кетган	6
	қора шира билан зарарланган	дуккак шираси
	оқиш моғорсимон ғубор	сохта ун шудринг
	олачипор	5
<b>ЎСИМЛИК</b>	поялаб кетган	4
<b>ИЛДИЗМЕВАЛАР</b>	майда ва эти томирли	қурук тупроқ ёки яхши озиклантирилмаган
	йирик ва эти томирли	ҳосилни йиғиб олиш кечиктирилган
	ичи қора, ташқарисида яралар мавжуд	2
	еб ташланган	сичқонлар, ингичка куртлар, тунламлар
	бинафшаранг ғубор билан қопланган	Илдизмеваларнинг бинафшаранг чириши
	парша доғлари билан қопланган	оддий парша касаллиги
	ёрилган	ёрилиш, нотўғри суғориш
	шоҳланган	7

**БАРГЛАРДАГИ ҚАВАРИҚЧАЛАР****1. ОШ ЛАВЛАГИ ПАШШАСИ**

Май ойида ёки кечроқ майда оқ личинкалар баргнинг ички тўқималарини еб қўяди, натижада бўшлиқлар ҳосил бўлади. Кўпинча ёш ўсимликлар зарарланади. Кучли зарарланган барглар қораяди ва ўсишдан қолади.

**Курашиш усули:** Зарарланган барглар қирқиб олинади ва йўқ қилинади. Зарарланишнинг биринчи белгиларида ўсимликларга малатион пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Мавжуд эмас.

**ҚОРАЙГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР****2. ЎЗАК ЧИРИШИ**

Ёзда барглар қуриб қолади, илдиз меванинг юқори қисмида ботик қорамтир доғ ҳосил бўлади. Мева эти қораяди. Бу ҳолат тупроқда бор етишмаслигидан келиб чиқади. Касаллик айниқса енгил оҳакли тупроқларда қурғоқчилик бўлганда кучли ривожланади.

**Курашиш усули:** Ўсимликлар мунтазам равишда барглари орқали микроэлементлар билан озиклантирилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Бор етишмайдиган тупроқларда экиш олдидан ерга бура (35 г/м<sup>2</sup> микдориди) солинади.

**3. “ҚОРА ОЁҚ”**

Майсаларнинг қорайиши ва нобуд бўлишига олиб келувчи жиддий касаллик, оғир ва ўта нам тупроқлардаги қалин майсаларни шикастлайди. Касалликнинг биринчи белгилари намоен бўлиши биланоқ касалланган ўсимликлар йўқотилади, қолган ниҳошлар дитан билан суғорилади.

**4. ПОЯЛАШ**

Баъзан ўсимликлар илдизмева шакланмасидан олдин гулпоя чиқариб юборади. Одатда бу қурғоқчилик ёки органик моддалар тупроқда етишмаганда юз беради. Аммо жуда эрта экиш ёки кеч яғана қилиш ҳам бунга сабаб бўлиши мумкин. Ҳар қандай ҳолатда ҳам гулпоя чиқармайдиган навлар мавжуд, масалан Болтарди.

БУРАЛГАН БАРГЛАР



**5. ДОҒЛИ САРҒАЙИШ**

Бир томилари оралиғида сариқ доғлар пайдо бўлади, кучли касалланганда барглар бутунлай сарғайиб қолади, кейинчалик эса қорайиб кетади. Касалликнинг ўзига хос белгиси – баргларнинг чоралари буралиб қолади. Сабаби магний етишмаслиги.

**Курашиш усули:** Магнийли ўғит солинади. Ўсимликларга мунтазам микроэлементлар пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқда оҳак миқдорини кўтариб кетмаслиги лозим.

ДОҒЛИ БАРГЛАР



**6. ТЕШИКЛИ ДОҒЛАНИШ**

Баргларда кўп сонли қўнғир доғлар, баъзан тешикчалар пайдо бўлади. Улар баргларни хунуклаштириб юборсада ҳосилга зарар етказмайди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас, кучли зарарланган барглар қирқиб олин timer йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риоя қилинади. Экиш олдида тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

**7. ШОХЛАШ**

Қўшимча бу ҳолат экишга жуда яқин қолганда тупроққа гўнг солишдан келиб чиқади. Баъзан тошли ерларда ёки яхши ишлов берилмаган оғир тупроқларда ҳам илдимеваларда шохлаш кузатилади. Гўнгни ош қўшимчага ўтмишдош бўлган экинга солиш яхши натижа беради, ёки кузда чопиқ олдида яхши чириган қўшимча солинади.



Қўшимча даромад манбаи сифатида ош лавлагини эртаги картошкadan кейин ҳам экиш мумкин. Бунинг учун унинг Бордо 237 навини экиш тавсия этилади.

Экиш муддати: жанубий ҳудудларда 1–10 август, марказий ҳудудларда 5–30 июнь, шимолий ҳудудларда 1–10 июнь.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! Бор йўғи 1,5 кг уруғ сарфлайсиз. Яхши парвариш қилсангиз 3-4 тонна қўшимча лавлаги ҳосилини етиштира оласиз. Ҳар бир кг ош лавлагининг юртимиз бозорларидаги баҳосини 1000 сўмлигини инобатга олсак, бу қўшимча 3-4 млн. сўм даромад дегани!



## КАРАМ

Карам – Brassica авлодига мансуб турли хил сабзавотларни ҳар қандай ҳўжалик ва томорқада асосий экинлардан бири сифатида учратиш мумкин. Ушбу авлод вакилларининг ҳаммаси ҳам барги истеъмол қилинадиган сабзавотлар жумласига кирмайдиган. Бинобарин шолғом, брюква, кольраби каби сабзавотлар ҳам Brassica авлоди вакили ҳисобланади. Шундай бўлса-да Brassica деганда кўпчиликнинг кўз олдида барги истеъмол қилинадиган сабзавот келверади.

Карамнинг кўпгина тур ва туркумлари республикамиз иқлим шароитида жуда яхши ўсади ва одатдаги агротехник тадбирлар билан муваффақиятли ҳосил етиштириш мумкин. Ўрта Осиёга карамнинг кириб келганига унча кўп бўлмаган бўлсада, оз фурсат ичида у халқимизнинг сеvimли сабзавотига айланди. Кейинги йилларда унинг ўзига хос таъмга эга бўлган янги-янги навлари чиқарилмоқда.

### МУВАФФАҚИЯТ СИРЛАРИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Карамни бир ерда қайта-қайта етиштирмаслик лозим. Уни уч йилда бир марта экиш керак. Бу эса тупроқ зараркунандалари ва турли касалликлар, айниқса, бутгулларда кўп учрайдиган илдиз бўқоғи касаллиги ривожланишининг олдини олишга имкон беради.
- Карам – намсевар ўсимлик ва унинг илдизлари тупроққа чуқур кириб боради, шу боис ерни кузда чуқур шудгор қилиш лозим.
- Карам зич тупроқни талаб этади. Шунинг учун тупроқ зичлашиб олиши учун ер тайёрлаб қўйилгач экишгача бир неча ой ўтиши керак.
- Ҳар бир нав кўчатини очик ерга ушбу нав учун тавсия этилган муддатдан кечиктирмай экиш керак. Бу эса юқори ва сифатли ҳосил олишнинг асосий омилларидандир.
- Карам кўпгина касаллик ва зараркунандалар билан шикастланади, уларга қарши курашишни зарарланишнинг биринчи белгилари намоён бўлиши биланок бошлаш зарур.

### УРУҒ ҚАНДАЙ СЕПИЛАДИ?

Карам тури	Кўчат ўстирилади, сўнгра доимий жойга кўчириб ўтказилади	Доимий жойга уруғидан экилади
Брокколи	Барча навлари	-
Брюссель карами	Барча навлари	-
Бошли карам	Барча турлари	Пекин карами навлари
Гулкарам	Барча навлари	-
Барг карам	Деярли барча навлари	Шолғомсимон баргли навлари

- Жадвалдан кўришиб турибдики, карамнинг деярли барча барги ва барг-пояси истеъмол қилинадиган турлари кўчатидан етиштирилади. Демак кўчатлар тайёр бўлгунча унинг ерида бошқа тезпишар сабзавотларни (масалан, кўкат сабзавотлар) етиштириб олиш мумкин.
- Кўчатлар қуёш нури яхши тушадиган, аммо шамолдан ҳимояланган жойларга экилади. Ер унумдор бўлиши лозим, агар ўтмишдош экинга гўнг солинмаган бўлса, кузги шудгор олдидан тупроққа компост солинади. Экиш олдидан тупроқ бошоналаниб юмшатиб чиқилади ва комплекс ўғитлар солинади.

### КЎЧАТЛАР ҚАНДАЙ ЎТҚАЗИЛАДИ?

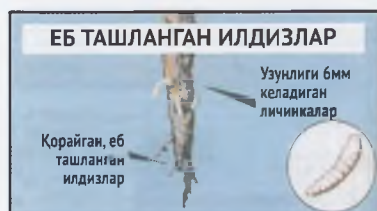
- Карам кўчати экиладиган ерлар кузда чуқур шудгор қилинади. Дуккакли экинлар карам учун энг яхши ўтмишдош ҳисобланади. Агар карамга гўнг солмоқчи бўлсангиз, буни кузги шудгордан олдин бажарганингиз мақсадга мувофиқдир.
- Эрта баҳорда ер ҳайдалмайди, балки борона билан юзаси юмшатиб, ҳар хил хас-ўтлардан тозалаб чиқилади. Унутмаслик керакки, карам экиладиган тупроқ энг бўлиши лозим.
- Кўчатлар уруғ сепилгандан 5–7 ҳафта ўтгач кўчириб ўтқазилади. Аниқ муддатлар ҳар бир карам тури тавсифида келтирилган. Экишга бир кун қолганда кўчатлар суғорилади.
- Кўчатлар илдизи тутиб олган тупроқ билан бирга суғурилади ва илдиз қуриб қолмаслиги учун дарҳол ўраб қўйилади. Эгатларга чопқи ёки уя қазигич билан уя қазиб чиқилади ва ичига сув қуйилиб экишга киришилади.
- Экиш чуқурлиги ҳар бир тур тавсифида келтирилган. Кўчат экилгач, илдиз атрофи бармоқ ёки уя қазигич билан оҳишта зичлаб қўйилади.
- Кўчатлар экиб бўлингач яхшилаб суғорилади.



Карам кўчатини  
ўтқозиш

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Бутгуллиларнинг барча касаллик ва зараркунандалари амалда фақатгина баргли карамни шикастламайди. Карамга қуйидаги касаллик ва зараркунандалар энг кўп зарар келтиради: баҳорги карам пашшаси, оқ капалак қуртлари, унсимон шира, оққанотлар, бутгуллилар бўқоқ касаллиги, тупроқ бургалари ва қушлар. Аммо ҳамма вақт ҳашарот ва замбуруғли касалликларни айблаш тўғри бўлавермайди. Кўп ҳолларда биз сабзавоткорлар ўзимиз ерни тайёрлаш ва кўчат экишда тупроқни зичлашга эътибор бермаймиз, натижада брюссель карамида бошчалар сийрак бўлиб қолади; бошли карамда бош ўраши кечикади; гулкарамда гултўпи кичик бўлиб қолади. Бундан ташқари, нордон ерларда ёки аввалги йилларда яхши натижа бермаган ерларда яна қайта етиштириб кўришга уриниш ҳам юқоридаги салбий ҳолатларни келтириб чиқариши мумкин. Шу боис фермерлар ва ҳаваскор сабзавотчилар ўзларини қизиқтирган сабзавотни етиштиришдан олдин ушбу китобда берилган ўша экинга доир барча маълумотларни қунт билан ўқиб чиқишини маслаҳат берамиз.



## 2. БАҲОРГИ КАРАМ ПАШШАСИ

Барглар ҳаворанг тусга киради ва офтобда сўлийтиди; айниқса янги ўтқазилган кўчатлар кўпроқ зарарланади. Ёш кўчатлар нобуд бўлади, қолганлари ўсишдан қолади. Бош карам бош ўрамайди, гулкарамда гултўпи майда бўлиб қолади.

**Курашиш усули:** Кўчатлар экилиши биланоқ нематода қўйилади ёки тупроқ тўл билан мулчалаб чиқилади. Ёш ўсимликларни майда тешикли тўр билан ёпиб қўйиш ҳам мумкин.

ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БУЛГАН БЕЛГИ		Пайдо қилувчи сабаблари
НИҲОЛЛАР	еб қуйилган	11 ёки 13 ёки 16 ёки 27
	ётиб қолган	6
	майда тешиklar билан қопланган	16
	тупроқ сатҳидан кемириб ташланган	27
ПОЯЛАР	асоси қорайган	6
БАРГЛАР	қавариқ, деформацияга учраган	18
	ингичка, белбоғсимон	9
	буралиб кетган, қавариқлар билан қопланган	20
	оқариб қолган	17
	касал	1 ёки 5 ёки 7 ёки 8
	томирлар оралиғида ранги ўзгарган	22 ёки 23
	тешикли	10 ёки 11 ёки 13 ёки 16 ёки 26
	шира билан зарарланган	20
	оқ ҳашаротлар	21
қуртлар	10 ёки 26	
ИЛДИЗЛАР	қавариқ	3 ёки 4
	еб ташланган, ичида личинкалар мавжуд	2
	еб қуйилган	24
ЎСИМЛИК	кўкимтир, барглари куёшда сўлиган	2 ёки 4
	бош ўрамаяпти, ўсмаяпти	9 ёки 18 ёки сифатсиз кўчатлар
	сўлияпти, нобуд бўлаяпти	24
БРЮССЕЛЬ КАРАМИ	бошчалар сийрак, тартибсиз	15
РЮССЕЛЬ КАРАМИ	бош ўрамаяпти,	2 ёки 12
	бошлар ёрилиб кетмоқда	14
ГУЛКАРАМ	гул тўпи майда	2 ёки 9 ёки 19 ёки 25
	бошлари қорайиб кетган	25

## 6. ИЛДИЗ БЎҒЗИНИНГ ЧИРИШИ

Поя асоси қораяди ва буришиб қолади. Ёш ўсимликларнинг кўпчилиги нобуд бўлади, яшаб кетганлари жуда секин ўсади ва асосидан осон синади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Карамни ҳўл ва совуқ тупроққа экиш, шунингдек қалин қилиб юбориш тавсия этилмайди. Баъзан ўсимликларга дитан билан ишлов бериш ҳам анча фойда беради.



### 3. ШИШ ҲОСИЛ ҚИЛУВЧИ УЗУНТУМШУҚ

Бирмунча хавфсизроқ, бут-гуллилар бўқоғига нисбатан самроқ учрайди. Юза илди-лар шишиб кетади. Ҳосимлик-нинг ўсиши секинлашиши мумкин, аммо бу ҳосилга таъ-сир қилмайди.

**Курашиш усули:** Курашиш беғойда. Фақатгина ўсимлик атрофидаги ерни перметрин билан суғориб зараркунан-даларнинг тарқалишини тўхтатиш мумкин.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Бошқа хавфлироқ туп-роқ зараркунандаларига қарши воситалар муай-ян даражада ёрдам беради.

### ШИШГАН ИЛДИЗЛАР



### 4. БУТГУЛЛИЛАР БЎҚОҚ КАСАЛЛИГИ

Барглр хиралашади ва қуёшда сў-лийди. Хавфли касаллик, ёз серёғин келганда ҳосилни нобуд қилиши мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касал-ланган ўсимликлар ёқиб юборилади. Касаллик ялпи тарқалганда ўша май-донда бир неча йилгача қарамдо-шлар етиштирилмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ер етарлича оҳаклана-ди, зовур билан таъминланади. Экишдан олдин кў-чатларнинг илдиzlари тиофанатметилга ботириб олинади.

### 5. ОҚ (ОҚ ЗАНГ)

Барглрда оқ доғлар пайдо бўла-ди. Иссиқ ва нам об-ҳаво шарои-тида барглр бутунлай оқ момиқ билан қопланиши мумкин. Ҳосим-лик ўсишдан тўхтади ва нобуд бўлади. Ушбу замбуруғ касаллиги кўпроқ брюссель қарамини зар-рарлайди.

**Курашиш усули:** Касалланган барглр қирқиб олиниб ёқиб юборилади, ўсимлик кесиб ташланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кейин-ги йилда ушбу майдонга қарам-дошлар экилмайди.

### 6. КАТТА УН-ШУДРИНГ

Барглрнинг устки қисми сарғая-ди, ёз ва иссиқ ҳаво шароитида оқ моғорси-лар пайдо бўлади. Одат-да катта ўсимликлар касалланади. Барглрнинг жуда қалин экиш ва барглрнинг ёқори намлиги касалликнинг тарқалишига им-кон беради. Касалланган ўсим-ликларда ёмон ўсади.

**Курашиш усули:** Касалланиш-нинг барига белгилари намоён бўлган барглр ўсимликларга қирқиб олинади.

**Чоралар:** Барглрнинг тарқалган компостга қўшиб, барглрнинг мавсумда ушбу касалликнинг тарқалган майдон-ларга экилмайди.

### КАСАЛЛАНГАН БАРГЛАР



### 8. ҲАЛҚАЛИ ДОҒЛАНИШ

Катта ёшдаги барглрда диамет-ри 2-3 см гача бўлган тўқ қўнғир ҳалқалар пайдо бўлади. Кучли касалланган барглр сарғаяди ва тўкилиб кетади. Касаллик нам об-ҳаво шароитида ривожлана-ди.

**Курашиш усули:** Касалланган барглр қирқиб олинади ва ёқиб юборилади. Ҳосимликларга ман-козеп пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** За-рарланган майдонларга кейинги йилда қарамдошлар экилмайди.

### 7. ҚОРА ЧИРИШ

Ёз нам ва иссиқ келганда уч-раб турадиган хавфли касаллик. Кўчатлар нобуд бўлади; катта ўсимликлар ўсишдан кучли қо-лади, барглр сарғаяди, барг томири қорайиб кетади. Паст-ки барглр тўкилиб кетади. Поя қирқиб кўрилганда унда тўқ қўнғир ҳалқани кўриш мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган ўсимликлар қазиб олинади ва ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Мав-жуд эмас. Алмашлаб экишга риоя қилиш мақсадга мувофиқ-дир.

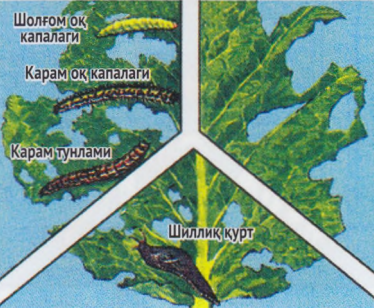
### 10. КАПАЛАКЛАР ҚУРТЛАРИ

Капалакларнинг қуртлари барг ва карам бошини кемириб тешиб ташлайди. Улар ўсимликка бутун ўсув даври мобайнида зарар етказиб туриши мумкин, айниқса қуруқ ва иссиқ ёз шароитида уларнинг сони кескин ортади.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгиси аниқланиши биланоқ ўсимликларга перметрин ёки фенитротин пуркалади. Заруратга кўра, ишлов бериш қайтарилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Оқ капалаклар пайдо бўлиши билан барглар қараб чиқилади ва унга қўйилган капалак тухумлари йўқ қилинади.

### БАРГЛАРДАГИ ЙИРИК ТЕШИКЛАР



### 11. ҚУШЛАР

Кўпгина минтақаларда қушлар карамдошлар баргини еб қўйиб катта зарар келтиради. Улар баргларни чўқиб ташлаб фақатгина барг томирини қолдиришади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Огоҳлантирувчи чоралар: Қўриқчи кўғирчоқлар кам самара беради. Ўсимликларни нейлон тўр билан ҳимоялаб қўйиш ҳам мумкин.

### ИНГИЧКА БАРГЛАР



### 9. ЕЛПИҒИЧ

Барглар ингичкалашиб камарсимон бўлиб қолади. Гулкарамда гул тўпи майдалашади ёки умуман бўлмайди. Ушбу касаллик молибден етишмаслигидан келиб чиқади.

**Курашиш усули:** Ўсимликларга мунтазам равишда микроэлементли эритма пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Уруғ экиш ёки кўчат ўтказишдан олдин тупроққа оҳак сепиб чиқилади.

### 13. ШИЛЛИҚҚУРТЛАР

Серёгин об-ҳаво шароитида шиллиққуртлар поя ва баргларга кучли зиён етказиши мумкин. Кундузи зараркундалар одатда яшириниб олишади. Аммо уларнинг мавжудлигини қолдирилган шиллиқ йўлакчалардан билиб олиш мумкин. Кўпинча ёш ўсимликлар шикастланади, ҳатто нобуд бўлиши ҳам мумкин.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгиларидаёқ қаторларга метиокарб ёки шиллиққуртга қарши қумалоқлар сепилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экин майдонининг атрофи тоза ҳолда сақланади.

### 12. БЎШ КАРАМБОШЛАР

Турли сабабларга кўра, карамбошлар ўрамайди. Буларнинг асосийлари қуйидагилар: тупроқда гумус миқдорининг етишмаслиги, тупроқни етарлича зичлашмаслик, шунингдек қурғоқчилик ва кучли сояланганлик. Ўсимликларни тўғри озиклантириш, айниқса комплекс минерал ўғитлар ёки сувда эрувчан калийли ўғитларни бериш тиғиз карамбоши ўралишига имкон беради.

### 14. КАРАМ БОШЛАРИНИНГ ЁРИЛИБ КЕТИШИ

Карам бошлари турли сабабларга кўра, ёрилиб кетиши мумкин. Ёзда бу ҳолат кўпинча узоқ қурғоқчиликдан сўнг ёмғир ёққанда содир бўлади. Қурғоқчилик пайтида ўсимликларни мунтазам суғориб туриб бу салбий ҳолатга чек қўйиш мумкин. Кузда кескин совуқ тушиши ҳам хавfli ҳисобланади, агар совуқ тушиши тўғрисида метеорологик хабар берилса, ҳосилни йиғиб олиш ва сақлашга жойлаштириш мақсадга мувофиқдир.

### ОҚАРГАН БАРГЛАР



### 17. СОВУҚ УРИШ

Эрта баҳорда карамлар аёзлардан кучли зарарланади. Илдиэлари музлаб, ўсимлик нобуд бўлиши мумкин. Иссиқсевар карам турларининг барглари ҳатто озгина совуқлардан ҳам шикастланади. Совуқ урган жойлар оқариб қолади ва ушбу жойлар замбуруғ ва бактериялар билан осон касалланиб, чирий бошлайди.

**Курашиш усули:** Совуқ урган барглар қирқиб олинади ва ёки юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш вақтида тупроқ яхшилаб зичланади. Совуқдан айниқса яхши етилмаган тўқималар шикастланади, шу боис тупроқни тайёрлашда ўсимликларни тезроқ ривожланишини таъминловчи минерал ўғитлар солиш лозим.

### “КҲР” ЎСИМЛИК



### 18. БРЮКВА ГАЛЛИЦАСИ

Қам учрайди, аммо жуда хавfli. Поянинг учки қисми ва юқориги баргларнинг банди шишиб кетади ва деформацияга учрайди, янги барглар ҳосил бўлмайди. Бунда барглар бандида майда чивиннинг оқ личинкаларини учратиш мумкин.

**Курашиш усули:** Кучли зарарланган ўсимликлар қазиб олинб, ёки юборилади. Зарарланишнинг дастлабки белгиларида лндан пуркаб, зараркундаларнинг ялпи тарқалишини чеклаш мумкин.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Олдини олувчи самарали воситалар мавжуд эмас.

### БАРГЛАРДАГИ КИЧИК ТЕШИКЛАР



### 16. ТУПРОҚ БУРГАЛАРИ

Сакровчи қўнғизлар баргларнинг юқориги тарафи тўқималарини еб қўяди ва кейинчалик шундай ёйилган жойда кичик тешикчалар пайдо бўлади. Ўсиш секинлашади, ёш ниҳоллар нобуд бўлиши ҳам мумкин.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгиларидаёқ ўсимликларга деррис пуркалади. Қурғоқчиликка йўл қўйилмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экин олдидан уруғларга инсектициллар билан ишлов берилади.

### 15. БРЮССЕЛЬ КАРАМИДА БЎШ БОШЧАЛАР

Брюссель карамида баъзан бошчалар тигиз ва оғир эмас, балки бўш бўлиб қолади. Бунинг асосий сабаби ҳам айнан бошли карамдаги сингари тупроқда гумус етишмаслиги ёки илдиз атрофидаги тупроқнинг етарлича зичланмаганлиги. Бўш бўлиб қолган бошчалар олиб ташланади. Қурғоқчилик ҳолатида мунтазам суғориш, шунингдек, кўчатларга экин экмаслик лозим. Энг яхшиси F1 дурагайтларни ўстириш керак.

### 19. МАЙДА ГУЛКАРАМ

Кўпгина деҳқонлар гулкарамни муваффақият билан етиштира олмайдилар. Мавсум бошида гулкарам кўпинча майда бошча ҳосил қилади ва тез ўсиб уруғ ҳосил қилади. Бунинг сабаби турлича бўлиши мумкин, масалан, ёш ўсимликларнинг тупроқ бургалари билан зарарланиши, тупроқда бор ёки молибден етишмаслиги, етиштириш шароитларининг бузилиши, масалан, ориқ ёки зичланмаган тупроқ, кўчатларни нотўғри ўтқозиш, етарлича суғормаслик ёки чиниқтирилмаган кўчатларни экиш.

### 20. УНСИМОН ШИРА

Мавсум ойдан бошлаб қурғоқчилик шароитларида барглarning эски тарафида ва ўсимликнинг янги қисмида мумсимон ширанинг қоранг тусли колониялари пайдо бўлади. Зарарланган барглр бураниб сарғая бошлайди. Кучли зарарланганда моғорсимон ғубор ҳосил бўлади ҳам мумкин, бундай ҳолатда ўсимлик истеъмол учун яроқсиз бўлиб қолади.

**Курашиш усули:** Курашиш қийин. Ўсимликларга перметрин билан перметрин ёки гептенофос пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Эски ўзақлар қазиб олиниб олиб юборилади.

### БАРГЛАРДАГИ ҲАШАРОТЛАР



### 21. КАРАМ ОҚҚАНОТИ

Кейинги йилларда ушбу ҳашаротлар карамда кўплаб учрамоқда. Майда оқ ҳашарот ва унинг личинкалари ўсимлик баргининг орқа томонига яшириниб олиб унга зарар келтиради. Зарарланган ўсимлик ҳолсизланиб моғор билан қопланади. Ўсимлик силкитилганда етук ҳашаротлар ғуж-ғуж бўлиб осмонга кўтарилишади.

**Курашиш усули:** Анча мураккаб, уч кунда бир марта ҳашаротлар йўқолгунча эрта-лаб ёки кечқурун перметрин пуркалади. Биологик усулда олтинкўз личинкаларини қўйиб юбориш ҳам жуда яхши натижа беради.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Олдини олувчи самарали чоралар мавжуд эмас.

### 24. ТИЛЛАҚЎНҒИЗ (май қўнғизи)

Ўсимликнинг ўсимлик нобуд бўлади. Ўсимлик қазиб кўрилганда унинг илдизи қоранг бўлади, тупроқда эса ёйсимон эгилган, йўғон қўнғиз личинкасини топиш мумкин. У бутун мавсум давомида фаол озиқланади. Зараркунанда ўсимликнинг очкиган кўриқ ерларда кўп учрайди.

Мавсум охирида мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кузги чопиқда личинкалар териб олиниб йўқ қилинади. Тупроқда нематода киритилиб, биологик усулда курашилади.

### ЕБ ТАШЛАНГАН ИЛДИЗЛАР



### ТОМИР ОРАЛИҚЛАРИДАГИ ДОҒЛАР

Томир оралиқларида барглрда томир оралиқларидаги тўқима дастлаб сарғайиб, сўнгра тўқ сарик, оқ, қизил ва қоранг тусга киради. Барглрнинг етишмаслиги ҳолатида барглрдаги тўқима атрофида микроэлементлар пуркалади. Микроэлементлар билан барг орқали мунтазам озиқлантириш ҳам самарали натижа беради.

**Курашиш усули:** Ўсимлик атрофидаги тупроққа микроэлементлар эритмаси пуркалади. Микроэлементлар билан барг орқали мунтазам озиқлантириш ҳам самарали натижа беради.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кузги чопиқ олдида мунтазам озиқлантириш қилинади. Магнийли ўғитлар қўйиб олиниши керак.

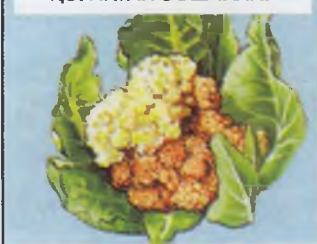
### 23. МАРГАНЕЦ ЕТИШМАСЛИГИ

Биттадан барг олиб марганец ёки магний етишмаслигини ажратиш жуда қийин. Марганец етишмаслиги катта ёшли барглрда ҳам, ёш барглрда ҳам кузатилаверади, барг четлари эса ичкарига қайрилиб қурий бошлайди.

**Курашиш усули:** Ўсимлик атрофидаги тупроққа микроэлементлар эритмаси пуркалади. Микроэлементлар билан барг орқали мунтазам озиқлантириш ҳам самарали натижа беради.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кузги чопиқ олдида тупроққа компост солинади.

**ҚОРАЙГАН БОШЧАЛАР**



**25. БОР ЕТИШМАСЛИГИ**

Гулкарам бор етишмаслигига жуда ҳам сезгир. Ёш барглар деформацияга учрайди, бошчалар майда ва аччиқ бўлиб қолади. Асосий белгиси – бошчаларда қўнғир доғлар пайдо бўлади.

**Курашиш усули:** Барг орқали микроэлементлар билан мунтазам озиклантирилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кузги чопиқда тупроққа компост солинади. Бор етишмайдиган майдонларда 1 м<sup>2</sup> га 2 гр. ҳисобидан (меъёрдан ортиғига руҳсат этилмайди) бура солинади.

**26. КАРАМ КУЯСИ**

Кўпгина минтақаларда ушбу капалакнинг яшил қуртлари ёз ойларида карамга катта зарар келтириши мумкин. Улар барг тўқималарини пастдан юқорига қараб еб боради ва оқ капалак қуртидан фарқли равишда юқориги пўстини қолдиришади. Агар қуртларнинг хотиржамлиги бузилса, улар ўргимчак ипсимон ипга осилиб олишади. Ялпи ёпишганда баргдан фақат томирларгина қолади.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг дастлабки аломатларидаёқ ўсимликларга перметрин пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Мавжуд эмас.

**ПЎСТИ ҚОЛДИРИЛГАН ТЕШИКЛАР**



Узунлиги 1,5 см келадиган яшил қурт

**КЕМИРИЛГАН ПОЯ**



Тупроқдаги узунлиги 2,5-5 см келадиган қурт

**27. КЕМИРУВЧИ ТУНЛАМ**

Йирик кулранг ёки қўнғир қуртлар тупроқ юзасида беркиниб ётишади. Кечаси улар ёш ўсимликларнинг пояси асосини кемиради. Барг ва илдишларни ҳам кемириши мумкин. Июнь-июль ойларида фаол ҳаракатда бўлишади.

**Курашиш усули:** Ёз ўрталарида ўсимлик атрофидаги тупроқ мунтазам юмшатиб турилади. Қуртлар териб олиниб йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроққа нематода киритилиб, биологик усулда курашилади.



Агар сиз эртаги карам етиштирган бўлсангиз – бу кечки картошка етиштириб олишингиз учун қулай имконият!

Экиш муддати: тезпишар навлар – 10–20 июль; ўртапишар навлар – 5–20 июль; кечпишар навлар 20–30 июнь; марказий минтақада жойлашган вилоятларда тезпишар навлар – 10–20 июль, ўртапишар навлар – 10–30 июнь, кечпишар навлар 10–20 июнда экилади. Шимолий ҳудудларда тезпишар навлар – 20–30 июнь, ўртапишар навлар – 15–25 июнь, кечпишар навлар – 5–10 июнь.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 0,25-0,35 т уруғлик картошка сарфлайсиз. Ёзда экилган картошканинг ўртача ҳосилдорлиги гектарига 25-30 тонналигини ҳисобга олсак, яхши парваришланган картошкадан 2,5-3 т ҳосил йиғиб оласиз. Ҳар бир кг картошканинг юртимиз бозорларидаги кузги баҳоси 1000 сўмлигини инобатга олсак, бу қўшимча 2,5-3 млн. сўм даромад дегани!

## БОШЛИ КАРАМ



Навни тўғри танлаб, уруғ ва кўчатни ўз вақтида эксангиз, ўз хўжалигингизда юқори ҳосил етиштиришингиз ёки томорқангиздан баҳордан то кеч кузгача барра бошли карам олишингиз мумкин. Бошли карам витаминга бой, салатбоп сабзавот сифатида кўплаб етиштирилади. Оқ бошли карам навлари пишиб етилишига кўра, учта гуруҳга ажратилади – эртаги, ўртаги ва кечки. Бундан ташқари, кейинги йилларда карамнинг пекин карами деб аталувчи тури ҳам кенг тарқалди. Бу турлари салат ўсимлигига айнан ўхшаш бўлган бу бошли карам тури ўзининг беҳадлиги, тўғридан-тўғри доимий жойга уруғидан экилиши ҳамда серҳосиллиги билан ажралиб туради. Умуман олганда етиштириш талабларига риоя қилган ҳолда бошли карамнинг ҳар қандай турини мамлакатимиз тупроқ-иқлими шароитида муваффақият билан етиштириб, мўл ва сифатли ҳосил олиш мумкин.

### БОШЛИ КАРАМНИНГ ҚАНДАЙ ТУРЛАРИ МАВЖУД?

#### ОҚ БОШЛИ



ЭРТАГИ



ЎРТАГИ



КЕЧКИ



САВОЙ КАРАМИ



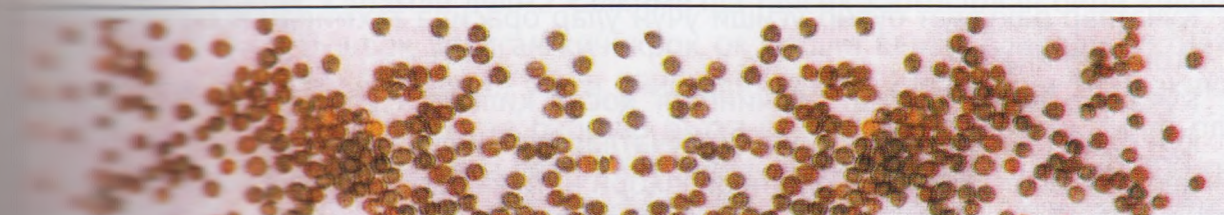
ҚИЗИЛ БОШЛИ



ПЕКИН КАРАМИ

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Муваффақият билан ҳосил олиш учун 1-2 ҳафта оралиқ билан оз-оздан уруғ сепинг



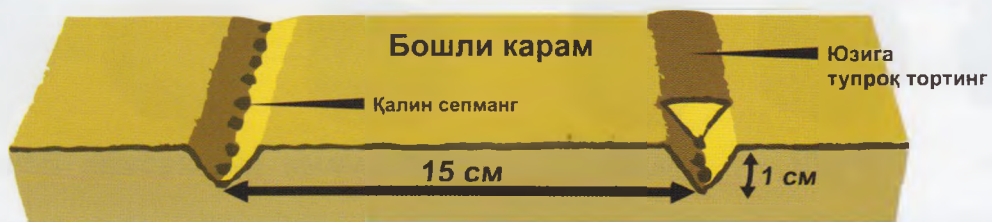
Ҳосил олишдан майсалар униб чиққунча	7–12 кун
Ҳосил олишда уруғлар сони	285 та
Ҳосил олишнинг ўртача ҳосили	350 гр-1,5 кг
Ҳосил олишнинг сақланиш даври	4 йил
Ҳосил олишдан ҳосилни йиғиб олишгача	12–15 ҳафта (эртапишар навлар) 15–20 ҳафта (ўртапишар навлар) 20–25 ҳафта (кечпишар навлар) 8–10 ҳафта (пекин карами)
Ҳосил олишнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осон, агротехник тадбирларга риоя қилган ҳолда муваффақиятли ҳосил етиштириш мумкин.



### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Бошли карам зич тупроқни талаб этади, шу боис ерни экишдан камида 2-3 ой олдин шудгорлаб қўйиш керак. Тупроқда гумус миқдори юқори бўлиши лозим, аммо уни экишга жуда яқин вақтда солишга умуман рухсат этилмайди, шу боис чириндини кузги шудгор ёки ўтмишдош экин остига солиш мақсадга мувофиқдир.
- Доимий жойга экиш учун қуёшли ерларни танлаш лозим, бошқа экинлардан бўшаган ерларга ҳам экиш мумкин (аммо карамдошлар ўрнига эмас!). Майдон кузда шудгорлаб қўйилади, ориқ ерларга боғ компости ёки чириган гўнг солинади.
- Кўчатларни ўтқозишдан бир ҳафта олдин комплекс ўғитлар солинади, эртаги навлар шамолдан ҳимояланиши лозим, уларга экиш олдидан ўғит берилмайди. Экиш олдидан ҳайдалмайди, балки борона билан енгил юмшатилиб, чиқиндилар тозалаб ташланади ва эгат очилади.

### УРУҒНИ СЕПИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚАЗИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



- Кўчатлар бақувват бўлиб ўсиши учун улар орасида тахминан 8 см қолдирилиб ягона қилинади.
- Кўчатлар доимий ерга 5-6 чинбарг ҳосил қилганда ўтқазилади. Экишдан бир кун олдин кўчатлар суғорилади. Кўчатларнинг илдизлари касалликларга қарши пестицидларга ботириб олиниши юқори натижа беради. Экилган кўчатлар илдининг атрофи яхшилаб зичланади ва мўл суғорилади.
- Ихчам ўсувчи навлар қаторда 30–35 см оралиқда экилади, кучли ўсувчи кечин навларда бу кўрсаткич 40–45 см. Қатор оралиғи мос ҳолда 60–70, 90 см.

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Майсалар қушлардан ҳимояланади. Қатор оралари мунтазам юмшатилиб, бетона ўтлар йўқотилади.
- Мунтазам суғориб турилади.
- Бош ўраш бошланиши биланоқ, албатта, суюқ ўғит бериш лозим.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Карам ўткир пичоқ воситасида илдизига яқин жойдан қирқиб олинади. Эртаги ва ўртаги навлар тўнқачаси крест шаклида 1-1,5 чуқурликда кесиб қўйилса, яна кичикроқ карамбоши ўралади.
- Кўпгина ҳолларда карамбошлар талабга кўра ҳамда карамбошининг тиғизлигига қараб узилади. Кечки навлар ва қизил бошли карам эса узилгач сақлашга тайёрлаштирилади.
- Бунинг учун карамбоши илдизи ва ўзагидан ажратиб олинади, ташқи барглари олиб ташланади ва похолли яшиқларга жойланади. Карам қуруқ ва совуқ жойда баҳоргача яхши сақланиши мумкин.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚўЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Карамни хомлигича ҳам ейиш мумкин, бу жуда ҳам фойдали ва хуштаъм. Бошли карам турли хил салатларга қўшилади. Оқ бошли карамга қирғичдан чиқарилган олма, олма ва майонез аралаштириб тайёрланган салат энг оммабопдир. Пекин карамининг барглари қирқилади ва сиркаланиб, унга ўсимлик мойи, туз ва аччиқ қанзорул қўшилади. Бундан ташқари қизил бошли карам маринадланади. Оқ бошли карам эса тузланади. Карамни пишириб ҳам лаззатли таомлар тайёрлаш мумкин. Карамдан шўрва, димлама, дўлма каби тансиқ таомлар тайёрланади.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Карам полиэтилен халтачаларда совитгичда сақланади. Оқ бошли карамни бир ҳафта, пекин карамини бир неча ҳафта сақлаш мумкин. Хўш-татли карам совуқ ва қуруқ омборларда уюмларда ёки похолли яшиқларда сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Карамли дўлма халқимизда тансиқ таомлардан бири ҳисобланади. Дўлма учун бўшроқ ўралган кичикроқ оқ бошли карам олинади. Эҳтиёт билан ўткир учли пичоқда ўзаги ўйиб олинади ва карамбоши 3-5 дақиқа қирқиб олинади. Юмшаб қолган барглари битта-битта ечиб олинади. Ичига олмадан тайёрлаб қўйилган қийма солиниб ўралади. Қийма тайёрлаш учун 300 гр. қийма, 300 гр. гушт, 300 гр. гуруч, майда тўғралган пиёз, турли зираворлар, бироз қуруқ қўғош ва таъбга кўра туз солинади. Ўралган дўлмалар қайнаб турган қайла билан қирқилади ва паст оловда 40 дақиқа димланади. Дўлма димланадиган вақтда қуйдагича тайёрланади: майда тўғралган пиёз, катта-катта тўғралган қуруқ қўғош ва сабзи бўлаклари ўсимлик мойида бироз қовуриб олинади. Қовурмага қуруқ қўғош, таом янада мазали бўлади. Турли зираворлар, кўкатлар, туз ва қуруқ қўғош билан солиниб 20–25 дақиқа паст оловда қайнатилади, сўнгра дўлма-ларни 40 дақиқа димланади. Қайла суви дўлмаларни қоплаб туриши лозим. Қайла сувида пишган картошка ва сабзилар билан биргаликда иссиқлигида қайнатилади.

## ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

## ЭРТАГИ оқ бошли карам

**ИЮНСКАЯ.** Республикамизда 1978 йилдан буён етиштирилиб келинаётган эртапишар нав. Уруғи униб чиққач 70–90 кунда пишиб етилади. Карамбоши тиғиз, шакли юмалоқ, ўртача вазни 1-1,5 кг.

**ЧОССМА F1.** Голландия дурагайи. Жуда эртапишар, 55-65 кунда пишиб етилади. Карамбоши жуда тиғиз, шакли юмалоқ, вазни ўртача 2,2 кг. Жуда ҳам истиқболли дурагай.

**АДЕМА F1.** Голландия дурагайи. 65–75 кунда пишади. Карамбошининг ўртача вазни 2,5 кг, юмалоқ ва тиғиз.

**НАВРЎЗ.** Уруғи униб чиққач 90–110 кунда пишиб етилади. Карамбошининг ўртача вазни 1,5-2,5 кг, шакли юмалоқ, ўртача тиғиз.

**ЕТМА F1.** Голландия дурагайи. Уруғи униб чиққач 70 кунда пишиб етилади. Карамбоши жуда тиғиз, вазни ўртача 1-1,5 кг, шакли юмалоқ. Истиқболли дурагай.

**ТОМАС F1.** Голландия дурагайи. Пишиб етилиши 80 кун. Карамбоши жуда тиғиз, вазни ўртача 1,8 кг, шакли юмалоқ. Истиқболли дурагай.

**НАЗОМИ F1.** Жуда эртапишар Япония дурагайи, уруғи униб чиққач 60 кунда пишиб етилади. Карамбоши жуда тиғиз, вазни ўртача 2 кг, шакли шарсимон. Касалликларга чидамли, истиқболли дурагай.

Юқоридагилардан ташқари Парел F1, Моррис F1, Бронко F1, Резистор F1, Селатога F1, Дербентская местная (яхшиланган), Силета F1 каби истиқболли нав дурагайларни муваффақиятли етиштириш мумкин.

КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш		▼										
Кўчатларни ўтқозиш		⬆	🌱	🌱								
Ҳосилни йиғиб олиш					■	■						

## ЎРТАГИ оқ бошли карам

**ФАРАО F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи. Уруғи униб чиққандан сўнг 110 кунда пишади. Карамбошининг ўртача вазни 1,5-2 кг, тиғиз, шакли юмалоқ.

**ТЕРМЕЗ 2500.** Ўртапишар нав. Уруғи униб чиққандан сўнг 115 кунда пишади. Карамбоши юмалоқ, тиғиз, вазни ўртача 1,5-2,5 кг. Иссиқликка чидамли.

**НОМЕР ПЕРВЫЙ ГРИБОВСКИЙ 147.** Узоқ йиллардан буён етиштирилиб келинаётган ўртапишар нав, 103–105 кунда пишади. Карамбошининг шакли юмалоқ баъзан учи бўртиб туради, тиғиз, вазни ўртача 1-1,5 кг. Вақтида узилмаса ёригиш кетиши мумкин.

**САРАТОНИ.** Ўртапишар нав. Уруғи униб чиққач 140 кунда пишади. Карамбошининг шакли япалоқ, жуда тиғиз, вазни ўртача 1,5-2 кг. Кечки муддатда экиб бўлмайди.

**ТАШКЕНТСКАЯ 10.** Уруғи униб чиққандан сўнг 120–130 кунда пишиб етиладиган ўртапишар нав. Карамбошининг шакли юмалоқ, тиғиз, баҳорги экишда 3,5%, кечки экишда 18% гача ёрилиб кетади.

**ЛИОН F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи. Карамбошларининг вазни 2 кг дан ошади. Пишиб етилиши уруғи униб чиққандан сўнг 98 кунни ташкил этади.

КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш												
Кўчатларни ўтқазиш												
Қосқилни йиғиб олиш												

### КЕЧКИ оқ бошли карам

**ШАРКИЯ 2.** Кечпишар нав. Уруғи униб чиққандан сўнг 120 кунда пишади. Карамбошининг тиғиз, шакли юмалоқ, вазни 1,7 кг. Янгилигича истеъмол қилинади ва қайта чиллашбон.

**СОДЬЯ УЗБЕКСКИЙ.** Кечки нав, 140–150 кунда пишиб етилади. Карамбошининг шакли ясси тухумсимон, вазни 1,2-1,7 кг, ёрилишга мойил. Яхши сақланмайди, узок муддатларга ташиб бўлмайди, аммо иссиққа чидамли.

**ЎЗБЕКИСТАНСКАЯ 133.** Кечки нав, уруғи униб чиққач 155 кунда пишади. Карамбошининг юмалоқ, вазни 1,3-1,7 кг.

**АНКОМА F1.** Ўсув даври 125–150 кун бўлган кечпишар Голландия дурагайи. Карамбошининг тиғиз, шакли юмалоқ, вазни ўртача 2,3 кг. Истикболли дурагай.

КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш												
Кўчатларни ўтқазиш												
Қосқилни йиғиб олиш												

## ПЕКИН карами

Карамбошлари узун цилиндрсимон бўлган бу сабзавот кўп жиҳатдан салат ўсимлигини элсалатади. Уни етиштириш жуда қулай. Уруғлари доимий жойга 10 см оралиқда, қатор оралиғи 60 см қилиб экилади. Пекин карами поя чиқариб юборишга жуда мойил, шу боис уни кўчатидан экиб бўлмайди, шунингдек, мунтазам суғориб турилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Республикамызда Пекин карамининг қуйидаги икки вакили Давлат Реестрига киритилган ва уни халқимиз муваффақият билан етиштириб келмоқда.

**4А-4А F1.** Эртапишар Япония дурагайи. Уруғи униб чиққандан сўнг 60 кунда пишади. Карамбоши ўртача 1,4 кг атрофида, шакли овалсимон, тиғиз. Баҳорги етиштириш тавсия этилади.

**ХИБИНСКАЯ.** Эртаги маҳсулот олиш учун экиладиган жуда эртапишар нав. Карамбоши узун цилиндрсимон шаклда.

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



Агар сиз Пекин карамини етиштиришни режа қилган бўлсангиз – бу эртаги картошка етиштириб олишингиз учун қулай имконият!

Экиш муддати: Жанубий вилоятларда: 15 февраль – 1 март; марказий минтақада жойлашган вилоятларда: 25 февраль – 10 март; Шимолий минтақаларда: 10– 20 март.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 0,25-0,35 т уруғлик картошка сарфлайсиз. Ёзда экилган картошканинг ўртача ҳосилдорлиги гектарига 25-30 тонналигини ҳисобга олсак, яхши парваришланган картошкадан 2,5-3 т ҳосил йиғиб оласиз. Ҳар бир кг картошканинг юртимиз бозорларидаги баҳорги баҳоси 2000 сўмлигини инобатга олсак, бу қўшимча 5-6 млн. сўм даромад дегани!

## ГУЛКАРАМ



“Гулкарам, – деб ёзган Марк Твен – бу ҳам карам, аммо у олий маълумотли”. Албатта бунда ёзувчи унинг ажойиб таъмини назарда тутган, аммо деҳқон-фермерлар учун бу муҳим эмас. Муҳими, гулкарам етиштириш бошли карамга нисбатан бир мунча мураккаброқдир. Гулкарам учун чуқур унумдор қатлам зарур, унинг тўпгули ривожланишни бошлагунча, ўсимлик етарлича миқдорда барг тўплашга улгуриши, шунингдек унинг ўсишига ҳеч нарса халақит бермаслиги керак. Ушбу талабларга риоя этилмаса, ҳар қанча уринсангиз ҳам йирик ка-

рамбоши ололмайсиз! Шу боис тупроқни талаб даражасида тайёрлаш, кўчатларни ўтқазиб ва ўсимликларни мунтазам суғориб туриш лозим. Нав танлаш ҳам аҳамиятга эга. Гулкарам навлари турли пишиб етилиш муддатларига эга. Нав танлай билсангиз барвақт сифатли ҳосил етиштириш имконига эга бўла-

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

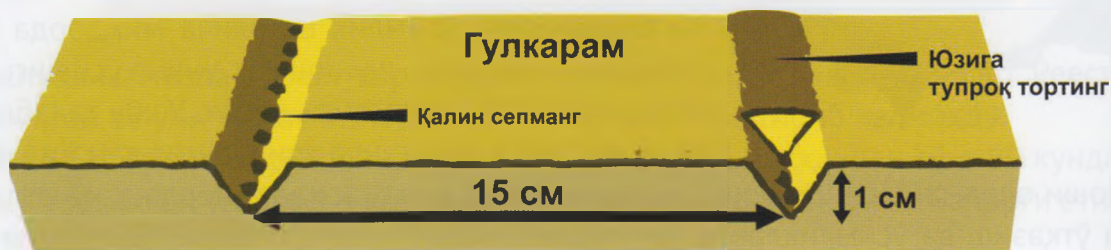
Этиштирилгандан майсалар униб кўришга бўлган вақт	7–12 кун
Бир мунча уруғларнинг ўртача сони	285 та
Бир мунча уруғларнинг ўртача ҳосилдорлиги	0,5-1 кг
Ўсимликнинг сақланиш даври	4 йил
Этиштирилгандан ҳосилни йиғиб кўришга бўлган вақт	15–20 ҳафта (эртаги ва ўртаги навлар) 20–24 ҳафта (кечки навлар)
Ўсимликнинг ўсишига хос хусусиятлари	Етиштириш бир мунча мураккаб. Яхши тайёрланган унумдор тупроқни талаб этади. Кўчат ўтқазилганда эҳтиёткорлик, ўсимликларни мунтазам суғориб туриш ва зараркунандалардан ҳимоялаш лозим

### КАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

Гулкарам ўсишига лозим, шу боис эгатлар кўчат экишдан бир неча ой олдин тупроқни тайёрлаш лозим.

- Кўчат ўтқозиш учун куннинг бир қисмида қуёш тушадиган жой танланади. Эгатлар етарлича чириган гўнг ёки компост солинган ҳолда кузда чопиб қўйилади.
- Баҳорда комплекс ўғитлар солинади. Кўчат ўтқозишдан олдин эгатлар чопилмайди, балки хаскаш билан енгил юмшатилиб чиқилади.

### УРУҒЛАРНИ СЕПИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚОЗИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



- Бақувват кўчат олиш учун 10 см атрофида масофа қолдириб ягоналаб чиқинг.
- Кўчатлар 5-6 та чинбарг чиқарганда доимий жойга ўтқозилади. Суғориш олдидан кўчатлар мўл суғорилади. Экиб бўлингач илдизлар атрофи пухталиқ билан зичланади. Кўчатлар қаторда 50-60 см оралиқда экилади.

КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш	W					W						
Кўчатларни ўтқозиш			Y				Y	Y				
Ҳосилни йиғиб олиш												

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Ўсимлик атрофидаги тупроқ мунтазам юмшатиб турилади, бегона ўтлар йўқолади, ёш ўсимликлар қушлардан ҳимоя қилинади.
- Гулқарам айниқса бошланғич ўсув даврида мўл суғоришни талаб этади, акс ҳолда қарам бошлари майда бўлиб қолиши мумкин. Ўсимликлар даврий равишда озиклантирилади.
- Ўртапишар навларда қарамбоши атрофидаги барглари қайрилиб сояланади.
- Айнан шу усулда кечки навлар қарамбоши совуқ уришдан ҳимоя қилинади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИГИЛАДИ?

- Карамбоши тўлиқ пишиб етилиши кутилмасдан узилади. Ўсиб кетган карамбошлар ғовак бўлиб қолади.
- Карамбошларни эрталаб узиш мақсадга мувофиқдир. Гулкарамни илдизи билан суғуриб олиб, салқин жойга осилиб, бошчасига даврий равишда сув сепиб турилган ҳолда 3 ҳафтагача сақлаш мумкин.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Гулкарамдан тўйимли, витаминга бой тансиқ таомлар тайёрланади. Уни қайнатиб ёки майонез билан дастурхонга тортиш мумкин ёки пишлоқли соусга ботириб оловда пиширилади. Французлар хом гулкарамни майонез билан ҳам истеъмол қилишади. Халқимизда гулкарамни тухум билан қовуриш кенг тарқалган. Бундан ташқари гулкарамдан маринадлар тайёрлашда фойдаланиш мумкин.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Полиэтилен халтачаларга ўралган ҳолда совитгичда бир ҳафтагача сақлаш мумкин. Хўжаликларда совуқ ва қуруқ омборларда похолли яшикларда сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Карамбоши – гултўпи баргларида яхшилаб тозаланади ва кўчирилади. Тузли сувга солиб 20–25 дақиқа ўртача оловда қайнатиб олинади. Билан совитилиб карамбоши бўлакчаларга ажратилади. Бўлакланган бошчалар оқини сариғи аралаштирилган тухумга ботириб олинади ва шу заҳоти унга буғлаб оловда, сўнгра қизиб турган ўсимлик мойида олтин ранг тусга киргунча қовуриб олинади. Тайёр гулкарам бошчаларини дастурхонга иссиқлигида ҳам, совитиб ҳам майонез билан тортилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**СОНЯВОКЕР F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи. Кўчат экилгандан сўнг 90 кунда пишдиб етилади. Бошлари баланд ясси юмалоқ, гул тўплари зич, ранги оқ, вазни 1,6 кг.

**СОНЯВОКЕР F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, кўчат экилгандан сўнг 90 кунда пишдиб етилади. Карамбоши баланд ясси юмалоқ, ранги оқ, гултўплари зич. Вазни 1,6 кг.

**СОНЯВОКЕР F1.** Эртапишар Япония дурагайи, кўчат экилгандан сўнг 55–60 кунда пишдиб етилади, 75 кунда тўлиқ пишади. Карамбоши баланд гумбазсимон, гултўпи зич, ранги оқ. Вазни 0,7-1 кг атрофида.

**СОНЯВОКЕР F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, кўчат экилгандан сўнг 50–55 кунда пишдиб етилади, 65 кунда тўлиқ пишади. Карамбоши ясси юмалоқ, гултўплари зич, ранги оқ. Вазни ўртача 0,5-1 кг атрофида.

**СОНЯВОКЕР F1.** Эртапишар нав, кўчати экилгандан сўнг 30–35 кунда пишдиб етилади. Карамбоши ясси юмалоқ, гултўплари зич жойлашган, вазни 0,7-0,8 кг. Ранги тиниқ қизил, гултўпи зичлиги кетишга мойил.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Аввалги бетларга қаралсин



## ҚАЛАМПИР



Ширин қалампир энг витаминга бой ҳамда салатбоп сабзавот сифатида халқимизда кўплаб етиштирилади. Мазкур иссиқсевар сабзавот иссиқхона шароитида ҳам, очик майдонларда ҳам муваффақият билан етиштирилади. Иссиқхоналарда етиштирилганда ширин қалампирнинг бўйи 1 м га етади, очик ерда эса одатда 60 см дан ошмайди. Ширин қалампир меваси этга тўлишганда етилган ҳисобланади. Унинг қизаришини кутиш маънога эга эмас, чунки бу билан унинг таъми яхшиланиб қолмайди. Аммо турли сабзавот икралари тайёрлаш учун етиштириладиган тўқ қизил мевали ширин қалампир навлари бундан мустаснодир.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ



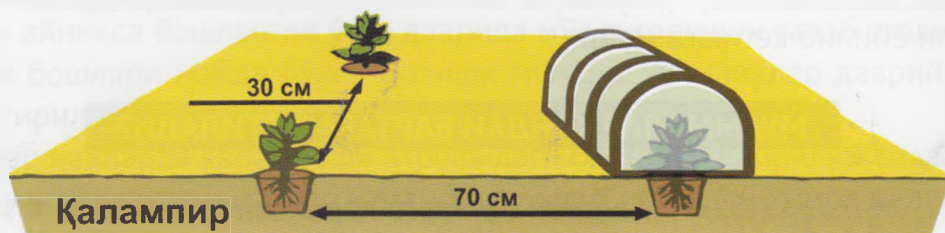
Уруғ сепилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	12–18 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосилдорлиги	8–12 мева
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	5 йил
Уруғ сепилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	15 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Мунтазам суғориш ва озуқага талабчан

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Очик далада етиштириш учун яхши зовурланган, тупроғи унумдор, қуёш яхши тушадиган, шамолдан ҳимояланган жой танланади. Экиш олдидан тупроққа комплекс минерал ўғитлар берилади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?

- Кўчатлар 15–210С ҳароратда ўстирилади. Уруғлар торф-чириндили тувакчаларга иккитадан ёки махсус яшиклар ҳамда парник тупроғига сепилади. Кўчатлар бақувват бўлиб ўсиши учун нимжон майсалар олиб ташланган ҳолда яганага чиқилади. Очик майдонга экишдан олдин кўчатлар чиниқтирилади.



КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш		W W	W	🌱 🌱 🌱	🌱							
Ҳосилни йиғиб олиш						■	■	■				

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Доимий ерга экишдан олдин кўчатлар сийраклаштирилиб қайта экилади.
- Уртача миқдорда доимий суғориб турилади. Мевалар тўлиша бошлагач ҳар бир суғоришда калийли ўғитлар берилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Мевалар тўлишиб ялтироқ тусга киргач ҳали яшиллигидаёқ мунтазам узилади.

### ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚўЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Ширин қалампир хомлигича ҳам, пишган ҳолатда ҳам пазандачиликда кўплаб қўлланилади: унинг хом мевалари майда тўғралиб, турли салатларга қўшилади. Лафчак, шўрва каби таомлар тайёрлашда фойдаланилса, уларга ажойиб таъм беради. Ширин қалампирнинг яшил ва қизил мевалари сабзавот икралари ва маринадлари шифобахш таъмида беқиёс хомашё бўлиб хизмат қилади. Унинг яшил мевалари воситасида тайёрланган дўлмалар халқимизнинг энг сеvimли таомларидан бири ҳисобланади.

**СЌКЛАШ УСУЛИ.** Ширин қалампирни ёпиқ идишларда совитгичга солиб 2 ҳафтагача сўкляш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Ширин қалампир мевалари ювилади. Мевасини ёриб юборилган эҳтиёткорлик билан банди ва ўзаги олиб ташланади. Бунинг учун банди ичига ичига босилса банди уруғи билан бирга мевадан ажралади, уни суғуриб олиб, уруғлари тўкиб ташланади. Унинг ичига майда тўғралган пиёз, гуруч, қийилган гўшт ва зираворларнинг ўзаро аралашмаси солиб тўлдирилади. Тайёрланганлар олдиндан тайёрлаб қўйилган қайла ичига териб чиқилади. Қайла суви дўлмаларни кўмиб туриши лозим. Дўлмалар терилган қайла пастроқ оловда 30–35 дақиқа қайнатилади. Дўлмалар қайла масаллиқлари билан бирга иссиқлигида дастурхонга тортилади. Қайла карам дўлма қайласи сингари тайёрлаб олинади (карам дўлмага қаралсин).

**ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?**

**ДЕНВЕР F1.** Эртапишар Франция дурагайи, ўсув даври биологик пишиб етилгунча 90–95 кун. Очиқ ва ёпиқ майдонларда етиштиришга мўлжалланган.

**МАРАТОС F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври мева биологик пишиб етилгунча 95 кун. Тамаки мозаикаси вирусига чидамли.

**ФИЕСТА F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври мева биологик пишгунча 95 кун. Транспортда ташилганда товар кўринишини йўқотмайди.

**НАРГИЗА.** Ўртапишар нав. Ўсув даври меваси техник етилгунча 120 кун. Касалликларга чидамли.

**ТОНГ.** Ўртапишар нав, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 128 кун. Юқори ҳосилдор, касалликларга чидамли.

**ДАР ТАШКЕНТА.** 1980 йилдан буён етиштириб келинаётган ўртапишар нав. Ўсув даври мева техник етилгунча 115 кун. Қайта ишлашбоп нав.

**ЗАРЯ ВОСТОКА.** Ўртапишар нав, ўсув даври мева биологик пишиб етилгунча 145–150 кун

**ЗУМРАД.** Ўртапишар нав, ўсув даври мева биологик пишиб етилгунча 160 кун.

**ЛАСТОЧКА.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган ўртапишар нав, меваси техник пишиб етилганда қизил тусда бўлади. Ўсув даври биологик пишиб етилгунча 152 кун. Қайта ишлашбоп нав.

**ОРИОН F1.** Кечпишар Голландия дурагайи, ўсув даври биологик пишиб етилгунча 120 кун. Очиқ дала ва иссиқхоналарда етиштирилади.

**МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?****ЎРГИМЧАККАНА**

Ширин қалампир ўргимчаккана билан тез-тез зарарланиб туради. Баргларда хира доғчалар ҳосил бўлади ва бронзасимон тусга киради. Жуда майда каналар барг остига беркиниб олади. Ўсимликларга малатион ёки деррис яхшилаб пуркалади.

**ШИРА**

Очиқ далада ҳам, иссиқхона шароитида ҳам ўсимликларни зарарлайди. Ўсимликларга перметрин ёки гептенофос пуркалади.

**ЮҚОРИГИ ЧИРИШ**

Меванинг учки қисми қорайиб қолади. Унинг асосий сабаби – нотўғри суғоришдир.

**СЎЛИШ**

Ширин қалампирларда сўлиш кўплаб учраб туради. Уни бартараф этиш учун алмашлаб экишга риоя қилинади. Агротехника қоидаларига риоя этилади. Чидамли навларни экиш тавсия этилади.

## АЧЧИҚ ҚАЛАМПИР

Аччиқ қалампир ўсимлиги ташқи кўринишидан ширин қалампир билан деярли бир хил, фақат унинг мевалари анча майда ва ингичка бўлади. Уни экиш, парвариш ва ҳосилни йиғиб олиш тадбирлари ширин қалампирникидан фарқ қилмайди. Унинг техник ёки биологик пишиб етилган мевалари пазандачиликда асосан ўзига хос аччиқ таъм берувчи зиравор сифатида ишлатилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**МАРГИЛАНСКИЙ 330.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган нав. Ўсув вақти мева биологик пишиб етилгунча 125 кун. Битта ўсимлик ўртача 20–30 та тугади. Мевалари майда, конуссимон, тупида юқорига қараб жойлашади. Аччиқлиги жуда юқори.

**ТИКАНТНИЙ.** Йирик мевали нав, мевалари узунчоқ конуссимон. Ҳосилдорлиги ўртача 10-11 т/га.

Бу навлардан ташқари ҳозирги кунда халқимизда Корея нав ва дурагайлари муваффақият билан етиштирилмоқда. Корея дурагайлари ўзининг серҳосиллиги, меваларининг бирмунча йириклиги билан ажралиб туради. Унинг истиқболлиги айрим вакиллари ҳозирда республикамизнинг нав синаш шахобчаларида тарқатилиб, синовдан ўтмоқда.



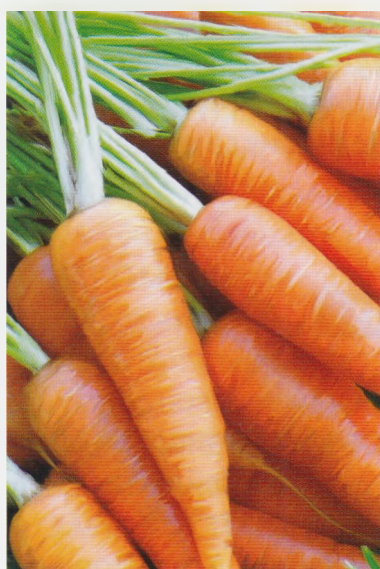
Агар сиз эртаги ширин қалампир етиштирган бўлсангиз – бу кечки бодринг етиштириб олишингиз учун қулай имконият!

Тавсия этиладиган навлар: Марғилон-822, Наврўз, Ўзбекистон-740, Ранний-645, F1 Алиби Аякс Микс

Экиш муддати: жанубда 10–20 июль, марказий минтақаларда 15–30 июнь, шимолий минтақаларда 15–25 май.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 500-600 гр. уруғ сарфлайсиз. Яхши парваришлаб ва мунтазам ҳосилини териб турсангиз, кечки бодрингдан бу майдонда 1,5-2,5 тонна ҳосил йиғиб оласиз. Ҳар бир кг бодрингнинг юртимиз бозорларидаги кузги баҳоси 1000 сўмлигини инobatга олсак, бу қўшимча 1,5-2 млн. сўм қўшимча даромад дегани!

## САБЗИ



Сабзи икки йиллик сабзавот бўлиб, биринчи йили серсув ва этли 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 этли 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 камайтириш мақсадида қаторлар жуда яқин (10–15 см) қилинади.

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

## ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Уруғ сепилгандан майсалар 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 жуда яхши тайёрлаш, пухта ўтоқ ва сабзи пашшасига қарши курашишни талаб этади.

## ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

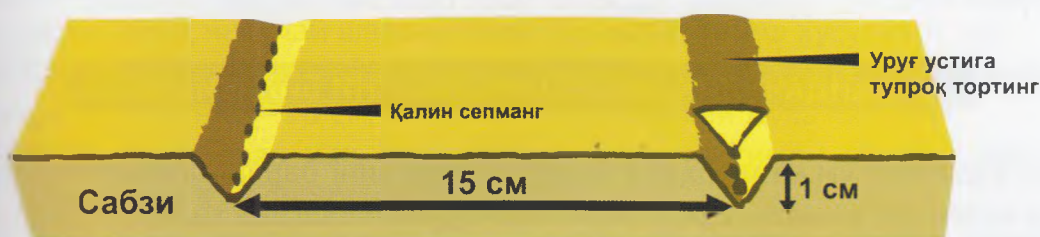
- Сабзи тупроққа талабчан ўсимлик. Узун ва тўғри илдизмеваларни фақатгина чуқур ишлов берилган унумдор энгил тупроқларда ўстириш мумкин. Оғир ва тошлоқ тупроқларда калта мевали навларни етиштириш тавсия этилади. Сабзи тупроқда гўнг бўлишини хоҳламайди, ҳаттоки, у ўтмишдош экинга солинган бўлса.

Ҳам.

- Кўзда кўёшли жойдан қаторлар олиб қўйилади, қатор олиш билан бирга торф солиш мумкин, аммо ҳеч қачон гўнг ва боғ компости солишга рухсат этилмайди. Уруғ сепишдан 1-2 ҳафта олдин тупроққа комплекс минерал ўғитлар солиб чиқилади.

### УРУҒ ҚАНДАЙ СЕПИЛАДИ?

- Қоррида 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		☞				■						
Қаторларни йиғиб олиш					■	■				■	■	

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Қоррида унинг чиққач, ўсимликлар оралиғида 5–7 см масофа қолдирилиб ягоналаш чиқилади. Ягоналаш эҳтиёткорлик билан амалга оширилади, иложи бўлса қоррида салқин қисмида ягоналаш мақсадга мувофиқдир. Агар ер куруқ бўлса, қоррида суғориб олинади. Қолдирилган ўсимликлар атрофи зичланади, суғуриб қоррида йўқотилади.
- Қоррида кўра бир-икки марта қўлда ёки чопқич ёрдамида ўтоқ қилиб чиқилади. Кўп йиллик ўтлар қўлда суғуриб олинади.
- Қоррида нам ҳолатда сақлаган ҳолда, ўртача миқдорда мунтазам суғориб тупроқни қоррида. Куруқ тупроқни мўл суғориш илдизмеваларнинг ёрилиб кетишига олиб келиши мумкин.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Илдизмевалар навга хос катталиққа етгач, юлиб олиниб истеъмол қилинаверади. Агар тупроқ қаттиқ бўлса, илдизмевалар боғ паншахаси ёрдамида суғурилади. Хўжалиқлар 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 заҳоти 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 жуда маълум ва машҳур сабзавот. У дунёнинг барча мамлакатларида кенг миқёсда истеъмол этилади. 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 сабзидан торт пиширишади. Халқимизда эса сабзи миллий таомимиз бўлган палов учун алмаштириб бўлмайдиган бебаҳо масаллиқ сифатида жуда қадимдан машҳурдир.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Салқин жойларда сақланади. Совитгичда полиэтилен халтачаларга солиб икки ҳафтагача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Аксарият уй бекалари сабзининг айнан ўзидан таом тайёрлаб бўлмайди деб ҳисоблашади. Аслида ундай эмас, сабзидан витаминга бой бўлган ажойиб парҳез 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.

### НАВЛАР

**ПУМА F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи. Илдизмеваси цилиндрсимон, эти қизил, узунлиги 12 см. Ўсув даври 110 кун.

**ЦИРАНО-БЕРЛИКУМЕР.** Ўртапишар Голландия дурагайи. Илдизмевалари цилиндрсимон, 15 см узунлиқда, ранги қизил. Ўсув даври 105–110 кун. Илдизмеваларини 6–8 ойгача сақлаш мумкин.

**КАСКАДЕ F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 115 кун. Илдизмеваси цилиндрсимон, ранги қизил, узунлиги 12–14 см келади.

**КАРСОН F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 100 кун. Илдизмева

ли цилиндрсимон, 11–14 см узунликда, ранги қизил.

**ЗИЙНАТЛИ.** Эртаги ва кечки муддатларда экиладиган нав. Ўсув даври 105–110 кун. Илдизмеvasи конуссимон, узунлиги 11–13 см, ранги қизғиш.

**КАНАДА F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 100 кун. Илдизмеvasи цилиндрсимон шаклда, узунлиги 15–17 см, ранги қизил.

**МИРЗОИ ЖЕЛТАЯ 304.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган ўртапишар нав, ўсув даври 110–130 кун, илдизмеvasи цилиндрсимон, учи тўмтоқ, узунлиги 15–16 см, ранги сариқ.

**МИРЗОИ КРАСНАЯ 228.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган эртапишар нав, ўсув даври 80–90 кун. Илдизмеvasи цилиндрсимон шаклда, учи ингичкалашган, узунлиги 13–17 см, ранги қизғиш.

**МШАК 195.** Эртапишар маҳаллий нав, ўсув даври 85–93 кун. Илдизмеvasи калта цилиндрсимон, уч томони тўмтоқ. Узунлиги 8–13 см., ранги сариқ, ер юзасига чиқиб турган қисми яшил, ноқулай шароитларда эркаклаб кетиш хусусияти бор.

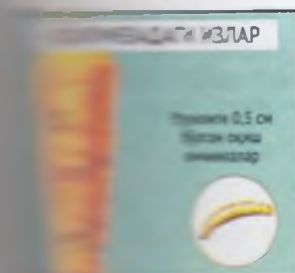
**ШАНТСКАЯ 4.** Ўртапишар, ўсув даври 80–90 кун. Илдизмеvasи цилиндрсимон, учи тўмтоқ, узунлиги 15–16 см, ранги қизил. Кўриниши жуда чиройли.

**НУРЛИ-70.** Ўртапишар нав. Илдизмеvasи цилиндрсимон шаклда, учи тўмтоқ, ранги тиниқ сариқ. Юқори ҳосилдор нав.

**ШАНТАНЭ 2461.** Ўртапишар нав. Илдизмеvasи конуссимон шаклда, узунлиги 13–15 см. Ўсув даври 84–93 кун. Илдизмеvasининг ранги сариқ. Узоқ муддат яхши сақланади.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Маълумки сабзи чуқур ва унумдор тупроқларни талаб этади. Оғир лойли тупроқларда шакли тўғри бўлган илдиз мевалар етиштириш жуда қийин. Бундай ҳолатларда калта мевали навларни қўллаш лозим. Аммо бу тадбир ҳосилни сабзи пашшадан кутқара олмайди. Бу зарарли ҳашарот айрим минтақаларда шундай ҳолат ҳосилтабада зарар келтирадики, бу ерларда сабзи етиштиришга уриниб кўриш натижасида бўлиб қолади. Амалда сабзи пашшаси билан зарарланмайдиган навлар ҳали эмас, шунингдек, унга қарши курашишнинг самарали усуллари ҳам топилмади. Шу боис унга қарши курашишнинг бир қанча усулларида бир йўла фойдаланиш лозим. Қуйида улар билан танишиб чиқамиз. Бу усуллар сабзини пашшадан қўлиш имконини беради. Пашшадан ташқари сабзи ҳосилига яна бир қанча зарарчилар ва зараркунандалар жиддий хавф солиши мумкин.



### 1. САБЗИ ПАШШАСИ

Барглар қизаради, қуёшли об-ҳавода сўлийди. Кейинроқ барглар сарғайиб қолади. Бу сабзининг жуда хавфли зараркунандаси. Майсалар нобуд бўлади; из қолдирилиб ейилган илдизмевалар чирийди. Қуруқ тупроқдаги илдизмеваларни кучли зарарлайди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Сабзини шамол эсиб турадиган майдонда етиштирилади. Сийрак экиш лозим. Ягоналашда суғуриб олинган ўсимликлар йўқотилади. Экиш олдида тупроққа примифосметил пуркалади. Пашша билан кўп

зарарчилар минтақаларда қишга сақланадиган навлар июль ойида экилиб, етарлича ўлчамга етган ҳолатда қўлинилади.



УСИМЛИКДА ПАЙДО БУЛГАН БЕЛГИ		Пайдо қилувчи сабаблари
<b>МАЙСАЛАР</b>	Униб чиқмайди	Жуда чуқур экилган
	Эгилиб қолган	Чириш
<b>БАРГЛАР</b>	Сариқ доғлар, кейинчалик кизаради	9
	Кизғиш, кейинчалик сарғаяди	1
	Кучли буралган	10
	Нобуд бўлаяпти, барглари қора	7
	Из қолдириб еб ташланган, қавариқлар билан қопланган	Сельдерей пашшаси
	Майда пашшалар ёпишган	Ловия шираси
<b>УСИМЛИК БУТУНЛАЙ</b>	Эгилиб қолган, қорайган жойлари бор	Поя чириши
<b>ИЛДИЗ МЕВАЛАР УСУВ ЖОЙИДА</b>	Ёрилиб кетаяпти	12
	Шохлаб кетаяпти	8
	Ичидан ейилган	13
	Яшил бошли	2
	Майда	5
	Бинафшаранг моғор билан қопланган	6
	Оқ моғор билан қопланган	7
	Қора тангачасимон ғуборли доғлар	4
	Қора доғли, чирияпти	11
Из қолдириб ейилган	1 ёки симқурт	
	Еб ташланган	Тунламлар, кўпоёқ курт, шилликқуртлар
<b>САҚЛАШГА ЖОЙЛАШТИРИЛГАН ИЛДИЗ МЕВАЛАР</b>	Пушти моғор билан қопланган	6
	Оқ моғор билан қопланган	7
	Қора яра-чакалар	3
	Юмшоқ, ёқимсиз ҳидли	Хул чириш



### 2. ЯШИЛ БОШ

Сабзининг айрим навларида илдимевасининг тупроқ юзасига чиқиб қолган қисми яшил тусга кириб қолади. Картошқа дан фарқли ўлароқ яшил тусли сабзиларни озиқовқат учун бемалол ишлатиш мумкин ёки бу муаммони енгил чопиқ қилиб чиқиш билан ҳал этиш мумкин.

### 5. МАЙДА ИЛДИЗМЕВАЛАР

Шира ва вируслар ўсишни секинлаштиради ва ҳосилдорликни пасайтириб юборади, аммо касаллик ва зараркунандалар бўлмаганда ҳам сабзи кўпинча майда бўлиб қолади. Бунга кўпинча яхши тайёрланмаган тупроқ сабаб бўлади. Шу боис сабзи экиладиган майдон чуқур чопилиши лозим. Агар сабзининг ўсиши суст кечса ўсимликлар барга орқали мунтазам озиқлантирилади ёки бир вақтнинг ўзида суғориш билан бирга суяқ ўғитлар берилади. Сабзи бундай озиқлантиришга айниқса мавсум ўрталарида жуда сезгир бўлади.

### 3. ҚОРА ЧИРИШ

Сабзи илдимевалари катта қора яралар билан қопланади ва истеъмолга яроқсиз бўлиб қолади. У фақатгина сақлаш вақтида юзага келади.

**Курашиш усули:** Зарарланган илдимевалар йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Сақлашни тўғри ташкил қилиш. Сабзи экилган жойга келгуси йилда сабзи экилмайди.

### ҚОРАЙГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР



### 4. КУЙИШ

Хавfli эмас, қумлоқ тупроқларда тоза гил қўшилиб қолган жойларда учрайди. Бунда тупроқ тарқибдаги тузлар илдимевани шикастлайди, аммо у маҳсулотнинг озиқ-овқатлик қимматига таъсир қилмайди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. **Огоҳлантирувчи чоралар:** Бундай тупроқларда сабзи етиштиришда қаторларни экишга таянганда гилли кесаклар йўқотилади.

### ШОХЛАГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР



### 8. ШОХЛАШ

Одатда бу ҳолат экиш олдида тупроққа гўнг ёки боғ компости солишдан келиб чиқади. Баъзан тошлоқ ёки яхши ишлов берилмаган оғир тупроқларда ҳам кузатилади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Сабзи экиладиган майдонга гўнг камида бир йил олдин солинади. Тупроқни зичламаслик керак.



МОҒОРЛАГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР

**6. ИЛДИЗМЕВАЛАРНИНГ БИНАФШАРАНГ ЧИРИШИ**

Баъзан сабзи ва пастернакни зарарлайди. Барг тўплами енгил сарғайди, аммо илдизмевалар учки ёқинги бинафшаранг толалар билан қоплаб қопланиб олади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган илдизмевалар йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган илдизмеваларни сақлашга ҳолати яхшироқ бўлишига умуман йўл қўйилмайди. Зарарланган майдонларда кетмиш йилда илдизмевалилар ва сабзи етиштирилмайди.



**7. ОҚ ЧИРИШ**

Сақлашда сабзида учрайдиган асосий касалликлардан бири. Илдизмевалар юзасида оқ моғор ҳосил бўлади ва уларни тезда нобуд қилади. Баъзан ўсув жойида ҳам ўсимликни зарарлайди – бунда барг банди ва илдизмева боши қораяди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Чирган мевалар йўқотилади. Соғлом ўсимликлар деррис билан суғорилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Бегона ўтларнинг ўсишига йўл қўйилмайди. Фақатгина соғлом мевалар қуруқ ва шамоллатиб туриладиган жойларга сақлаш учун жойлаштирилади. Зарарланган жойда икки йил мобайнида сабзи, пастернак ва селдерей етиштирилмайди.



БАРГЛАР РАНГИНИНГ ЎЗГАРИШИ

**9. ПАКАНА ДОҒЛАНИШ ВИРУСИ**

Баргларининг ўрта қисми мозаикасимон сариқ рангга киради, четки барглари қизғиш тусли бўлиб қолади. Вирус сабзи шираси орқали юқади. Зарарланган ўсимликлар кучли равишда ўсишдан қолади, ёш ўсимликлар зарарланганда ҳосил жуда паст бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ёш сабзиларга перметрин, гептенофос ёки примикарб пуркалади.



ЎРГАН БАРГЛАР

**10. САБЗИ ШИРАСИ**

Ўсимликлар айниқса ёз иссиқ ва қуруқ ҳолда хавfli ҳисобланади. Барглари буралиб қолади, ранги сарғайиб ва ўсишдан қолади, аммо илдизмевалар ширалар пакана доғлари вирусини ташиб юради.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг олдини олишда ёқ ўсимликларга перметрин, гептенофос ёки примикарб пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самаранинг мавжуд усули мавжуд эмас.



ЕРИЛИБ КЕТГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР

**11. ЁРИЛИШ**

Ёрилган мевалар сақланмайди. Ёрилиш одатда кучли ёмғир ёққанда ёки узок қурғоқчиликдан сўнг мўл суғорганда кузатилади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Ёрилган меваларни дарҳол истеъмол қилиш керак.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Қурғоқчиликка йўл қўйилмаган ҳолда мунтазам суғориб туриш ва ўсимликлар атрофини компост билан мулчалаш лозим.



ИЧИ ЕЙЛГАН ИЛДИЗМЕВАЛАР

Узунлиги 2 см бўлган оқ куртлар



**12. ИНГИЧКА ҚУРТЛАР**

Тупроқда яшовчи қуртлар сабзи ва пастернак илдиз-меваларининг ўзагини еб қўяди. Бевозталанганда қуртлар орқага тисланишади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган илдизмевалар ёқиб юборилади, қуртлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экинларга перметрин, гептенофос ёки примикарб билан ишлов берилади.

**БОДРИНГ (ёпиқ усулда)**

Ёпиқ усулда етиштириладиган бодринг навларининг мевалари тўғри, шакли цилиндрсимон, пўсти ялтирок ва силлиқ бўлиб, узунлиги 0,5 м гача боради. Бундай бодринглар савдо расталарида жуда чиройли кўринишда бўлиб, харидоргир ҳисобланади, аммо уни етиштириш бирмунча мураккаб. Ёпиқ усулда етиштирилувчи бодринглар юқори ҳарорат, пухта парвариш, доимий суғориш ва озиклантириш, тупини осиб қўйиш, ўз вақтида чанглантириш, касаллик ва зараркунандаларга қарши курашиш ва бошқаларни талаб этади. Бодринг амалда помидор билан бир жойда ўстирилса-да, унга нисбатан ҳавонинг нисбати намлигини кўпроқ талаб қилади. Бодринг ўстириладиган иссиқхона тупроғи эса енгил ва унумдор бўлиши лозим.

**ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ**

ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ	
Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	3–5 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосили	25 дона мева
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	6 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш бирмунча қийин, кўп вақт ва маблағ талаб этади.

**ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?**

- Иссиқхона шароитида одатда бодринг катта майдонда етиштирилмайди, у боис махсус субстратли туваклар ёки пластик қоплардан фойдаланиш мақсадида мувофиқдир.
- Кўчатлар ерга ўтказиладиган бўлса тупроқ енгил, аммо унумдор бўлиши лозим.

**УРУҒЛАРНИ ЭКИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚАЗИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?**

- Кўчатлар 18–23° ҳароратда ўстирилади. Уруғлар диаметри 9 см бўлган торф-кўрпандили тувакчаларга 1,5 см чуқурликда экилади. Қишки иссиқхоналарда уруғлар декабрь охирида экилади, кўчатлар январ охири февраль бошларида ўтқазилади. Баҳорги иссиқхоналарда эса уруғлар январь охирида экилиб, кўчатлар март ойининг бошларида ўтқазилади. Тупроқ нам ҳолатда сақланади, зараратга кўра кўчатлар озиклантириб турилади.



КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Урғуни экиш ва кўчатларни ўтқазиб	🌱	🌱	🌱									🌱
Ҳосилни йиғиб олиш				🍅	🍅	🍅	🍅	🍅				

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Бодринг кўчатлари етиштириладиган иссиқхона 20–25°C ҳароратда ушлаб турилади.
- Тўпроқ нам ҳолатда сақланади, аммо жуда нам бўлиб кетмаслиги керак, шу боис ва микдорда сув бериб тез-тез суғориб турилади. Ҳавонинг нисбий намлиги юқори бўлиши лозим, шу билан бир қаторда тез-тез шамоллатиб турилади.
- Бодринг поялари тик ҳолатда тортилган каноппояларда ўстирилади. Поя иссиқхона томига етиб боргач унинг учи чилпиб қўйилади. Ён шоҳлар эса урғочи пайдан сўнг иккита барг қолдирилиб чилпиб қўйилади. Урғочи гуллар гултожи пайдан кичкина тугунчаси борлиги билан эркак гуллардан фарқ қилади. Эркак гулларда тугунча бўлмайди. Гулламайдиган ён шоҳлар 0,5 м узунликда қирқиб ташланади.
- Июли-августий навларда барча эркак гуллар олиб ташланади: чангланишдан тугунча қолган мевалар аччиқ бўлиб қолади.
- Мевалар етила бошлаши билан икки ҳафтада бир мартаба помидор ўсимлигини бериладиган ўғитлар билан озиклантирилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

Бодринг мевалари тайёр бўлганлигига қараб мунтазам узилади. Мевалар қирқиб олишга рухсат этилмайди. Агар пояда битта бўлса ҳам мева уруғ қолдирилса, мевалар тугулишдан тўхтади.

**ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?**

**НАВБАҲОР F1.** Ўртапишар дурагай, ўсув даври меваси техник пишиб етилгунча 50–55 кун. Мева шакли цилиндрсимон, узунлиги 10-12 см, диаметри 3,5–4 см, тўқ яшил, жилоли. Асалари ёрдамида чангланади. Меваси жуда чиройли, палагида сарғаймайди.

**ТошДАУ-70.** Ўртапишар дурагай, ўсув даври техник пишиб етилгунча 51 кун. Мева шакли цилиндрсимон, учи овалсимон, узунлиги 10–12 см. Оталик гули кам, шу боис чанглатувчи нав билан экиш керак.

**СЕРСУВ 14.** Ўртапишар нав, ўсув даври биринчи теримгача 56–60 кун. Мева шакли цилиндрсимон, узунлиги 12–15 см. Оталик гули кам, чанглатувчи нав билан экиш керак.

**ОРЗУ F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, уруғи униб чиққач 45 кунда пишади. Меваси цилиндрсимон, узунлиги 10–12 см. Жуда ҳосилдор истиқболли дурагай. Очiq усулда ҳам, ёпиқ усулда ҳам етиштирилади.

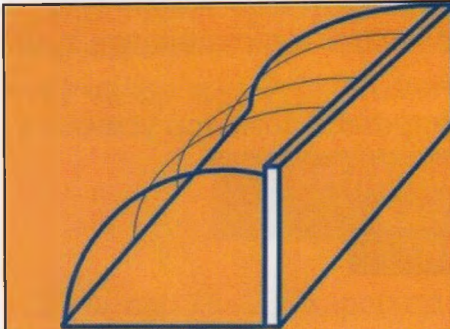
**СЕРАЙ F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, уруғи униб чиққач 45 кунда пишади. Мевасининг узунлиги 17–22 см, шакли цилиндрсимон, ҳосилдорлиги жуда юқори.

**ПАССАНДРА F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, мевалари уруғи униб чиққач 67 кунда пишади. Мевасининг шакли цилиндрсимон, узунлиги 15–17 см, юзаси силлик, бироз ғадир-будир. Нав ун шудринг касаллигига чидамли.

**ЭЛИЗА F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, уруғи униб чиққач 68 кунда етила бошлайди. Мевалари цилиндрсимон, узунлиги 15–17 см. Касалликларга чидамли, ҳосилдор.

*Агар сизнинг томорқангизда иссиқхона бўлмаса, унда тузилиши содда иссиқхоналардан бирини, масалан Хитой иссиқхонасини 1 сотих майдонда осонлик билан қуриб олишингиз мумкин !*

**Хитой иссиқхонаси (1 сотих)**

	Девор баландлиги	3 м
	Девор эни	0,4-0,6 м
	Чуқурлик (котлован)	0,6-1 м
	Эни	10-12 м
	Тиргак орасидаги масофа	2,5-3 м

Иссиқхонани қуриш харажатлари		
Материал	Миқдори	Суммаси, сўм
Ёғоч, метр	140	500 000
Сим 0,3 мм, кг	10	300 000
Намат, м <sup>2</sup>	13	220 000
Плёнка, кг	110	110 000
Пахсали девор қуриш, м <sup>2</sup>	42	1 120 000
Цемент, кг	100	500 000
Қум, кг	200	40 000
Шебень, кг	200	40 000
Иш ҳақи		1 200 000
Бошқа харажатлар		500 000
<b>Жами харажатлар</b>		<b>4 530 000</b>

Маҳсулот етиштириш харажатлари		
Кўрсаткичлар	Миқдори	Суммаси, сўм
Помидор ёки бодринг		
Қучат, дона		250 000
Озуқа NPK, кг		500 000
Органик ўғит, тонна		300 000
Маҳсулот етиштиришга иш ҳақи		720 000
<b>Жами харажатлар</b>		<b>1 770 000</b>

**Демак жами харажат – 6 300 000 сўм.**

Бир мавсумда 250 туп помидордан 3 кг дан ҳосил берса, жами 750 кг ҳосил олилади.  $750 \text{ кг} \times 3000 \text{ сўм} = 2\,250\,000 \text{ сўм}$ . Бир мавсумда 2 марта экилса 4 500 000 сўмлик маҳсулот сотилади. **Барча харажатлар 2 йилда тўлиқ қопланади.**

**БОДРИНГ (очик усулда)**

Яқин кунларгача очик майдонда етиштириладиган бодринг навлари иссиқхоналарда етиштиришга мўлжалланган навлардан айрим белгилари жиддий кескин фарқ қиларди, яъни: уларнинг иваси калтароқ, юзаси чўтир ёки тисанли бўлган. Аммо ҳозирги кунда бодрингнинг очик майдонда етиштириш учун мўлжалланган истиқболли навлари кўплаб чиқарилмоқда. Уларнинг мевалари оқим, узунлиги 30 см гача, таъм сифатлари анча

юқори бўлиб, иссиқхона навларидан умуман қолишмайди. Бодрингнинг очик усулда етиштириладиган кўпгина навлари поясида гажаклар мавжуд. Бу уларни таъмин сўриларда ўстириш зарурлигига далолат қилмайди, балки уларни ер бағирини ўстириб ҳам юқори ва сифатли ҳосил етиштириш мумкин.

**ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ**

Экиш олдидан уруғларни бир кеча ивителиб қўйинг

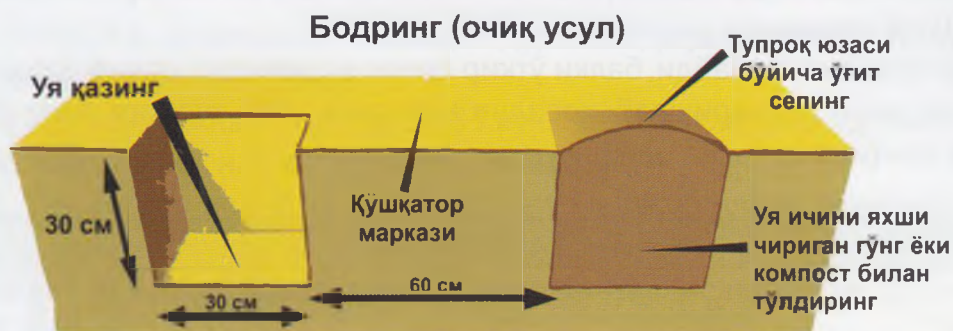


Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	4–5 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосили	12–15 та мева
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	6 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	8-12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Тупроқни тўғри тайёрлаш, мунтазам суғориш ва озиклантиришни талаб этади.

**ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?**

- Очик далада ўстириладиган бодринглар иссиқсевар ва нозик ўсимликлардир, улар қуёшли ва шамолдан ҳимояланган жойларга экилади.
- Тупроқ яхши зовурланган ҳамда унумдор бўлиши лозим. Органик моддаларга бой, енгил ва юмшоқ тупроқларда бодринг жуда яхши ривожланади. Шўрланган ерларда бодринг етиштириб бўлмайди.

## ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



- Юқоридаги чизмада қўш қаторлаб экиш усули кўрсатилган бўлиб, бунда бир қўш қатор маркази билан иккинчи жуфт қўш қатор марказигача бўлган масофа 210–240 см бўлиши лозим.
- Ҳар бир уя марказига 2 см чуқурликда 2-3 тадан уруғ экиб чиқилади. Совуқ об-ҳаво шароитида уялар юзасини плёнка билан ёпиб чиқиш ҳам мумкин.
- Бодрингни чириндили тувакчаларда ўстирилган кўчатидан ҳам экиш мумкин. Бу усул бодрингдан анча эрта ҳосил олиш имконини беради. Бунинг учун уруғ экилган тувакчалар 18–23°C ҳароратда ёпиқ иншоотларда сақланади. Очiq далага экишдан олдин кўчатлар чиниқтирилади. Кўчатларни экишда уларнинг илдизини шикастлаб қўймасликка жиддий эътибор бериш лозим. Кўчатлар ўтқазилгач суғорилади.

## ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Майсалар униб чиққач, уяда битта бақувват ўсимлик қолдирилиб ягоналаб чиқиллади. Ягоналашда майсаларни суғуриб олишга рухсат этилмайди, балки қайчи билан қирқиб чиқилади.
- Ўсимликлар 6-7 та чинбарг чиқаргач чилпиб чиқилади, шунда ўсимликлар кучли ўсувчи ён шохлар ҳосил қилади. Поялар қўшқатор марказидан қочирма усулда ер бағирлаб таралади ёки таянч тўрларга йўналтирилади. Гулламайдиган ён шохлар еттинчи барг устидан чилпиб ташланади.
- Тупроқ нам ҳолатда сақланади. Суғориш илдиз остидан амалга оширилади, суғориш сувларининг поя ёки баргларга тегиб оқишига рухсат этилмайди.
- Биринчи ҳосил нишонлари кўрина бошлаши билан ўсимликлар суюқ ўғитлар билан озиқлантирилади.
- Эҳтиёт гуллар юлиб ташланмайди, улар оналик гулларни чанглатиш учун жуда зарур.
- Частумки бодринг ҳашаротлар ёрдамида чангланади, шу боис экин майдони экинчи ҳосилга асалари уясини ўрнатиш жуда яхши натижа беради.

## ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Майсалар яшиллигида жуда йирик бўлиб кетишига йўл қўйилмаган ҳолда мунтазам ўзиб турилади. Бу эса ўсимликнинг ҳосил бериш даврининг узайишига им-



кон беради.

- Узун мевали навларда мевалар 15–20 см узунликда, калта мевали навларда мевалар 10 см узунликда узилади.
- Мевалар қўлда юлинмайди, балки ўткир пичоқ ёрдамида қирқиб олинади. Ўсимликларни яхши парваришлаб, ҳосилни мунтазам узиб турилса, бодрингдан август ойи охиригача ҳосил олиш мумкин.

КАЛЕНДАРЬ												
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш (очиқ майдонга)				■	■							
Уруғни экиш (плёнка остига)			■	■								
Ҳосилни йиғиб олиш						■	■	■	■			

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚўЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Барра бодринглар хомлигича истеъмол қилинади. Бодрингни майда тўғраб турли салатларга ишлатиш мумкин. Халқимизда бодринг тузламалари ва маринадлари жуда ҳам машҳур. Унинг помидор, пиёз ва райхон билан биргаликда тайёрланган салати миллий таом – палов билан биргаликда дастурхонга тортилади. Ҳозирги кунда халқимизда йилдан-йилга кенг тарқалиб бораётган хорижий таомлар яъни турли бутербродларни парракланган бодринг билан тортиш анъанавий тус олмақда. Ёзда бодрингни жуда майда тўғралган ҳолда айронга аралаштириб, чанковбости ичимлик тайёрлаш ҳам мумкин.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Бодрингни ёпиқ полиэтилен ҳалтачаларга жойлаб совитгичларда бир ҳафтагача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Бодринг йирик ҳажмли идишларда тузланади. Бунинг учун яхши ювилган бодринг мевалари бочкаларга жойланади ва устига тузли сув (намакоб) қуйилади. Олча ёки қора смородина барги, қуритилган укроп, саримсоқ, эстрагон каби зираворлар қўшилиб ёпиқ ҳолатда салқин жойларда сақланади. Тузламалар 20–25 кунда тайёр бўла бошлайди.

Бодринг маринадлари. Бодринглар яхшилаб ювилади, банди қирқиб ташланади. Идишларга жойланиб устига ош тузи сепилиб бир кеча-кундуз қолдирилади. Сўнгра яхшилаб ювилиб шиша банкаларга жойлаб чиқилади ва қайноқ маринад суви билан тўлдирилади. Ҳар бир банкага 1 чой қошиқ укроп уруғи қўшилиб, герметик ёпилади. Маринадлар 2 ой ўтгач тайёр бўлади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**АЯКС – МИКС F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 67–76 кун. Меваси цилиндрсимон, ўлчами 12x4,5 см.

**НАВРЎЗ.** Эртапишар нав, ўсув даври 83 кун. Мева шакли цилиндрсимон, узунлиги 15 см, юзаси силлиқ, нав касалликларга чидамли.

**НАФИС.** Ўртапишар нав, ўсув даври 90 кун. Меваси силлиқ, узунлиги 11-12 см, тўзламабоп. Ташишга қулай, касалликларга чидамли.

**УЗБЕКСКИЙ-740.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган ўрта-кечпишар нав. Меваси 10–15 см катталиқда, юзаси текис, жилоли. Нав қурғоқчилик, иссиқ ва замбуруғли касалликларга чидамли.

**ТАЛАБА.** Ун-шудринг касаллигига чидамли нав. Меваси цилиндрсимон, ранги тўқ яшил, расмсиз, юзаси силлиқ.

**ОМАД.** Эртапишар нав, уруғи униб чиққач 40 кундан сўнг терила бошлайди. Меваси цилиндрсимон, юзаси силлиқ, расмсиз. Нав ун-шудринг касаллигига чидамли.

**ПАССАРАБИО F1 (корнишон).** Майда мевали Голландия дурагайи ме-валари кўра майда, узунчоқ, вазни 20–30 г келади. Ўсув даври 65–90 кун.

**АМУР F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 85 кун. Меваси цилиндрсимон, узунлиги 17–19 см, юзаси тукли ва ғадир-будир, ранги тўқ яшил.

**ЗЕНА F1.** Япония дурагайи, очиқ далада ёзги муддатда етиштиришга мўлжалланган. Меваси цилиндрсимон, узунлиги 15–17 см, юзаси силлиқ, тўқ яшил. Пратенокарпик дурагай, ўсув даври 105 кун.

**АЛИБИ F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 84–90 кун. Меваси цилиндрсимон, узунлиги 12–14 см, юзаси текис, ялтироқ, қора тукчалар мавжуд. Меваси серсув, хушбўй ҳидли, касалликларга чидамли.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?: БОДРИНГ ВА БОШҚА ҚОВОҚДОШЛАР

Билиқ усулда етиштириладиган бодринглар анча нозик бўлиб кўп сонли бактерия ва вирусли касалликлар билан зарарланишга мойил бўлади. Бу касалликларнинг юзалиги тупроқни нотўғри тайёрлаш ёки агротехникада хатоларга йўл қўйиш билан келиб чиқади.

Бодрингни очиқ усулда етиштириш бирмунча осонроқ, аммо унинг агротехникасига ҳам жиддий эътибор бериш лозим. Бинобарин, кулранг чириш, ун шудринг, шарт мозаикаси каби касалликлар очиқ усулда етиштириладиган бодрингларга жиддий зарар етказиши мумкин.

	УСИМЛИКДА ПАЙДО БУЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблари
МАЙСАЛАР	Еб ташланган	10 ёки тупроқ бурғалари
	Ётиб қолган	"Қора оёқ"
ПОЯЛАР	Тупроқ сатҳида кемирилган	Қуп оёқ қурт
	Тўқ доғлар мавжуд	18
	Моғорли доғлар мавжуд	6 ёки 16 ёки 22
	Асосидан чириган	19
БАРГЛАР	Кемирилган	10
	Сулимоқда	1 ёки 4 ёки 5 ёки 18 ёки 19 ёки 20
	Пасткиларидан бошлаб сарғаймоқда	20
	Майда сариқ доғчалар	1
	Ипаксимон ўргимчак ипи билан қопланган	21
	Майда доғли	16 ёки 17
	Моғор билан қопланган	6 ёки 22
	Яшил шира бити билан зарарланган	Шира бити
	Ёпишқоқ, майда оқ ҳашаротлар билан қопланган	Оқ канот
	Куриган жойлари мавжуд	23
	Сариқ хошияли кўнғир доғлар	18
ИЛДИЗЛАР	Қорайган, чиримокда	5
	Шишлар мавжуд	4
МЕВАЛАР	Усимлик гулламаяпти	Ҳавонинг нисбий намлиги паст
	Тугмаяпти	2
	Моғор билан қопланган	6 ёки 12
	Яралар мавжуд	7 ёки 9
	Учидан чириган, шира чиқмоқда	13
	Еб қўйилган жойлар мавжуд	10 ёки 11
	Ёш мевалар буришиб қолмоқда	14
	Аччиқ	15
	Хосил жуда кам	3
Деформацияга учраган, сўгалли	8	



ОЛА-ЧИПОР БАРГЛАР

### 1. БАРГ МОЗАИКАСИ ВИРУСИ

Кенг тарқалган, жуда жиддий вирусли касаллик, у бодрингга қараганда бошқа қовоқдош ўсимликларни тез-тез зарарлаб туради. Барглар қаварикли бўлиб қолади, юзасини майда сариқ ва тўқ яшил доғчалар қоплайди. Усимликнинг ўсиши сусаяди, кучли касалланган ўсимликлар нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас ўсимликнинг зарарланган қисмлари олиниб, ёқиб юборилади, қўл ва ишлатилган асбоблар яшилаб ювиб ташланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Вирусларни ширалар ташиб юришда. Шу боис шира пайдо бўлиши билан ўсимликларга перметрлар пуркалади.

### 2. МЕВА ТУГМАСЛИК

Қовоқ ва сабзавот қовоқчалари жуда тез-тез гуллайди, аммо мева тугмайди. Бу кўпинча ушбу гулларни чанглантирувчи ҳашаротларнинг етишмаслигидан келиб чиқади. Бундай ҳолатларда сунъий чанглантиришга киришилади. Ҳар бир ўсимликда 2-3 тадан урғочи гул (урғочи гул тагида тугунчаси борлиги билан фарқланади) эркак гул ёрдамида чанглантириб чиқилади. Бунинг учун эркак гул олиниб унинг чангдонлари урғочи гулнинг оналик тумшукчасига оҳисталик билан тегизилади. Чанглантириш қуруқ об-ҳаво шароитида эрталаб бажарилиши мақсадга мувофиқдир. Ўсимлик атрофидаги тупроқ эса нам ҳолатда ушланади.

### 3. ПАСТ ҲОСИЛДОРЛИК

Ёпиқ усулда етиштириладиган бодринглар баъзан биринчи ҳосил йиғиб олинганидан сўнг мева тугишдан тўхтаб қолган бўлади. Бу муаммони қуйидаги тадбирларга амал қилган ҳолда осонлик билан ҳал этиш мумкин. Биринчи мевалар ҳали жуда майдалигида териб олинади. Илдизларнинг фаол ривожланишини таъминлаш учун ўсимлик атрофи мулчаланади. Икки ҳафтада бир марта бодринглар помидор учун чиқарилган ўғитлар билан озиқлантирилади. Меваларнинг пояда пишиб қолишига йўл қўймаган ҳолда мунтазам териб турилади, акс ҳолда ўсимлик гуллашдан тўхтаб қолган бўлади.

### 4. СИМКҲУРТ

Симқуртлар очиқ усулда ҳам бодрингни шикастлайди. Илдизларда шишлар ҳосил бўлади, барглар рангсизланиб қолади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Сўлиган ўсимликлар қазиб олинади ва йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда олти ойгача бодринг етиштирилмайди.



ИЛДИЗЛАРНИНГ ЗАРАРЛАНИШИ



### 5. ИЛДИЗ ЧИРИШИ

Айрим замбуруғлар илдиз касалликларини келтириб чиқаради, буларнинг ичида энг хавфлиси илдиз чиршидир. Илдиз қоранди ва ўсимлик нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Нобуд бўлган ўсимликлар ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Қурашлар стерилланган компостлар ўстирилади, бунда тупроқнинг совиб кетиши ва ҳаддан ташқари намланиб кетишига йўл қўйилмайди.

### 6. КУЛРАНГ ЧИРИШ

Мевалар момиқ кулранг моғор билан қопланади; касаллик кўпинча пояни ҳам зарарлайди. Ёғингарчилик кўп бўлган ерларда касаллик очиқ ерда бодринг ҳосилига жиддий хавф солиши мумкин, касалликнинг нисбий намлиги юқори бўлганда ёпиқ ердаги бодрингларни зарарлайди.

**Курашиш усули:** Касалланган мевалар ва барглар қирқиб ташлаб ёқиб юборилади. Касалликнинг биринчи белгиларида ўсимликларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқни ортиқча чамланишига йўл қўймаслик керак. Ўсимликларга карбендазим пуркалади.

### ЗАРАРЛАНГАН МЕВАЛАР



### 7. ГУММОЗ

Жиддий касаллик бўлиб, юқори ҳарорат ва юқори намлик шароитида зарарлайди. Касалланган меваларда ярачалар ҳосил бўлади, улардан тиниқ сариқ рангли шира ажралади ва кейинчалик усти қорамтир моғор билан қопланади.

**Курашиш усули:** Касалланган мевалар ёқиб юборилади. Иссиқхоналарда ҳарорат кўтарилиб намлик пасайтирилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Иссиқхона ва парникларда ҳарорат жуда пасайиб кетмаслиги назорат қилиб турилади; иссиқхона ва парниклар мунтазам шамоллатилади.



### 9. АНТРАКНОЗ

Мева учи атрофида оч яшил ярачалар ҳосил бўлади, тез орада улар моғор билан қопланади, пушти рангга киради, сўнгра қораяди ва уларда унсимон ғубор ҳосил бўлади. Касаллик ривожлана бориши билан касалланган мевалар сарғаяди ва нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган мевалар олиб ташланади, ўсимликларга бир ҳафтада бир марта олтингугурт чанглатиб чиқилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчат етиштириладиган тупроқ ёки компост стерилланади. Иссиқхоналар мунтазам шамоллатиб турилади.

### 9. АНТРАКНОЗ

Мева учи атрофида оч яшил ярачалар ҳосил бўлади, тез орада улар моғор билан қопланади, пушти рангга киради, сўнгра қораяди ва уларда унсимон ғубор ҳосил бўлади. Касаллик ривожлана бориши билан касалланган мевалар сарғаяди ва нобуд бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган мевалар олиб ташланади, ўсимликларга бир ҳафтада бир марта олтингугурт чанглатиб чиқилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчат етиштириладиган тупроқ ёки компост стерилланади. Иссиқхоналар мунтазам шамоллатиб турилади.



### 10. ШИЛЛИҚҚУРТЛАР

Шиллиққуртлар сабзавот қовоқчаларининг ўсаётган меваларига пўстини қирқиб эт қисмини еган ҳолда зарар келтиради.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг биринчи белгиларидаёқ ўсимлик атрофига метиокарб ёки шиллиққуртларга қарши тайёрланган махсус қумалоқлар сепиб чиқилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тозаликка жиддий эътибор бериш лозим. Чиқиндилар мунтазам олиб чиқиб ташланади.

### 11. СИЧҚОНЛАР

Сичқон қовоқ сабзавот қовоқчалари ва патиссон меваларини кемиради, аммо сичқонлар кўпинча уларни бошланғич ўстириш даврида уларнинг экилган уруғларини еб қўйиб катта зарар келтиришади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Агар авалги йилларда сичқонлар катта зарар келтирган бўлса, сичқонларга оғоҳлантирувчи чора қўллаб бўлмайди. Фақатгина уруғларни тиконли шохчалар билан бериштириш ёки сичқонларга қарши алдамчи емлар қўйиш мумкин (масалан, ракумин).





### 12. ОҚ ЧИРИШ (СКЛЕРОТИНИОЗ)

Ёпиқ усулда етиштириладиган бодрингларда қорамтир доғлар ҳосил бўлади, улар орасида кичик доғчалари бўлган оппоқ момик моғор билан қопланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган мевалар зудлик билан йўқотилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Эҳтиёткорлик билан суғорилади, сув меваларга тушмаслиги керак. Шунингдек мевалар ерга тегиб турмаслиги керак.

### 13. ҚОРА ЧИРИШ

Меваларнинг учи чириydi, зарарланган жойларда мева пўсти буришиб қолади, улардан шира ажралади. Ушбу замбуруғли касаллик пояни ҳам шикастлайди (кейинги бетга қаралсин).

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган мевалар зудлик билан олиниб йўқотилади. Бир мунча муддат иссиқхона полига ҳеч нарса пуркалмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатларни етиштириш учун стерилланган тупроқ ёки компост ишлатилади.



### 14. ЁШ МЕВАЛАРНИНГ СЎЛИШИ

Бодринг ва сабзавот қовоқчаларининг ёш мевалари ўсишдан тўхтайдди ва учки қисмидан бошлаб буриша бошлайди. Бунинг сабаблари турлича бўлиши мумкин: елвизак, ҳаддан ташқари кучли чилпиш ёки тупроққа янги гўнг солиш. Энг кучли сабаб – яхши зовурланмаган, намлиги жуда юқори ёки пухта тайёрланмаган тупроқ. Бундай тупроқларда ўсимлик илдиз тизими самарасиз ишлайди. Бодрингнинг яхши ривожланиши учун мунтазам, аммо ўртача суғориш талаб этилади. Буришган мевалар пайдо бўлиши билан улар йўқотилади, ўсимликлар эса барглари орқали озиклантирилади. Ҳафта мобайнида ўсимликлар суғорилмайди.

### 15. АЧЧИҚ МЕВАЛАР

Агар бодринг кўринишидан соғлом бўла туриб таъми аччиқ бўлса, бу етиштиришдаги хатоликдан далолат беради – масалан, ҳаво ҳароратининг бирдан тушириб юбориш, тупроқ намлигининг ўзгариши, ёруғликни кучайтириш ёки кучли чилпиш. Кўпинча иссиқхоналарда чангланишдан ҳосил бўлган йўғон ва хунук қийшайган мевалар аччиқ таъмли бўлади. Унутмаслик лозимки, кўпгина иссиқхона навлари ўз гулидан чангланмасликни талаб этади, уларда эркак гулларни мунтазам йўқотиб туриш лозим. Бундай сермашаққат меҳнатни осон ҳал этиш учун фақатгина оналик гул ҳосил қилувчи (партено-карпик) навларни экиш мақсадга мувофиқдир.

### 16. АНТРАКНОЗ (БАРГ ДОҒЛАНИШИ)

Дастлаб майда бўлган сариқ Хошияли оч рангли доғлар тез ривожланади ва қораяди. Оғир касалла нишда доғлар ёйилиб кетади ва барг нобуд бўлади. Поя ва барг бандида пушти моғор пайдо бўлади; моғорлаган жой тўқималари қорайиб қолади.

**Курашиш усули:** Доғланган барглари йўқотилади. Ҳар ҳафта экинларга олтингугурт чанглатилади. Кучли касалланган ўсимликлар юлиб олинади ва куйдириб ташланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда ўстирилади. Иссиқхона мунтазам шамоллатиб турилади.



БАРГЛАРДАГИ ДОҒЛАР



### 17. БОДРИНГ БАРГЛАРИНИНГ ДОҒЛАНИШИ

Антракнозга нисбатан камроқ учрайди, майда оч доғлар кўринишида пайдо бўлади. Кучли касалланганда барглари

тез сўлиб қолади.

Касаллик антракноздан фарқли равишда пояларни зарарламайди.

**Курашиш усули:** Доғлар билан қопланган барглари олиниб куйдириб ташланади. Ҳар ҳафта экинларга олтингугурт чанглатилади. Кучли касалланган ўсимликлар юлиниб куйдириб ташланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда ўстирилади; фақатгина оналик гуллар ҳосил қилувчи навлар экилади.

**КУРИБ ҚОЛУВЧИ  
ДОҒЛАР**



**18. ҚОРА ЧИРИШ**

Барглардаги доғлар ўзига хос сариқ хошияли бўлади, касалланган жойлар қораяди, буришади ва қуриб қолади. Касаллик пояларни ҳам қамрайди (ёпишқоқ куйиш деб аталувчи) ва баъзан нобуд бўлади; мевалар чирийди (аввалги бетга қаралсин).  
**Курашиш усули:** Ўсимликнинг касалланган қисмлари олиниб куйдириб ташланади. Иссиқхоналарда бирмунча вақт полларга сув пуркалмайди.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда етиштирилади.

**19. ПОЯ АСОСИНING ЧИРИШИ**

Бактериал касаллик бўлиб, у юмшоқ чириш, бодрингларнинг "оёқ чириши", "рак" каби номлар билан ҳам аталади. Касаллик иссиқхона бодрингларини зарарлайди, поя асоси чириб, барглар сўлийти; баъзан ўсимлик нобуд бўлади.  
**Курашиш усули:** Поянинг касалланган қисмига олтингугурт чангланади, ўсимлик нам торф солинган ҳолда чопиқ қилиб чиқилади (торф зарарланган жойни хўмиб туриши лозим). Кучли касалланган ўсимликлар йўқ қилинади.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Суғориш эҳтиёткорлик билан амалга оширилади, тупроқ ортиқча намланиб кетмаслиги ҳамда сув пояга тушмаслиги лозим.

**БУРИШГАН ПОЯЛАР**



**САРҒАЙГАН БАРГЛАР**



**20. ВЕРТИЦИЛЛЁЗ СЎЛИШ**

Дастлаб пастки барглар сарғаяди, секин-аста барча барглар рангини йўқота бошлайди, сўлийти ва қуриб қолади. Поя ичида ўзига хос қўнғир йўл-йўллар ҳосил бўлади. Касалликка айниқса нам ва салқин об-ҳаво шароитида ёш ўсимликлар кўпроқ чалинади.  
**Курашиш усули:** Иссиқхоналарда етарлича иссиқ ҳарорат ва намлик ушланади. Зарур ҳолларда ўсимликлар сояланади, тупроқнинг ортиқча намлашининг олди олинади.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда етиштирилади.

**ИПАКСИМОН  
ЎРГИМЧАК ИНИ**



**ОҚ УНСИМОН МОҒОР**



**ҚОҒОЗСИМОН  
ЖОЙЛАР**



**21. ЎРГИМЧАККАНА**

Барглар ва пояларда ипаксимон ўрғимчак пайдо бўлади. Барглар сарғайиб қопланади, рангини йўқотади, уларнинг остки сатҳида кўп ҳолда яшил ёки қизил қанақалар пайдо бўлиши мумкин. Ўсимликнинг нобуд бўлиши мумкин.  
**Курашиш усули:** Зарарланишнинг олди олиниши мақсадга асосланган бўлиши мумкин. Ўсимликнинг белгиларидаёқ ўсимликларга карбендазим ёки малатион пуркалади.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Иссиқхоналарда етарлича юқори ҳаво намлиги мумкин.

**22. УН ШУДРИНГ**

Барглар ва пояларда оқ унсимон ғубор пайдо бўлади. Касаллик ёпиқ усулдаги бодрингларни, иссиқ ва куруқ ёзда очиқ ердаги бодрингларни ҳам зарарлайди. Касалликнинг тарқалишига тупроқнинг қуриб кетиши ва ҳавонинг юқори намлиги кенг имконият очади.  
**Курашиш усули:** Касалликнинг дастлабки белгиларидаёқ ўсимликларга карбендазим пуркалади.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқ нам ҳолатда сақланади, иссиқхона мунтазам шамоллатиб турилади.

**23. ҚУЁШДАН КУЙИШ**

Барг атрофлари қуёшда куйиш натижасида енгил қораяди, сўнг-ра қурийд ва қоғозга ўхшаб қолади.  
**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ойнаванд иссиқхоналар ойнаси қуёшни қайтарувчи плёнка билан қопланади. Иссиқхона полига мунтазам сув пуркалади. Буни қуёшли кун ўртасида қилмаслик лозим, чунки баргларга тушган сув нурни кучайтирувчи ойна вазифасини ўташи мумкин.

## САЛАТ



Кўкат сабзавотлар туркумига кирган ушбу ўсимликни кўпчилик етиштириш осон деб тушунади. Кўпгина деҳқонлар ушбу сабзавотни етиштиришга осон ёндошдан яъни: баҳорда бир қатор, ёз бошида бир қатор сепишади, қалин майсаларни ёндошланаб чиқишади, ўсган ўсимликларни эриқ қирқиб истеъмол қилишади. Ушбу сабзавотни етиштиришга бундай муносабатда бўлиш оқибатида кўп ҳолларда омадорлик юзага келади: ўсимликлар зарарланишида ҳашарот ва касалликлар билан зарарланади, ёки ҳосилнинг ҳаммаси бир

вақтда етилиб, уни истеъмол қилишга улгуриб бўлмайди, чунки ўсиб кетган салат бир ҳафтадан сўнг гулпоя чиқариб юборади. Бу ноқулайликларни ҳал этиш учун бир вақтнинг ўзида турли муддатларда пишиб етилувчи навларни экиш лозим, бунидан ҳам яхшироғи икки ҳафта оралиқ билан оз-оздан бир неча марта экиш керак. Садга мувофиқдир, шунда узоқ муддат мобайнида дастурхонингизда барра салат бўлишига эришасиз. Ўз вақтида экилмаган ёки нотўғри кўчириб ўтқазилган бошли салат бош бермасдан поялаб кетиши мумкин, бу бошқа сабабларга кўра ҳам юзага келиши мумкин. Агар ўсиш даври чўзилиб кетса, ҳатто пишиб етилган бўлса ҳам бошли салатнинг барглари дағал ва бемаза бўлиб қолади. Салат гумусга бой навлар тупроқларни талаб этади. Кўриниб турибдики, салатни етиштириш у қадар осон эмас. Демак навларни тўғри танлаб, агротехника тадбирларини талаб даражасида амалга ошириб, шунингдек парникларни қўллаган ҳолда эрта баҳордан то кеч кузгача ўтморқангизда барра салат етиштиришингиз мумкин.

## НАВ ГУРУҲЛАРИ



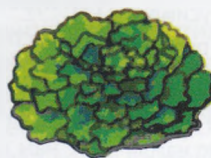
РОМЭНЛАР



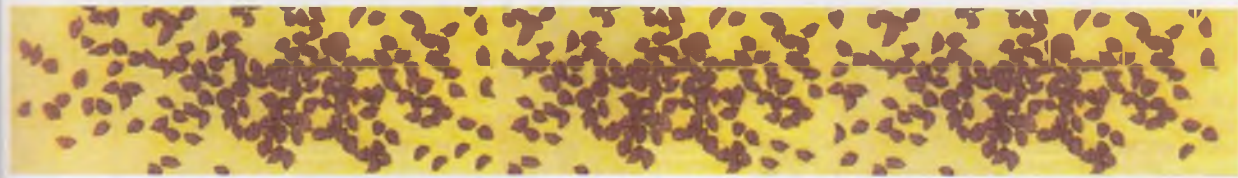
БУШ БОШЛИЛАР



ТИФИЗ БОШЛИЛАР



БАРГЛИЛАР

<b>ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ</b>	
Иссиқ об-ҳавода ёмон ўсади	
	
Уруғ сепилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	6–8 кун
1 гр. даги уруғларнинг ўртача сони	715 та
1 м узунликдаги қатордан олинадиган ўртача ҳосил	4–8 бош
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	3 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	7–10 ҳафта (бошли навлар) 5–7 ҳафта (баргли навлар)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда қулай. Жуда эртаги навларини етиштириш бирмунча қийин

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Тупроқ гумусга бой ва муҳити нордон бўлмаслиги, шунингдек, салатнинг бутун ўсув даври мобайнида нам ҳолатда бўлиши лозим.
- Эртапишар ва кечпишар навлар қуёшли ёки енгил сояланувчи майдонларга экилади. Тупроқ кузда тайёрланади, чопиқ билан биргаликда тупроққа хаскаш билан ишлов берилиб майда кесакли кўринишга келтирилади ва комплекс минерал ўғитлар солинади. Тупроқ зараркунандалари билан зарарланган майдонларга примифос-метил солинади.
- Республикамизнинг иссиқ жанубий вилоятларида эртаги навларни тўғридан-тўғри очиқ майдонга, қуёшли, шамолдан ҳимояланган ва яхши зовурланган тупроқларга экиш мумкин.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



- Қўчати усулда уруғлар иккитадан торф-чириндили тувакларга экилади. Кучсиз қўчатиқлар кейинчалик олиб ташланади. Экиш олдидан кўчатлар чиниқтирилади.



КАЛЕНДАРЬ		Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Ўрта ва кечпишар навлар: уруғи апрел бошида сепилади. Эртаги ҳосил олиш учун уруғлар март бошида яшиқларга сепилиб апрелда ерга ўтказилади.	Уруғни экиш			▼	■	■	■	■					
	Ҳосилни йиғиб олиш					■	■	■	■	■	■	■	
Кечки навлар: июль ойида очик ерга сепилади. Заруратга кўра кузда плёнка остига олинади.	Уруғни экиш							■	■				
	Ҳосилни йиғиб олиш										■	■	■
Қишки навлар: иссиқхоналарда 60 дан паст бўлмаган ҳароратда етиштирилади. Уруғлар октябрда яшиқларга сепилиб биринчи чинбарг чиқаргач иссиқхонага ўтказилади.	Уруғни экиш										▼	▼	▼
	Ҳосилни йиғиб олиш	■	■	■									
Жуда эрта етиштириладиган навлар: қиш юмшоқ келадиган иссиқ иқлимли жанубий вилоятларда қишга чидамли нав уруғлари сентябрда очик ерга экилади. Октябрда ягоналаниб қишга қолдирилади. Ҳосил апрель ойида пишиб етилади	Уруғни экиш			▼	■					■	▲		
	Ҳосилни йиғиб олиш				■	■	■						

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Майсалар чинбарг чиқаргач ягоналаб чиқилади; экинларнинг қалин бўлишига рухсат этилмайди. Ягоналашдан сўнг экинлар суғорилади. Заруратга кўра ягоналаш кейинчалик яна такрорланади (майсалараро масофа 20–25 см бўлгунча).
- Ягоналашда суғуриб олинган кўчатларни пастки баргларини тупроққа қўриб юбормаган ҳолда саёзроқ қилиб қайта ўтқазиш мумкин.
- Кўчатлар атрофига шиллиққуртларга қарши қумалоқлар сепиб чиқилади, майсалар қушлардан ҳимояланади, тупроқ мунтазам юмшатиб турилади.
- Очик ерга экилган экинлар мўл, ёпиқ ердагилар ўртача суғорилади.
- Иссиқхона ва парниклар имкон қадар тез-тез шамоллатиб турилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Бошли навлар ўсимлик марказида бош шаклланиши билан қирқиб олинган. Пишганлик даражаси бошнинг юқорисини кафт билан енгил босиб кўриб аниқланади. Бошини қўл билан сиқиб кўриб бўлмайди, бунда барглар шикастланади.

- Пишиб ўта бошлаган ўсимликларда поя чўзила бошлайди. Бундай ўсимликлар дарҳол қирқиб олинади ва истеъмолга чиқарилади. Поялаб кетган ўсимликлар ташлаб юборилади.
- Салат одатда тонгда, хали шудринг кўтарилмасидан узилади. Ўсимликларнинг билан суғуриб олинади, илдизи ва пастки барглари қирқилиб компост тайёрлашга ташланади.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШINI БИЛАСИЗМИ?

Салатни истеъмолга тайёрлаш мураккаб эмас, аммо унинг ўзига хос нозик томони бор. Барча пазандалар салат баргларини яхшилаб ювиш лозимлигини билмайдими, аммо кўпчилик ювгандан сўнг уни қуритиб олишни унутиб қўйишади ёки бунга эътибор беришмайди. Хўл баргларни бироз сирқтириб қўйиш ёки сочиқда артиб олиш мумкин. Майда барглар бутунлигича қолдирилади, йириклари қўлда бўлинади. Бош ўртасини, агар унда ҳашаротлар бўлмаса, ювмаслик ҳам мумкин; уни иккига ёки бир неча қисмларга бўлиб қирқилади, бунда алоҳида баргларга ажратилмайди. Агар ювилиб, сўнг қуритилган салатни 30 дақиқа совитгичга қўйилса, у карсилдоқ бўлиб қолади. Салат барглари бодринг, редиска, помидор ва бошқалар билан биргаликда тортилади; бошли салатни йирик бўлакча қилиб кесиб, уни соус билан тортиш мумкин.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Салат ювилмаган ҳолатда совитгичларда полиэтилен халтачаларга солиниб 3 (бўш бошли навлар) ёки 5 кунгача (тиғиз бошли навлар) сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Салат одатда янгиллигича истеъмол қилинади, аммо ҳосил кўп бўлиб, уни дарҳол ишлатиб юбориш зарур бўлиб қолса, уни горох, пиёз ва бироз сариеғ солиниб, тузлаб қўйиш мумкин. Салатни ўсимлик мойида енгил қовуриб олиш, ундан дўлмалар тайёрлаш, шўрва ва бошқа кўпгина тансиқ таомлар ҳозирлаш мумкин (бу тўғрисида пазандачилик қўлланмаларида кўплаб маълумотлар келтирилган).

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Республикамиз ҳудудларида етиштириш учун салатнинг асосан иккита нави тавсия этилган ва давлат реестрига киритилган. Реестрдан ташқари кўпгина хорижий навларни халқимиз ўз томорқаларида муваффақият билан етиштириб келмоқда. Уларнинг айримлари ҳозирги кунда Давлат Нав Синаш шахобчаларида синовдан ўтказилмоқда.

**КОХ-ШОХ.** Барглари ўртача катталиқда, силлиқ, қирралари майда тишли. Карамбоши ва зараркунандаларга чидамли. Ўсув даври униб чиққандан техник пишиб етилгунча 54 кун.

**КРУПНОКОЧАННЫЙ.** Барглари ўртача катталиқда, узунлиги 16 см, юзаси қабатлиқ, қирралари майда тишли, тўлқинли. Карамбоши юмалоқ, юмшоқ, вазни ўртача 0,28–0,35 г. Ўсув даври техник пишиб етилгунча 58 кун.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Очиқ ерда салат етиштириш жуда ҳам осон, фақатгина унинг агротехник талабларига тўғри риоя этиш лозим. Экинлар тупроқ зараркунандалари, шиллиққуртлар ва қушлардан ҳимоя қилинади. Совуқ ва серёғин об-ҳаво шароитида ўсимликлар сохта ун-шудринг ва кулранг чириш касалликлари билан зарарланиши мумкин. Ўсимликнинг ўсишдан тўхтаб қолишига умуман йўл қўйиб бўлмайди. Иссиқхона шароитида касалликлар янада кўпроқ хавф солади. Аммо талаб даражасида тарваришлар билан бу муаммоларни енгил бартараф этиш мумкин.

	ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблари
<b>МАЙСАЛАР</b>	Майсалар кам ёки уруғлар секин унмоқда	Уруғлар учун жуда иссиқ
	Еб ташланган	5 ёки 10 ёки қушлар ёки сичқонлар ёки куртлар
	Ётиб қолган	9 ёки "Қора оёқ"
	Тишлаб узиб олинган	10
<b>БАРГЛАР</b>	Тешилиб-тешилиб қолган	4 ёки 5
	Оқ ёки кулранг моғор мавжуд	1 ёки 9
	Четлари қорайган	1 ёки 9 ёки 13
	Йирик сарғиш доғли	1
	Кунғир доғли	4
	Ола-чипор	12
	Шира босиб кетган	8
<b>ЎСИМЛИК</b>	Пояламоқда	2
	Карамбоши ўрамаяпти	3
	Сўлимоқда	6 ёки 7 ёки 9 ёки 10 ёки 11
	Асосидан чиримоқда	9
	Асосида кулранг моғор мавжуд	9
	Асосида момиқ оқ моғор мавжуд	Оқ чириш
<b>ИЛДИЗЛАР</b>	Еб ташланган	10 ёки кўп оёқ курт ёки узуноёқ чивин личинкаси
	Ичида из қолдирилган	11
	Шира битлари билан қопланган	6
	Оқ доғлар мавжуд	6
	Шишлар мавжуд	7



### 1. СОХТА УН-ШУДРИНГ

Катта ёшдаги баргларида тоналар оралиғида йирик сарғиш доғлар пайдо бўлади. Асос қисмидан эса барг оқиб қолган моғор доғлари билан қопланади. Касалланган қисмлар қўриқлик қораяди ва нобуд бўлади. Касаллик айниқса совуқ ва серёғин об-ҳаво шароитида кучли зарар келтиради.

**Курашиш усули:** Касалланган барглари дарҳол йўқотилади. Ўсимликларга манкозоб тартилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Машлаб экишга риоя этилади. Экинлар қалин экилмайди. Иссиқхоналарда мўл сунъий рухсат этилмайди.

### 2. ПОЯЛАШ

Пишиб етилган ва ўз вақтида йиғиб олинмаган салат тезда йўғон гулпоя ҳосил қилади. Бу ҳолат баъзи етилмаган салатларда ҳам кузатилади. Ўсимликни ўсишдан тўхташига олиб келувчи ҳар қандай оғир гуллашга ўтишни келтириб чиқариши мумкин: кучатларни жуда кеч ўтказиш (салатларнинг аксарияти кучатлари узун кун ўсимликларидир), экинларни қалин экиш, илдиз атрофидаги тупроқларнинг қуриб қоллиши ва ҳ.к. Гулпоя чиқара бошлаган ўсимликлар юлиб олиниб компост тайёрлашга жойланади, ширалари жалб қилмаслик учун устига тупроқ сешиб қўйилади.

### 4. ҲАЛҚАЛИ ДОҒЛАНИШ

Жуда кам учрайдиган касаллик, баъзан салатнинг қишки навларини зарарлайди. Ташқи баргларида кичик-кичик қорамтир доғлар пайдо бўлади, доғ марказидаги барг тўқимаси тукилиб кетиши мумкин. Баргларнинг ўрта томирларида сарғиш йўлаклар пайдо бўлади.

**Курашиш усули:** Кучли касалланган ўсимликлар йўқ қилинади. Қолган ўсимликларга таркибида мис бўлган фунгицид пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Очиқ майдонда ал-машлаб экишга риоя этилади, иссиқхоналарда шамоллатиш тартибига амал қилинади.



ТЕШИК-ТЕШИК БАРГЛАР

### 5. ШИЛЛИҚҚУРТЛАР

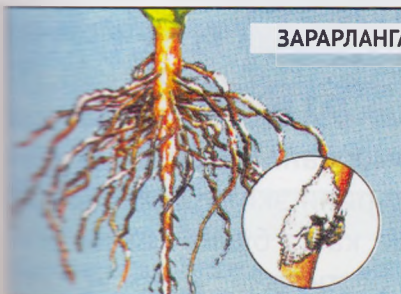
Шиллиққуртлар салат ўсимлиғига айниқса унинг ёш майсаларига жиддий зарар солади. Серёғин об-ҳавода барг ва ташқи қисмларни кучли зарарлайди. Кундузи зараркунандалар беркиниб олишади. Уларнинг мавжудлигини ўсимликларда қолган шиллиқ изларидан билиб олиш мумкин.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг даражасига шиллиққуртларга қарши кучли зарар келтирувчи препаратлар сешиб чиқилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экин экиладиган майдон атрофи тоза ҳолда сақланади.

### 3. БОШ ҶРАМАСЛИК

Салат турли сабабларга кўра бош ўрамаслиги мумкин. Уларнинг ичида энг асосийси – тупроқда гумуснинг етишмаслиги; бошли салатдан юқори ҳосил олиш учун тупроққа компост ёки яхши чириган гўнг солинади. Бундан ташқари салат сояланиб қолган майдонларда етиштирилганда, қалин қилиб экилганда, қурғоқчиликда ва шира билан зарарланганда ҳам бош ўрамаслиги мумкин.



ЗАРАРЛАНГАН ИЛДИЗЛАР

#### 6. ИЛДИЗ БИТИ

Илдиз қўланг ҳашаротлар илдиэларни зарарлайди, улар унсимоғ ғуборли бўлиб қопланиб олади. Усимликнинг ўсиши секинлашади, барглари қўланг ва тўкилиб кетиши мумкин. Зарарланиш айнаикса ёз охирида кўпроқ кузатилади.

**Курашиш усули:** Зарарланган ўсимликни олиб ташлаш ва йўқотилади. Зарарланган ўсимликлар атрофи малатион эритмаси билан сўғорилади. **Огоҳлантирувчи чоралар:** Қурғоқчиликдан сақланиб қолмайди. Илдиз битларини навлар экилади.



#### 7. НЕМАТОДАЛАР

Шиш нематодалари билан зарарланганда ўсимлик ўсишдан тўхтабди, барглари рангсизланади. Кучли зарарланганда ўсимлик сўлибди ва нобуд бўлади. Нематода билан зарарланишнинг узиға хос белгиси – илдиэлардаги шишлардир.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган ўсимликлар сўғуриб олинади ва йўқотилади. **Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда олти йилгача салат экилмайди.



БАРГЛАРДАГИ ЯШИЛ ҲАШАРОТЛАР

#### 8. ШИРА

Шира битлари мозаика вирусини ташиб юришади, бундан ташқари баргларида ёпишқоқ шира қолдиради ва унга замбуруғлар тушиши мумкин, бунинг оқибатида барг истеъмолға яроқсиз бўлиб қолади. Зараркунандалар айнаикса баҳор куруқ келганда барглари деформациясини келтириб чиқарган ҳолда ўсимликларға кучли зарар етказишади.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг дастлабки белгиларидаёқ ўсимликларға гептенофос пуркалади. **Огоҳлантирувчи чоралар:** Мавжуд эмас.



#### 9. ҚУЛРАНГ ЧИРИШ

Қўланг қорайиш зарарловчи замбуруғ ўсимликнинг қўланг бўлган ёки шикастланган қўланг қиради, илдиэгача қўланг ва тўкималарнинг қорайиб кетиши чиқаради. Усимлик сўлибди ва нобуд бўлади. Зарарланиш айнаикса ёз охирида кўпроқ кузатилади. Касалликнинг пайдо бўлиши ва совуқ об-ҳавода кўпроқ кузатилади.

**Курашиш усули:** Касалланган ўсимликни олиб ташлаш ва йўқотилади ва тупроққа карбендазим сўғурилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ, яъни пастки қўланг билан зарарланган тупроқдан юқорида қўланг экилади.



ТИШЛАБ УЗИБ ТАШЛАНГАН ИЛДИЗ

Еб ташланган юза қораймаган

Тупроқдаги 2,5-5 см узунликдаги курт

#### 10. ТУНЛАМЛАР

Йирик яшил, қўланг ёки қўнғир куртлар ёш салатнинг энг асосий зараркунандалари ҳисобланади. Кечаси хужум қилишади, ўсимликни бутунлай еб қўйиши ҳам мумкин. Каттароқ ўсимликларнинг илдиэсини ейди, натижада у сўлиб қолади. Зараркунандалар ёз боши ва ўрталарида кучли хавф солади.

**Курашиш усули:** Ўсимлик атрофидаги тупроқ юмшатилади, тупроқда кўриган куртлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдида тупроққа нематода микроорганизмлари солинади.



ИЧИДА ИЗ ҚОЛДИРИЛГАН ИЛДИЗ

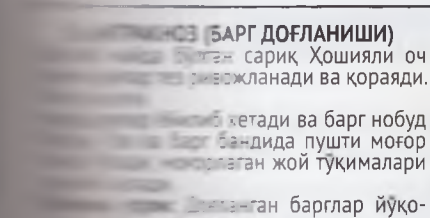
Узунлиги 5 мм бўлган личинка

#### 11. ХРИЗАНТЕМА ПАШШАСИНИНГ ЛИЧИНКАЛАРИ

Баъзан ёпиқ усулда етиштирилаётган салатни зарарлайди. Хризантема пашшасининг личинкалари илдиэ ичиға кириб, уни ичидан ейди. Барглари сўлибди, ўсимликнинг ўсиши секинлашади.

**Курашиш усули:** Зарарланган ўсимликлар қовлаб олинади ва йўқ қилинади, қолган ўсимликлар линдан эритмаси билан сўғорилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Салат хризантема гулидан бўшаган жойларға экилмайди.



#### 17. БОДРИНГ БАРГЛАРИНИНГ ДОҒЛАНИШИ

Антракнозга нисбатан камроқ учрайди, майда оч доғлар кўринишида пайдо бўлади. Кучли касалланганда барглари тез сўлиб қолади.

Касаллик антракноздан фарқли равишда пояларни зарарламайди. **Курашиш усули:** Доғлар билан қопланган барглари олиниб қўйдириб ташланади. Ҳар ҳафта экинларға олтингургурт чанглантилади.

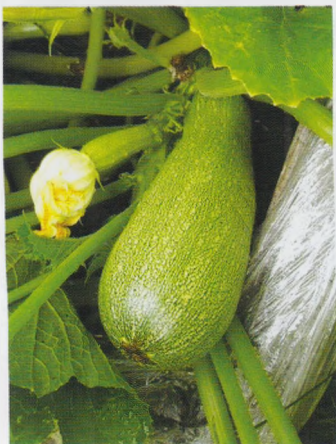
Кучли касалланган ўсимликлар юлиниб қўйдириб ташланади. **Огоҳлантирувчи чоралар:** Кўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда ўстирилади; фақатгина оналик гуллар ҳосил қилувчи навлар экилади.



#### ОЛА-ЧИПОР БАРГЛАР



#### ҚЎНҒИР ҚИРРАЛИ БАРГЛАР

**ҚОВОҚ, САБЗАВОТ ҚОВОҚЧАЛАРИ ВА ПАТИССОН**

Маданий қовоқларнинг кўп сонли навларини поя тузилиши бўйича икки гуруҳга, яъни туп ҳосил қилувчи ва палак отиб ўсувчиларга ажратиш мумкин. Биз кўриб чиқаётган ўсимликлар ичида қовоқ палак отиб ўсувчи, патиссон ва сабзавот қовоқчалари эса туп ҳосил қилувчиларга мансубдир. Уларнинг барчаси серэт мевалар ҳосил қилади ва очиқ майдонда етиштирилади. Агар томорқангиз майдони кичик бўлса, туп ҳосил қилувчи қовоқ турини экишни тавсия этамиз. Уларнинг мевалари ёшлигида, катта бўлиб кетмасидан узилади: чунки ёш меваларнинг пўсти юмшоқ, эти эса майин бўлади.

**ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ**

Экишдан олдин уруғлар бир кеча ивитиб қўйилади

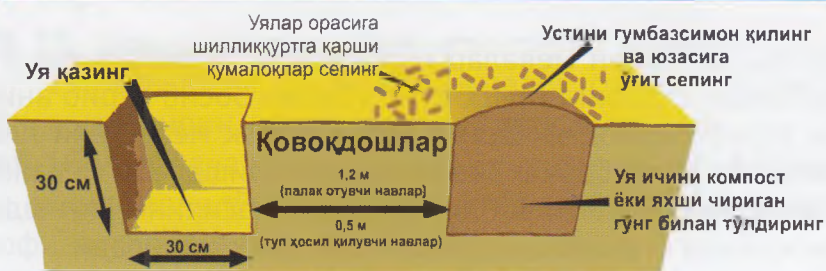


Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	4–6 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосили (қовоқча)	4–5 мева
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосили (патиссон)	10–12 мева
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	6 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	8–12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осон, тупроқни тўғри тайёрлаш мунтазам суғориб туриш лозим.

**ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?**

- Қуёшли, аммо шамолдан ҳимояланган жойда етиштирилади. Барча қовоқдорлар иссиқсевар ва нозик ўсимликлардир.
- Тупроқ яхши зовурланган ва таркибида кўп миқдорда гумус бўлиши лозим. Томорқангизда бир нечта ўсимлик бўлса ўртача оилани бемалол таъминлайди, лекин боис уни қатор қилиб экиш эмас, балки уя усулида экиш мақсадга мувофиқдир.

## УРУҒЛАРНИ ЭКИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚАЗИШ



### КАЛЕНДАРЬ

		Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғлар очик майдонга апрель ойи охирида экилади, совуқ вақитларда усти плёнка билан ёпилади.	Уруғни экиш				☞	☞							
Уруғларни хосил олиш учун қовоқдошлар торф-чириндили тувакчаларга март ойи охирида экилади, кўчатлар май ойи охирида ўтқазилади.	Кўчат ўтқазиш			▼	▲								
	Хосилни йиғиб олиш						■	■	■	■			

- Ҳар бир уя марказига 2-3 см чуқурликда 3 тадан уруғ экиб чиқинг. Устини ўртасидан иккига бўлинган пластмасса бутилка билан беркитиб чиқинг. Майсалар униб чиқиб биринчи чинбарг чиқаргач энг бақувватини қолдириб, қолганини қиркиб ташланг.
- Кўчатидан етиштириш учун уруғлар бино ичида торф-чириндили тувакчаларга экилади. Майсалар униб чиққунча ҳарорат 20°C дан юқори ҳолатда ушланади. Кўчатлар очик ерга ўтқазилишидан олдин чиниқтирилади.

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Палак отиб ўсув навларда асосий поя 0,5 м узунликка етгач учи чилпиб қўйилди. Шиллиққуртлар билан зарарланишнинг дастлабки белгилари намоён бўлса уларга қарши қумалоқлар такрорий сепади.
- Усимлик атрофидаги тупроқ мунтазам мўл суғориб турилади. Сувнинг барг ёки пояга тушишига йўл қўймастик лозим.
- Усимликлар атрофи 2-3 марта юмшатилади ёки қора полиэтилен плёнка билан мулчалаб чиқилади.
- Об-ҳаво совуқ бўлиб, чанглатувчи ҳашаротлар кам бўлса, сунъий чанглантириш ўтқазилади: яхши очилган эркак гули олиниб гул тожиси ташқарига қайрилади ва чангчилари эҳтиёткорлик билан урғочи гул тумшуқчасига тегизилади. Урғочи гул тагида жуда кичик тугунчаси борлиги билан эркак гуллардан фарқланади.
- Мевалар шакллана бошлаши билан ўсимликлар икки ҳафтада бир марта покидор учун мўлжалланган ўғитлар билан озиклантирилади. Палак отиб ўсувчи қовоқларда ҳар бир ўсимликда 2-3 тадан мева қолдирилади.

## ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИФИЛАДИ?

- Озиқ-овқатга ёш ва майин мевалар ишлатилади. Меваларнинг етилганлик даражаси мева банди атрофига бош бармоқ билан босиб кўриб аниқланади: агар мева юмшоқ бўлиб бармоқ ичкарига ботса, демак мева ҳали пишиб ўтиб кетмаган. Ўсимликнинг мева бериш даврини узайтиришда ёш меваларни мунтазам узиб туриш жуда муҳим. Сабзавот қовоқчалари ҳосилини йиғишда мева аввало пояда турган жойида қирқилади, сўнгра жойидан кўтарилади.
- Қишга сақланадиган қовоқ навлари поясида қолдирилади ва биринчи совуқ тушишидан олдин йиғиб олиниб, салқин биноларда сақланади.

## ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Сабзавот қовоқчаси ва патиссондан жуда тансиқ салатлар тайёрлаш мумкин. Уларни қайнатиб бўлмайди, бунда уларнинг таъм сифатлари бузилади, балки икки дақиқа қайноқ сувда бланшировка қилинади, сиркаланади ва салат тайёрланади. Сабзавот қовоқчаси ва патиссондан тайёрланган тузлама ва маринадлар айниқса мазалидир. Палак отиб ўсувчи қовоқ навлари сабзавот қовоқчалари сингари хонлигида истеъмол қилинмайди, бу пайтда уларнинг пўсти дағал, эти таъмсиз бўлади. Уларнинг эти тўла пишиб тўқ сариқ рангга кирганда жуда ширин бўлади. Этимдан сомса, манти, чучвара каби мазали таомлар пиширилади.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Сабзавот қовоқчалари ва патиссон полиэтилен халтачаларда совитгичда бир ҳафтагача, қовоқлар эса салқин омборларда 3-4 ойгача сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Сабзавот қовоқчалари майдароқ бўлақларга бўлинади, тўсепилади, унга буғлаб олинади ва олтинранг-жигарранг тусга киргунча қозурилади. Сабзавот қовоқчалари ва патиссонни бодринг сингари тузлаш ёки маринадлаш мумкин. Қовоқ мевалари эса йирик бўлақларга бўлинади, бироз сариеғ суркати ва духовкада 45 дақиқа давомида пишириб олинади. Қовоқ этини ўртача катталикда тўғраб пиёз билан бирга ўсимлик мойида димлаш ҳам мумкин. Халқимизда ўртача катталикдаги қовоқдан дўлма пишириш кенг тарқалган. Бунинг учун қовоқ банди атрофи қопқоқсимон тарзда қирқиб очилади. Уруғлари тозаланиб ўн бўшлиғига қиймаланган гўшт, пиёз, турли зираворлар, туз ва ўсимлик мойи қўрилади. “Қопқоғи” ёпилиб духовкада 2 соат паст оловда пиширилади.

## ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Сабзавот қовоқчалари ва патиссоннинг қуйидаги иккита нави Давлат Республика кирилган бўлиб, республикамиз ҳудудларида экиш учун тавсия этилган. Қовоқ навлардан ташқари кўпгина маҳаллий ва хорижий навларни халқимиз ўз таомларида муваффақиятли етиштириб келмоқда.

**ПАТИССОН. БЕЛЫЕ 13.** Ўртапишар нав, ўсув даври униб чиққандан меваларнинг пишиб етилгунча 50-60 кун. Мева шакли япалоқ юлдузсимон, бешта ёқинлар ликопчасимон бирлашган, майда, ранги яшил, маркази оқиш.

**ҚОВОҚЧА. ГРЕЧЕСКИЕ 110.** Ўртапишар нав, ўсув даври 49 кун. Мева цилиндрсимон, юзаси силлиқ, туси оч яшил. Мевасининг вазни 400 гр. атрофида. Қурғоқчиликка чидамли, аммо ун-шудринг касаллиги билан касалланишга мумкин.

## ҚОВОҚ

**ИСПАНСКАЯ 73.** Узоқ йиллардан буён етиштириб келинаётган кечпишар нав, ўсув даври 117–130 кун. Мева шакли ясси юмалоқ, сегментлашган, вазни 3,5–4,5 кг атрофида. Эти жуда ширин, меваси қишда узоқ сақланади.

**КАШГАРСКАЯ 1644.** Ўртача кечпишар нав, ўсув даври 117–120 кун. Мевасининг шакли узунчоқ, икки томони тўмтоқ, ўртаси ингичкалашган, баъзан ноксимон, вазни 3,8–4,7 кг атрофида.

**НОН КАДИ.** Меваси узун цилиндрсимон, пўсти ва эти жуда дағал. Эти қирғичдан ўтказилиб қуритилади, сўнгра унга аралаштирилиб нон ёпишда қўлланилади, шу боис уни “нон кади” деб номлашган.

**ПАЛОВ КАДУ 268.** Узоқ йиллардан буён етиштирилиб келинаётган нав, ўртапишар, ўсув даври 117 кун. Мевасининг шакли узунчоқ, банд томони ингичкалашган, унинг қисми эса кенгайган, вазни 3–4 кг атрофида. Нав фузариоз сўлиш ва қурғоқчиликка чидамли.

**ШИРИНТОЙ.** Кечпишар нав, ўсув даври 135 кун. Меваси узунчоқ цилиндрсимон, вазни ўртача 2,5 кг, касалликларга чидамли.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Аввалги бетларга қаралсин.



Сабзавот қовоқчаси ёки патиссонни эртаги гулкарамдан сўнг етиштирсангиз – бу, кони фойда. Чунки сабзавот қовоғи етиштириладиган муддат келгунча гулкарамдан анчагина даромад қилиб оласиз!

Тавсия этиладиган навлар: ультратезпишар ва тезпишар ҳар қандай ва нав дурагайлар.

Экиш муддати: жанубда 10–20 февраль, марказий минтақаларда 25 февраль – 10 март, шимолий минтақаларда 15–25 март.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 70х30 см схемада экиб 4760 туп кўчат сарфлайсиз. Яхши парваришлаб бу майдонда 4700 дан ортиқ бош гулкарам йиғиб оласиз. Ҳар бир бош гулкарамнинг юртимиз бозорларидаги баҳорги баҳоси 2000 сўмлигини инобатга олсак, бу қўшимча 9 млн. 400 минг сўм даромад дегани!



## ПИЁЗ



Пиёз энг кўп етиштириладиган ҳамда пазанда-чиликда энг кўп қўлланиладиган сабзавотлардан бири ҳисобланади. Халқимизнинг ҳар бир хонадонидида пиширилган аксарият таомларнинг тайёрланиши бевосита пиёз билан боғлиқдир. Шу боис уни етиштиришни тўхтаб қолганиб олиш фойдадан холи эмас. Пиёз жуда ҳам серҳосил экин. Экиш муддатини тўғри танлай билиб, иккинчи муддатда эккан ҳолда бир мавсумда бир оила учун етарли миқдордаги пиёз етиштириб олиш мумкин. Шунингдек таъкидлаш жоизки, пиёз бошқа сабзавотларга нисбатан анча узоқроқ сақланади. Ҳозирги кунда пиёзнинг кўпчилиги серҳосил, касалликларга чидамли, сақлашда узоқ 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 қумалокланган уруғлари мавжуд. Уруғлар бир текисда унмаслиги мумкин. Шунингдек ўсимлик нам баҳор ва иссиқ ёз ойларида бир текисда ривожланмаслиги мумкин.



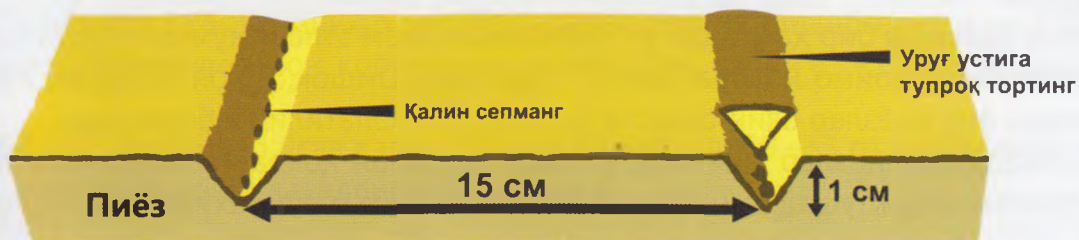
Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунча бўлган вақт	15–20 кун
1 гр. даги уруғларнинг ўртача сони	290 та
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосили	1,5-2 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиш даври	1-2 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	40 ҳафта (августда экилганда) 22 ҳафта (баҳорда экилганда)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осон, фақатгина бегона ўтлардан мунтазам тозалаб туришни талаб этади.

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Пиёзни ҳар йили битта жойда етиштириш тавсия этилмайди. Пиёз учун ҳар йили томорқангизда янги жой ажратинг.

- Уруғлар қуёшли, яхши зовурланган тупроқларга сепади. Ер етарлича миқдорда гўнг ёки компост солинган ҳолда кузда чошиб қўйилади.
- Экиш олдидан эгатлар тайёрланади. Тупроққа комплекс минерал ўғитлар солиниб юзаси хаскаш ёрдамида майда кесакчали кўринишга келгунча юмшатиб чиқилади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



- Баҳорги экишда майсалар икки марта ягона қилинади: биринчиси майсалар қийғос униб чиққанда ўсимликлар орасида 2,5–5 см қолдирилиб, иккинчиси бироз муддат ўтгач ўсимликлар орасида 10 см қолдириб ягоналаб чиқилади. Ягоналашдан олдин майсалар суғорилади. Ягоналаш 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 қаша 2,5-3 см, қатор ораси эса 10 см қилинади.

### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Ўқиб экиш												
Ўсимликни йиғиб олиш												

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

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

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- 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 паншаҳаси ёрдамида эҳтиёткорлик билан ковлаб 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 жойларда пиёз баҳор охиригача сақланиши мумкин.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Пиёз озиқ-овқатда жуда кенг миқёсда қўлланилади – у оддий таомлардан торттиб, то мураккаб тансиқ таомларгача деярли барчасига ишлатилади. Унутмаслик лозимки, ўз томорқангизда етиштирилган пиёз харид қилинган пиёзларга нисбатан аччиқроқ бўлади. Пиёз тўғрашда кўз ачишиб, ёшланмаслиги учун қўл ва пиёзни вақти-вақти билан совуқ сувга ботириб туриш лозим. Агар салатлар учун пиёз аччиқлик қиладиган бўлса, у ҳолда уни ҳалқа шаклида тўғранг ва қайноқ сувда чайқаб олиб қуритинг. Шунда унинг аччиқлиги анча пасаяди.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Кўк пиёз полиэтилен халтачаларда совитгичларда бир ҳафтагача сақланади. Бош пиёзлар эса қуруқ ва салқин жойларда сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Пиёз озиқ-овқатда помидор ва картошкадан ҳам кўпроқ қўлланилади. Ўсимлик мойида тилларанг тусга киргунча қовурилган пиёз палов, шўрпа, лағмон, қайла ва бошқа кўпгина таомларнинг асосий таркибий қисми ҳисобланади. Пиёз майда тўғралган ҳолда сомса, манти, чучвара, ҳасип каби таомлар қийинчиликсиз қўшилади. Пиёздан турли хил салатлар тайёрлашда ҳам фойдаланилади. Пиёзнинг ўзидан жуда ширин қовурма тайёрлаш мумкин. Бунинг учун пиёз ҳалқа шаклида тўғралади, сутга ботирилади ва унга буғлаб олиниб пастроқ оловда олтинрангга қўрилган киргунча қовурилади. Майда пиёз бошчалари бутунлигича сабзаёт маринадлари тайёрлашда ишлатилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**ДАЙТОНА F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври техник пишиб етилгунча 135 кун. Илдиз системаси кучли, шу сабабли қурғоқчил ҳудудларда ҳам етиштириш мумкин. Фузариоз ва чириш касалликларига чидамли, жуда яхши сақланади.

**ЗАФАР.** Ўртапишар нав, ўсув даври техник пишиб етилгунча 148 кун. Мези яхши юмалоқ, кўйлак қобиғи бинафшаранг, вазни 110–170 гр. Баҳорги ва қишлоқ навлари ларда экилади, юқори ҳосилдор, касалликларга чидамли.

**СУМБУЛА.** Эртапишар нав, ўсув даври техник пишиб етилгунча 110 кун. Тилларанг

ши юмалоқ, ташқи қобиғи сариқ, вазни 100–125 гр. Қишки мавсумда экиш тавсия этилади. Юқори ҳосилдор, касалликларга чидамли.

**УНИВЕРСО F1.** Ўртача кечпишар Голландия дурагайи, ўсув даври техник пишиб етилгунча 125 кун. Меваси юмалоқ, ташқи қобиғи сариқ, вазни 110–180 гр. Фузариоз ва чириш касалликларига чидамли. Пиёзбошлари 6 ойгача сақланади.

**ЛЕОНЕ.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври техник пишиб етилгунча 114 кун. Пиёзбоши юмалоқ, ташқи қобиғи сариқ, вазни 110–200 гр. Касалликларга чидамли, яхши сақланади.

**ИСПАНСКИЙ 313.** Кечпишар нав, ўсув даври техник пишиб етилгунча 137–143 кун. Пиёзбоши тухумсимон, қобиғининг ранги сариқ, вазни 65–150 гр. Яхши сақланади.

**КАБА 132.** Кечпишар, ўсув даври 120 кун. Пиёзбоши 29–35 гр., қобиғининг ранги сариқ. Нав ун-шудринг касаллигига чидамсиз.

**КАРАТАЛСКИЙ.** Эртапишар нав, ўсув даври 112 кун. Пиёзбоши юмалоқ, ташқи қобиғи сариқ, вазни 40 гр. атрофида.

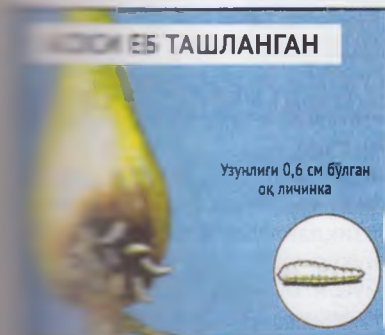
**МАРГЕЛАНСКИЙ УДЛИНЁННЫЙ МЕСТНЫЙ.** Ўртача кечки нав, ўсув даври 115 кун. Пиёзбоши чўзинчоқ тухумсимон, вазни 50 гр. Нав ун шудринг касаллигига чидамли.

**САМАРКАНДСКИЙ КРАСНЫЙ 172.** Кечпишар, ўсув даври 135 кун. Пиёзбоши ясси юмалоқ, ташқи қобиғи сиёҳранг, вазни 45–50 гр. Нав ун шудринг касаллигига чидамсиз.

**МАНАС F1.** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 120 кун. Пиёзбоши юмалоқ, ташқи қобиғи сариқ, вазни 140–180 гр. Ҳосилдорлиги юқори, фузариоз ва чириш касалликларига чидамли, қишда яхши сақланади.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Пиёз етиштиришда пиёз пашшаси, нематода, чириш касалликлари ва фузариоз каби кўп учраб турадиган муаммолардандир. Агар ерингизда аввалги йилларда пиёз пашшаси кўп учраган бўлса, у ҳолда пиёзни уруғидан эмас, балки нўшпиёздан етиштиришнинг мақсадга мувофиқдир. Фузариоз ва чириш касалликлари учраб турадиган майдонларга эса чидамли F1 дурагайлари экилади. Юқоридагилардан ташқари яна кўпгина касаллик ва зараркунандалар пиёз ҳосилига хавф солиши мумкин. Тупроқни тўғри танлай билиш ва агротехника талабларини меъёрида баъзида орқали бу муаммоларни бартараф этиб, мўл пиёз ҳосили етиштириш мумкин.



ҚИШҚИ ЕБ ТАШЛАНГАН

Узунлиги 0,6 см бўлган оқ личинка

### 1. ПИЁЗ ПАШШАСИ

Зарарланишнинг ўзига хос белгиси – эгилиб қолган сариқ барглار. Куруқ ёз ўрталарида энг кучли зарарлайди. Личинкалар пиёз асосини йўл ҳосил қилиб ейди; ёш пиёзлар одатда нобуд бўлади, ийриклари эса деформацияга учрайди.

**Курашиш усули:** Кучли зарарланган ўсимликлар йиғиб олиниб йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдида уруғлар ва нўшпиёзларга примифосметил билан ишлов берилади. Ягоналашда чиққан ўсимликлар, шикастланган барглар ва зарарланган пиёзбошлар йўқ қилинади. Ўсимликлар атрофидаги тупроқ зичланади. Агар майдон кучли зарарланган бўлса пиёзни уруғидан эмас, балки нўшидан экиш мақсадга мувофиқдир.

## 2. ЭГИЛГАН БАРГЛАР

Баъзан пиёз барглари аниқ бир сабабсиз эгилиб қолади. Агар экилган баргларнинг ранги одатдагидан тўқроқ бўлса, у ҳолда унинг сабаби экишдан олдин тупроққа жуда кўп миқдорда янги гўнг солинган ёки тупроқда азот миқдори меъеридан ошиб кетганлиги бўлиши мумкин. Бундай ҳолатларда ўсимликлар каллийли ўғит эритмаси билан суғорилади.



## 3. ЎЗАКЛАШ

Агар пиёз бевақт ўзақлаб кетса, у ҳолда ўзақлар синдириб чиқилади, пиёзбошлар эса пишганда йиғилaveraди, аммо сақлашга жойлаштирилмайди, тезроқ истеъмол қилиб юборилади. Ўзақлаш жуда эрта экиш, баҳорги аёзлар ёки уруғларни бўш тупроққа экишдан келиб чиқиши мумкин.

## ЭГИЛГАН, ШИШГАН БАРГЛАР



## 4. НЕМАТОДА

Ушбу жуда майда микроскопик қуртлар билан зарарланганда барглар камина деформацияга учрайди. Ёш ўсимликлар нобуд бўлади; етила бошлаган пиёзлар эса юмшоқ бўлиб қолади ва сақлашга ярамайди.

**Курашиш усули:** Зарарланган ўсимликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда бир неча йилгача пиёз, тўқ дуккакдошлар ва қулупнай етиштирилмайди.

## 5. ЁРИЛИШ

Ҳосилни йиғиб олишда баъзан асосидан ёрилган пиёзбошларни учратиш мумкин. Бундай ҳолат одатда уруғидан пиёз етиштиришда узоқ давом этган қурғоқчиликдан сўнг мўл суғорилганда ёки ёмғир ёққанда кузатилади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Ёрилган мевалар сақлашга қўйилмайди, уларни мумкин қадар тезроқ ишлатиб юбориш лозим.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқни жуда қуриб кетишига йўл қўйилмаган ҳолда вақти-вақти билан суғориб туриш лозим.

## ЁРИЛГАН ПИЁЗБОШ



## 7. ҚОРАКУЯ

Ёш барглар ва пиёзбошчаларда қора доғлар пайдо бўлади, барглар қалинлашади ва деформацияга учрайди. Касаллик билан айниқса порей пиёзи кучли зарарланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган ўсимликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда 8 йилгача пиёзнинг ҳар қандай тури етиштирилмайди.

## БАРГЛАРДАГИ ДОҒЛАР



## 8. ЗАНГ

Баргларда тўқ сариқ доғлар пайдо бўлади. Кам учрайди, аммо жуда хавфли, ўсимликларни йўқ қилади, асосан ёзда ривожланади. Касаллик билан айниқса порей кучли зарарланади.

**Курашиш усули:** Зарарланган ўсимликлар йўқ қилинади ва йўқ қилинган майдонда келгуси йилда пиёз турларини етиштирилмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда келгуси йилда пиёз турларини етиштирилмайди.

## 6. КўП УЯЛИ ПИЁЗБОШЛАР

Пиёз уруғидан етиштирилганда битта пиёзбошчада бир нечта поя шаклланиши мумкин. Одатда бу ҳолат экиш муддатлари бузилганда ёки ориқ ерга экилганда юз беради. Кўп уялилик узоқ муддат давом этган қурғоқчиликдан кейин ҳам кузатилиши мумкин.



## 9. ЙЎҒОН БЎЙИН

Йўғон бўйинли пиёзбошлар узоқ муддатли сақлашга жойлаштирилмайди. Ўсимлик вожланишидаги бундай нуқсон тупроқда янги гўнг бўлиши ёки азотнинг кўплиги оқибатида келиб чиқади.

Бундай ҳолларда ўсимликлар каллийли ўғит эритмаси билан озиқлантирилади. Уруғлар чуқур экиб юборилганда ҳам йўғон бўйинлик келиб чиқиши мумкин.



**ОҚАРГАН  
БАРГЛАР**



**10. ОҚ УЧЛИЛИК**

Кузда порей пиёзининг учлари рангини йўқотади ва қуриб қолади. Касаллик барг учидан бошлаб пастга томон ривожланади, ўсимликнинг ўсиши секинлашади.

**Курашиш усули:** Касалликнинг дастлабки белгилари намоён бўлиши билан ўсимликларга манкозеп пуркалади. Кучли касалланган ўсимликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда келгуси йилда порей пиёзи етиштирилмайди.

**ЕБ  
ТАШЛАНГАН  
БАРГЛАР**



**12. ПИЁЗ КАПАЛАГИ**

Узунлиги 1 см гача бўлган оч яшил қуртлар фақатгина пўстлоғини қолдирган ҳолда ёш баргларнинг тўқималарини еб қўяди. Барча турдаги пиёз ўсимликларини зарарлайди.

**Курашиш усули:** Зарарланишнинг дастлабки белгилари аниқланиши биланоқ ўсимликларга контакт таъсир этувчи инсектицидлар пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Мавжуд эмас.

**ЎСУВ ЖОЙИДА ЧИРИГАН ПИЁЗБОШЛАР**



**13. ПИЁЗБОШНИНГ ОҚ ЧИРИШИ**

Кузда сарғаяди ва сўлийди. Пиёзбошда оқ момиқ моғорсимон қўриқ пайдо бўлади, уларнинг ичида кўп миқдорда склероцийлар кўриниб қолган. Касаллик жуда хавфли бўлиб, касалланган пиёзларда яхши ривожланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган жойликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Кимёвий препаратлар воситалари мавжуд эмас. Зарарланган майдонда саккиз йилгача пиёз етиштирилмайди.



**14. БАРГЛАР СЎЛИШИ**

Энг аввал марказий, сўнгра ташқи барглар сарғаяди ва сўлийди. Агар пиёзбоши кесиб кўрилса, унинг қобиқлари орасида ёқимсиз ҳидли шилимшиқ қатламни кўриш мумкин. Мазкур касаллик оқ чиршига нисбатан камроқ учрайди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган ўсимликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самарали огоҳлантирувчи чоралар мавжуд эмас. Зарарланган майдонда бир неча йилгача пиёз етиштирилмайди.

**САҚЛАШДА ЧИРИГАН ПИЁЗБОШИ**



**15. САҚЛАШДА ЧИРИГАН ПИЁЗБОШИ**

Сақлаш даврида пиёзбоши бўйнида кулранг моғор пайдо бўлади, пиёзбоши юмшоқ бўлиб қолади ва чирийди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Сақланаётган пиёзлар доимо назорат қилиб турилади, касалланганлари зудлик билан йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдида уруғларга карбендазим билан ишлов берилади. Сақлашга фақатгина соғлом, яхши қуритилган пиёзлар жойлаштирилади. Пиёзлар салқин ва яхши шамоллатиладиган жойларда сақланади.



Агар сиз пиёзни ёзги-кузги муддатда экиб етиштирган бўлсангиз – бу ушбу майдонда қўшимча мош етиштириб олишингиз учун айтиш мумкин! Чунки бундай пиёз ёз бошида бутунлай йиғиб олинади.

Экиш муддати: июнь ойининг охири ва июлнинг бошлари

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 2,5-3 кг уруғ сарфлайсиз. Яхши парваришлаб мошдан бу майдонда 200-300 кг дон ҳосили йиғиб оласиз. Ҳар бир кг мошнинг юртимиз бозорларидаги баҳоси 5000 сўмлигини инобатга олсак, бу 1-1,5 млн. сўм қўшимча даромад дегани.

## КАРТОШКА



Картошка дунёнинг кўпгина мамлакатларида кенг тарқалган асосий сабзавот экинидир. Етиштириладиган майдони ва ялпи ҳосили, шунингдек, пазандачиликда ишлатилиши бўйича у республикамизда етакчи ўринни эгаллайди. Озиқ-овқатда картошка жуда кенг қамровли хомашё бўлиб хизмат қилади. Кар-тошка етиштиришда бўйича республикамиз халқи озми-кўпми маълумотга эга. Аммо кўпчилик деҳқонлар уни етиштиришда кенг ва экиш муддатини танлаш муаммосига дуч келишади. Мамлакатимизда картошка асосан икки муддатда - эртаги ва кечки усулда етиштирилади. Шу боис агар то-морқангизда жой етарли бўлса, икки муддат учун хен-ер ажратишингиз мумкин, аксинча ҳолатда фақатгина эртаги навлар билан чекланишингиз мақсадга мувофиқ. Одатда эртаги навлар камроқ ҳосилли бўлади, аммо унинг ўзига хос афзаллик томонлари бор. Яъни: кечки навларга нисбатан камроқ майдон сарфланади, улар фитопфтора касаллигига чалинишга улгурмайди ва нисбатан

ят картошканинг харид нархи жуда қимматлашган даврда ўз ерингиздан маҳсулот олиш имконига эга бўласиз. Картошка иссиқсевар ўсимликдир, унинг ёш ниҳонлари баҳорги аёзлардан, поялари эса кузги совуқлардан шикастланиб нобуд бўлиши мумкин. Картошка соғлом ўсимликлардан саралаб олинган майда уруғлик тугунаклардан экиб ўстирилади. Уруғлик материални олдинроқ кўкартириб олиш юқори натижа беради. Мазкур тугунаклардан поялар ўсиб чиқади, ер ости поя - сталонларидан эса баҳорда ва кузда янги тугунаклар шаклланади. Ушбу тугунакларга ёрлик тегиб яшил тусли бўлиб қолмаслиги учун картошка кўмиб чопиқ қилинади. Яшил чопиқ пайтида тупроқ картошка поялари асосига тортилади. Унутмаслик лозими яшил тугунаклар захарлидир.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Экиш учун товуқ тухуми ўлчамига мос соғлом тугунаклар саралаб олинади. Касал ёки юмшоқ тугунаклар яроқсиз ҳисобланади.



Пушти тарафи. Деярли барча кўзлар шу ерда бўлади

1 м узунликдаги қаторга уруғлик материалнинг сарфи	450 гр.
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосили	2 кг (эртаги навлар) 3 кг (кечки навлар)
Экин экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	13 ҳафта (эртаги навлар) 17–20 ҳафта (кечки навлар)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш осонроқ. Касаллик ва зараркунандалардан яхши ҳимояланган кечки навлар жуда юқори ҳосил беради.

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Шўрланмаган ҳар қандай тупроқларда яхши ўсади. Картошка қўриқ ерларни ўзлаштиришда жуда самарали экин ҳисобланади: уни чопиқ қилишда тупроқ ишланади, қуюқ ўсувчи поялари эса бегона ўтларнинг ўсишига тўсқинлик қилади. Янги ўзлаштирилган ерга экилган картошка уч йилда бир марта жойига қайтиб келади.
- Имкон қадар қуёшли жой танланади; совуқ шамол эсадиган майдонларга экилмайди. Майдон кузда чопиб қўйилади; агар ўтмишдош экинга гўнг солилмаган бўлса, чопиқ билан бирга компост ёки торф солинади.
- Симқурт билан зарарланган майдонлар тупроғи экиш олдидан примифос – метил билан суғорилади. Йирик кесаклар майдалаб чиқилади, тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?

- Экишдан бир - бир ярим ой олдин уруғлик картошклар ундириб олинади: бунинг учун тугунаклар тухум учун мўлжалланган уячали картонга ёки ёғоч яшикларга тегилади ва совимайдиган ҳамда қуёш нурлари тик тушмайдиган ёруғ жойларга қўйилади. Олти ҳафта ўтгач тугунаклардан қалин ўсимталар ўса бошлайди. Ўсимталарни синдирмаслик лозим. Эртаги навларни ундириб олиш шарт, кечкилари эса ихтиёрий.



### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Тугунакларни экиш		■	■			■						
Ўсимталарни йиғиб олиш					■	■	■			■	■	



### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Эрта баҳорда совуқ тушиш хавфи сезилса янги кўкариб чиққан майсалар оқимга кўмиб чиқилади.
- Биринчи чопиқ картошка поялари 20 см баландликка етганда амалга оширилади. Қатор оралари юмшатилади, бегона ўтлар юлинади. Тупроқ кетмон ёрдамчи пая тубига уйиб чопилади. Кўпчилик бундай кўмиб чопиқни бир неча бор тинчдорлаш лозим деб ўйлашади, ammo кўп марталик кўмиб чопиқ бир марталик нисбатан яхши натижа бериши аниқ исбот қилинмаган.
- Мунтазам мўл суғориб турилади, бу айниқса тугунаклар шаклланаётган даврада жуда муҳимдир.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Эртаги навлар ҳосилини йиғиб олишга уларнинг гуллари ёки ғунчалари тўқиб кетганда киришилади. Эҳтиёткорлик билан битта ўсимлик ёнидаги тупроқ юзлаб кўрилади: тугунаклар тухум ўлчамадан каттароқ бўлиб қолган бўлса ҳосилни йиғиб олиш мумкин. Поялар паншаха ёрдамида ён тарафидан қазиб олинадиган ва қаторлар ораллиғига ағдариб ташланади.
- Кечки навларда поялари қорайиб қолгач ҳосилни йиғиб олишдан олдин юзлаб ташланади ва бир ҳафта ўтгач ҳосилни кавлашга киришилади. Йиғиб олинадиган тугунаклар бир неча соат давомида қуритилади ва яшиқларга жойланиб мўл майдиган қоронғи бинолар ичига олиб кириб қўйилади.
- Барча тугунаклар, ҳатто энг майдалари ҳам йиғиб олинади, бу эса ушбу ўсимлик касаллик ва зараркунандаларининг ялпи кўпайишини олдини олишга имконият беради.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШINI БИЛАСИЗМИ?

Кўпгина пазанда уй бекалари картошкadan ҳар куни ҳам таом пиширавермайди. Шу боис ушбу бўлимни ўқиб чиқиш уларни балки қизиқтирмас. Албатта, таомнинг бу ерда биз картошкadan таом тайёрлашнинг пазандачилик адабиётларида келтирилган 500 дан ортиқ усулининг барчасини ёритиб бера олмаймиз. Шунга қарамаймасдан, картошкadan таом тайёрлашдаги ҳаттоки айрим оддий қоидаларни кўпчилик билмайди.

Эртаги ёш картошкалар ҳали тўла пишиб етилиб, пўсти дағаллашмасидан олдин ковлаб олинади. Бунда унинг пўстини оддийгина артиб ҳам тозалаб олиш мумкин. Картошкани қайнатиб, қовуриб иссиқлигида истеъмол қилинади. Совигани майда тўғралган ҳолда салатларга қўшилади. Картошка сомса, манти, шўрва, димламга ва бошқа шу каби юқорида таъкидлаганимиздек юзлаб таомлар тайёрлашда ишлатилади.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Салқин қоронғи жойда сақланади. Эртаги янги картошкаларни полиэтилен халтачаларда совитгичда икки ҳафтагача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Янги ковлаб олинган эртаги картошкалар оқар сувда яқинлаб ювилади, пўстини тозаламаса ҳам бўлади. Сувда 12 дақиқа қайнатилади. Сўнгра қуритиб сариеғ билан дастурхонга тортилади. Пўсти дағаллашган тугунаклар эса артиб олинади. Қисмларга бўлиниб 5–10 дақиқа қайнатилади, сўнгра гўшт билан

лан биргаликда духовкада 45 дақиқа пиширилади. Дўлма тайёрлаш учун картошка 20 дақиқа қайнатилади ва ошхона тегирмончасида эзгилаб олинади. Эзгиланган массадан оз-оз олиб товук тухуми катталигида зувалачалар ясаб олинади. Улар аввал тухумга, сўнгра унга буғлаб олиниб, қизиб турган ўсимлик мойида тилла-ранг тусга киргунча қовурилади. Чипс тайёрлаш учун хом картошка паррак-паррак қилиб тўғралади ва ювиб олинади. Парраklar қуритилиб қайнаб турган ўсимлик мойида тилла ранг тусга киргунча қовурилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**АГАВЕ.** Эртапишар Германия нави, ўсув даври 86 кун, тугунаги овалсимон, эти сариқ. Вирус, рак ва нематодага чидамли.

**МОНДИАЛ.** Ўртача кечпишар, ўсув даври 110 кун. Тугунак шакли овалсимон, йирик, ранги оқиш. Нав вирус, рак ва нематода касалликларига чидамли.

**ДРАГА.** Эрта ўртапишар Голландия нави, ўсув даври 115 кун. Тугунаги юмалоқ, йирик, пўсти оқиш рангда. Вирус, рак ва нематода касалликларига чидамли.

**РЕД СКАРЛЕТ.** Ўрта эртапишар Голландия нави, ўсув даври 103 кун. Тугунаги овалсимон, йирик, пўс-тининг ранги қизил, эти оч сариқ. Вирус ва нематода касалликларига чидамли.

**БЕЛУГА.** Ўртапишар Германия нави, ўсув даври 99 кун. Тугунаги узун овалсимон, йирик, ранги сарғиш. Вирус ва нематодага чидамли.

**АРНОВА.** Ўртапишар Голландия нави, ўсув даври 102 кун. Тугунак шакли овалсимон, чиройли, йирик, ранги сарғиш. Вирус, рак ва нематода касалликларига чидамли.

**БИМОНДА.** Голландия нави, ўсув даври 102 кун. Тугунаги юмалоқ овалсимон, ранги қизил. Рак, нематода ва вирус касалликларига чидамли.

**АКРАБ.** Кечпишар нав, ўсув даври 150 кун. Тугунаги овалсимон, ранги сиёхранг. Таъми яхши, касалликларга чидамли.

**БЕЛОРУССКИЙ РАННИЙ.** Эртапишар, ўсув даври 100 кун. Тугунаги нотўғри юмалоқ, пўсти ва эти оқиш. Юқори ҳосилдорлик, рак касаллигига чидамли.

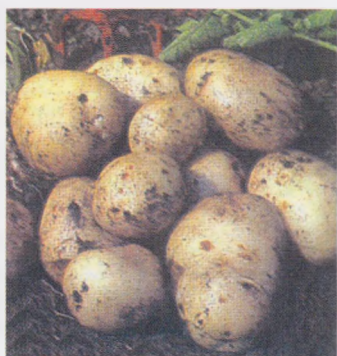
**ВИКТОРИЯ.** Эртапишар Голландия нави, ўсув даври 95 кун. Тугунаги овалсимон, пўсти ва эти сариқ. Чиниқиш даври кенда, касалликларга чидамли.

**ДИАМОНТ.** Эртапишар Голландия нави, ўсув даври 100 кун. Тугунаги овалсимон, ранги сарғиш, ўсув нуқталари кенда. Ҳосилдорлиги юқори, ракка чидамли, овқатбоп.

**ПАРРОШОН.** Эртапишар, ўсув даври 96 кун. Тугунаги овалсимон, ранги сарғиш, пиширганда эзилиб кетмайди, овқатбоп.

**ЮНДОР.** Эртапишар Голландия нави, ўсув даври 100 кун. Тугунаги йирик, юмалоқ, ранги қизил.

**КАРДИНАЛ.** Эртапишар Голландия нави. Тугунаги йирик, нотекис юмалоқ, қизил рангда.

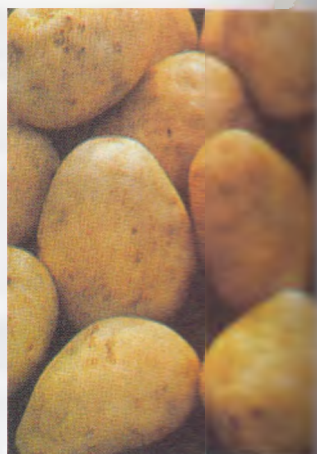


**ЛАТОНА.** Эртапишар Голландия нави, ўсув даври 90–100 кун. Тугунаги овалсимон, йирик, ранги сарғиш, ўсув нуқталари қизғиш.

**СИМФОНИЯ.** Ўртача кечки Голландия нави, ўсув даври 130–135 кун. Тугунаги йирик, шакли овалсимон, ранги қизғиш, эти сариқ. Қурғоқчилик, касаллик ва иссиқликка бардошли, тугунаклари бир текис ва чиройли, мазали, овқатбоп.

**ТҲЙИМЛИ.** Кечпишар, ўсув даври 145 кун. Тугунаги узун овалсимон, ранги сарғиш. Касалликлар ва айнишга чидамли, овқатбоп.

**УМИД.** Ўртача кечки, ўсув даври 120–140 кун. Тугунаги узунчоқ, ранги сарғиш. Тугунаги жуда йирик, ташқи муҳит таъсирлари ва айнишга чидамли, овқатбоп.



### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Картошка ўсимлигига кўпгина касаллик ва зараркунандалар шикаст етказиши мумкин, аммо улар ичида нематода, колорадо қўнғизи, симқуртлар, касалликлардан фитофтора энг кўп тарқалган бўлиб, энг хавfli ҳисобланади. Экин майдонидан вирусли касалликлар тарқалмаслиги учун эса вируслар билан зарарланмаган уруқлик материаллар экиш лозим.

	ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблар
УРУҒЛИК КАРТОШКА	Ўсимталар ингичка, чўзилиб кетган	2
	Ўсимталар мавжуд эмас	11
БАРГЛАР	Еб ташланган	7
	Оч яшил ёки сариқ	5 ёки 12 ёки 14 ёки қурғоқчилик
	Оч яшил ёки сариқ холли	4 ёки 9
	Барг томирлари оралиғи сарғаймоқда ёки қораймоқда	10
	Буралиб қолмоқда, қуримоқда	3
	Сариқ доғли ва узук-юлуқ қиррали	9
	Қўнғир доғли	1
	Кўп сонли майда тешиқлар мавжуд	6
	Майда битлар билан қопланган	6
Шира битлари билан қопланган	5	
ПОЯЛАР	Қорайган	13
	Асоси қорайиб қолган	12
ИЛДИЗЛАР	Майда ғуддачали	14
ТУГУНАКЛАР	Жуда майда	3 ёки 4 ёки 12 ёки 14 ёки қурғоқчилик
	Ингичка из қолдириб ейилган	21
	Кенг йўл қолдириб ейилган	15 ёки тунламлар
	Ичи чириган ёки ғовак	23 ёки 26
	Ёрилиб кетган	22
	Парша доғлари мавжуд	16 ёки 18
	Ажинли ва моғор дўнғчалари мавжуд	20
	Этида қўнғир йўл-йўл доғ мавжуд	17
	Пўстининг остида қўнғир доғлар мавжуд	19
	Эти шилимшиқ, ёқимсиз ҳидли	25
	Қорамтир ботиқли	26
	Қора сўгалсимон қавариқлар	24
	Ичи қорайган	8
	Мазали эмас	8
	Қазиб олинганда юмшоқ	5

### БАРГЛАРДАГИ ҚҰНҒИР ДОҒЛАР



#### 1. ФИТОФТОРОЗ

Қартошканинг жуда хавфли касаллиги, серёғин об-ҳавода баргларни бутунлай қобуд қилиши мумкин. Касаллик белгиси – барглардаги қўнғир доғлар. Унинг остки қисмида қўнғир доғлар оқ моғорли ҳалқа билан ўралган бўлади.

**Курашиш усули:** Касаллик тарқалганда курашиш бўлмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Соғлом тугунаклар экилади. Ўсимликларга манкозеп ишлов беради, серёғин об-ҳавода ишлов берилган икки ҳафтада такрорланади. Агар баргларида қўнғир доғлар пайдо бўлиши сезилган бўлса пуркаш қолган соғлом ўсимликларни ҳимоя қилади.

### 2. ИПСИМОН ЎСИМТАЛАР



Бу ҳолат кўпинча уруғлик материални қоронғи ва жуда иссиқ жойда сақланганда юз беради. Агар ингичка ўсимталар салқин ва ёруғ бинода ундирилаётган тугунакларда ҳосил бўлса, у ҳолда бу вирусли касаллик ёки тугунакларнинг музлаб қолганлигидан далолат беради. Шунинг учун сифатли уруғлик материални ёруғ ва салқин, аммо тугунакларнинг музлаб қолишига олиб келмайдиган биноларда ундиринг.

### ОЛАЧИПОР БАРГЛАР



#### 4. БАРГ МОЗАИКАСИ ВИРУСИ

Ушбу вирусли касаллик баргнинг бутун юзаси бўйлаб сариқ ёки оч яшил холлар кўринишида намоён бўлади. Баъзан доғлардан ташқари қўнғир йўл-йўллик ҳам ҳосил бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Соғлом уруғлик материал экилади. Касалликни ташиб юривчи шира битлари тарқалишини чеклаш учун эса ўсимликларга гептенофос пуркалади.

### ЎЙРИЛГАН БАРГЛАР



### 3. БАРГ БУЖМАЙИШИ ВИРУСИ

Хавфли вирусли касаллик бўлиб, барг пластинкалари юқорига қайрилиб мўрт бўлиб қолади. Касалланган ўсимликнинг ўсиши секинлашади, ҳосилдорлик кескин пасайиб кетади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Соғлом уруғлик материал экилади. Касалликни ташиб юривчи шира битлари тарқалишини чеклаш учун эса ўсимликларга гептенофос пуркалади.

### 5. ШИРА (яшил)

Шира битлари қуруқ ва иссиқ об-ҳавода яшил зарар етказиши мумкин. Ўсимликларнинг баргларида, баргларида қўнғир тусга оғирлашган ва нобуд бўлиши мумкин. Шира айниқса вирусли касалликларни ташиб юриши билан хавфли.

**Курашиш усули:** Ўсимликларга перметрин ёки гептенофос пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самарали огоҳлантирувчи чоралар мавжуд эмас.

### БАРГЛАРДАГИ ҲАШАРОТЛАР



### 6. КҰР КАНА

Барглари майда доғлар билан қопланади, кейинчалик улар тешикларга айланади. Ёш новдалар деформацияга учрайди, ёш барглари бужмайиб қолади.

**Курашиш усули:** Одатда ҳосилга таъсири сезилмайди. Кучли зарарланганда ўсимликларга перметрин пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самарали огоҳлантирувчи чоралар мавжуд эмас.

### 7. КОЛОРАДО ҚҰНҒИЗИ

Қартошканинг энг хавфли карантин зараркунандаси ҳисобланади. Қўнғизлари барг остидан тухум қўяди. Тухумдан чиққан қизғиш личинкалар жуда фаол озиқланиб, ўсимлик барглари билан батамом еб тугатишга қодир, натижада ўсимликнинг фақат пояси ва барг остидан қолади, ўсимлик нобуд бўлиши, ҳосил кескин пасайиб кетиши мумкин.

**Курашиш усули:** Ўсимликларга перметрин пуркалади. Заруратга кўра ишлов бериш такрорланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самарали чоралар мавжуд эмас. Қўнғизлар тупроқ остидан зиминда. Ерни кузда чуқур шудгорлаш бирмунча ёрдам бериши мумкин.



### 8. СИФАТСИЗ КАРТОШКА

Баъзан тугунакларнинг таъм сифатлари паст бўлиб қолади. Яхши пишиб етилмаган ёки нордон тупроқларда етиштирилган картошкаларда совунсимон консистенция юзага келади. Жуда ҳам совуқ биноларда сақланган тугунакларнинг таъми эса шакарсимон ширин бўлиб қолади. Уруғлик материалга лндан билан ишлов бериш ёки парша касаллигига чалиниш оқибатида тупроқ таъми келиб қолади. Ҳаддан ташқари иссиқда сақлаш ёки тупроқда калий етишмаслиги оқибатида тугунак эти қораяди ёки қайнатганда ранги ўзгаради.

#### БАРГЛАРДАГИ САРИҚ ДОҒЛАР



### 9. СОВУҚ УРИШ

Баҳорги аёзлар эртаги навлар пояларини кучли зарарлаши ва ривожланишини секинлаштириб қўйиши мумкин. Кучли зарарланган поялар қораяди; кучсиз зарарланганда ёш баргларда сариқ доғлар, катта ёшлиларда эса ёриқлар пайдо бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Агар совуқ тушиш тўғрисида гидрометеорологик хабар келса, ўсимликлар усти плёнка билан ёпилади ёки ўсимликларни алоҳида-алоҳида газета билан ўраб чиқиш ҳам мумкин.

### 10. МАГНИЙ ТАНҚИСЛИГИ

Томирлар оралиғидаги барг тўқимаси аввал сарғаяди, сўнгра қораяди ва қуриб қолади, ўсимликнинг ўсиши секинлашади.

**Курашиш усули:** Ўсимликларга микроэлементли ўғитлар эритмаси пуркалади. Заруратга кўра ишлов бериш такрорланади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ўсув даврида ўсимликлар таркибида фақатгина асосий озукавий моддалар эмас, балки микроэлементлар ҳам, хусусан магний бўлган ўғитлар билан озиклантирилади.

#### ТОМИРЛАР ОРАЛИҒИДАГИ ТЎҚИМАЛАРНИНГ ҚОРАЙИШИ



### 11. УНИБ ЧИҚМАСЛИК

Тугунаклар экилгач баъзан уларнинг айримлари кўкариб чиқмайди. Одатда касал тугунаклар кўкариб чиқмайди. Бундан ташқари, сақлаш ёки ундириб олишда музлаб қолган тугунаклар ҳам кўкармайди. Кейинки навларни ёзги жазирамада қизиб турган тупроққа экишда ҳам кўпгина тугунаклар униб чиқмайди. Шу боис экиш олдидан уруғлик тугунакларни саралаб олиш, кечки навларни куннинг салқин қисмида тупроққа экиш мақсадга мувофиқдир.

#### ҚОРАЙГАН ПОЯЛАР



### 12. "ҚОРА СОН"

Поя ер сатҳида қораяди, барглар сарғаяди ва сўлийтиди, ниҳоят бутун поя сўлиб қолади. Касаллик мавсум бошида, айниқса серёғин об-ҳавода ва оғир тупроқларда кучли ривожланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Фақатгина соғлом тугунаклар экилади. Уруғлик материални кўпайтириш мақсадида тугунаклар қирқиб экилганда касаллик билан зарарланиш хавфи ортади.

#### ЎЙИБ ТАШЛАНГАН ПОЯ



Узунлиги  
2,5 см бўлган  
пахмок курт

### 13. КАПАЛАК

Қуртлари янги ўзлаштирилган ерларга экилган картошка поялари ичини ейди. Зарарланган ўсимлик соғлом ўсимликка нисбатан тез қуриб қолади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган ўсимликлар қовлаб олиниб йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Самарали огоҳлантирувчи чоралар мавжуд эмас.

#### ПАСТКИ БАРГЛАР ҚУРИМОҚИ



Илдизларнинг шарсимон шакли

### 14. ПУФАКСИМОН НЕМАТОДА

Ўсимлик кучсизланади, уларнинг ўсиши секинлашади. Пастки барглар сўлийтиди ва қуриб қолади, юқори баргларнинг ранги оч тусга келиб ва кундузлари эгилиб қолади. Тўқимаси бевақт қурибди. Тугунак эти қорасимон бўлиб қолади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган ўсимлик ва тугунаклар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмоҳида экишга риюя қилинади. Зарарланган жойда нематодага чидамаслиги мавжуд орти йилгача экилмайди.

**15. ШИЛЛИҚҚУРТЛАР**

Ўзбекистонда анча кам тарқалган бўлсада хавфли зараркундалар туркумига киради. Картошка ҳосиллини бутунлай нобуд қилиши ҳам мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Шиллиққуртлар билан зарарланмайдиган навлар етиштирилади.



Тугунак этидаги еб ташланган тешиклар

**ЗАРАРЛАНГАН ТУГУНАКЛАР**



Нотекис киррالي яралар

**16. ОДДИЙ ПАРША**

Картошканинг пўстини зарарлайди, аммо тугунак эти сифатига таъсир этмайди. Касаллик одатда қуруқ ёзда, енгил тупроқларда кучли ривожланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдидан тупроққа компост солинади. Парша касаллигига чидамли навлар экилади.

**17. ҲАЛҚАЛИ ЙЎЛ-ЙЎЛ**

Ташқи томондан тугунаклар соғлом бўлиб кўринади, аммо этида доғлар ҳосил бўлади. Сабаби бир нечта бўлиши мумкин: вирусли касаллик, микроэлементлар танқислиги, кам суғуриш.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлар экишга риюя қилиш лозим, оқоридаги омилларга чидамсиз навлар экилмайди.



Тугунак этидаги ҳалқасимон йўл-йўллар



Тугунак этидаги ҳалқасимон йўл-йўллар

**18. КУКУНСИМОН ПАРША**

Оддий паршага нисбатан камроқ учрайди. Кўпроқ серёғин ёзда оғир тупроқлардаги картошкани зарарлайди. Тугунакларда пайдо бўлган қутирлар юзаси қуруқ губор билан қопланади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлар экишга риюя қилинади. Кукунсимон парша касаллигига чидамли навлар етиштирилади.

**19. ФИТОФТОРОЗ**

Касалликни тугунакка баргдан тўкилган спорадан споралари келтириб чиқаради. Зарарланган тугунаклар сақлаш даврида чирчиб кетади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган тугунаклар сақлашга жойлаштирилмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Поя чуқур кўмир қилинади. Агар барглар фитоптоз билан зарарланган бўлса, ҳосилни ҳосилдан 10 кун олдин поялар ўриб ва екиб юборилади.



Хира доғлар, эти қизғиш ёки кўнғир



Пўсти бўймайган, оқестиқчалар

**20. ҚУРУҚ ЧИРИШ (ФУЗАРИОЗ)**

Касаллик сақлашда кузатилади. Кўпинча йиғиб олишда шикастланиб қолган тугунакларни зарарлайди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган тугунаклар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлар экишга риюя қилинади. Сақлашга фақат соғлом тугунаклар жойлаштирилади, ҳосил салқин ва ҳавонинг намлиги етарли бўлган жойларда сақланади.

**21. СИМҚУРТ**

Ўзбекистонда анча ўзлаштирилган ерларда кўпинча серёғин ёзда учрайди. Ўзининг личинкалари тугунакда ин-нотдан яна ҳосил қилиб этини ейди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экиш олдидан тупроққа примифосметил ва мепрофос берилади. Ҳосил ўзлаштирилган жойга олинади.



Ўзунлиги 2,5 см бўлган ялтироқ туқ сариқ личинка



Тугунак юзасидаги чуқур ёриқлар

**22. ЁРИЛИШ**

Тугунакларда чуқур ёриқлар ҳосил бўлади ва шу боис уларни арчиб тозалаш кийин бўлиб қолади. Бундай тугунаклар яхши сақланмайди, уларни тезроқ истеъмол қилиб юбориш лозим.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Қуруқчиликка йўл қўйилмайди, мўл суғуриб турилади.

**23. ҚИЧИ КОВАК ТУГУНАКЛАР**

Ўзбекистонда одатда йирик тугунакларда кўпроқчиликдан сўнг қиличков шаклида об-хаво бошланганда қиличков шаклида бўлади. Сақлашда бундай тугунаклар чирчиши мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган тугунаклар пайтида картошка қиличков шаклида турилади.



Марказдаги бўшлиқ



Қора сўғалсимон ўсимта

**24. РАК**

Жуда ҳам кам учрайдиган касаллик, ҳозирги замонавий навларнинг деярли барчаси ракка чидамли.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган тугунаклар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонларда ушбу касалликка чидамли навлар етиштирилади.

**25. ХҲЛ ЧИРИШ**

Ўзбекистонда касаллик бўлиб, механик зарарланган тугунакларни зарарланган тугунаклар шилиши билан қопланади, ёқимсиз бўлиб қолади ва озиқ-овқат учун қўйиб қолади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Зарарланган тугунаклар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Сақлашга қўйиб қолади тугунаклар жойлашти-



Тугунак эти шилимишқ, Хиди ёқимсиз



Туқ кўнғир ботиқлик

**26. ФОМОЗ ЧИРИШ**

Фақатгина сақлашда келиб чиқади. Касалланган тугунаклар чирийди.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Чирий бошлаган тугунаклар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Сақлашга фақат соғлом тугунаклар жойлаштирилади. Омбор яхши шамоллатилдиган ҳамда музлаб қолмайдиган бўлиши лозим.

## РЕДИСКА, ТУРП



Ушбу сабзавотларни етиштириш жуда содда ва осон. Уларни амалда даярли ҳеч қандай касаллик ва зараркунандалар зарарламайди, жуда чиройли юмалоқ ёки узунчоқ илдизмеваларни эса экилгандан сўнг бир ой ўтгач кўрина бошлайди. Кўпгина моҳир деҳқонлар редискадан зичловчи экин сифатида фойдаланиб, уни сабзи, нўхат каби экинлар орасига, ёки кеч униб чикувчи экинлар (масалан, картошка) устига

экиб ҳосил етиштиришади. Редиска тез униб чиқади ва асосий экин ҳали каттароқ озикланиш майдони талаб этмасданоқ пишиб етилади. Редиска ва турп асосан хомлигича янгилигида истеъмол қилинади ва салатларга қўшилади. Мамлакатимиз шароитида редиска баҳорда, турп эса кузда етиштирилади. Эрта баҳорда редиска оз-оздан бир ҳафта оралиқ билан бир неча марта экилса узок муддат дастурхонингизда барра редиска бўлишига эришасиз. Турп эса қишда жуда яхши сақланади, уни кеч куздан то баҳоргача истеъмол қилиш мумкин.

## ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	4–7 кун
1 гр вазндаги уруғларнинг ўртача сони	107 та
1 м узунликдаги қатордан олиндиған ўртача ҳосил	800 гр (редиска) 2 кг (турп)
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	6 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	3-6 ҳафта (редиска) 10–12 ҳафта (турп)
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда осон

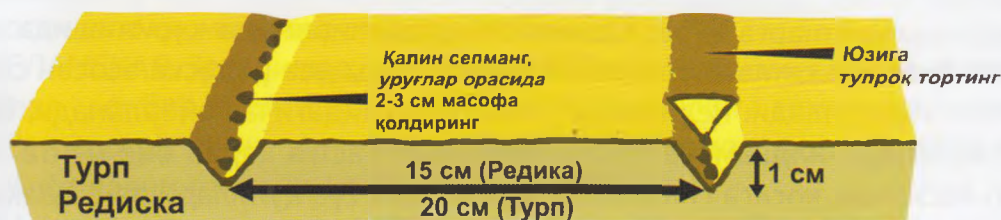
## ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Маълумки, кўпчилик манбаларда редиска ва турпни ўртача унумдор, яхши вурланган ва гумусга бой тупроқларда етиштириш тавсия этилган, ammo деҳқонлар редискани тўғри келган жойга, томорқанинг исталган бўш ерига экиб кетаверишади, шу билан бир қаторда ушбу экин учун тупроқ махсус тайёрланмайди.
- Бироқ редиска тезроқ ривожланиб, хуштаъм ва чиройли мева бериши учун тупроқни махсус тайёрлаб олиш мақсадга мувофиқдир. Агар ўтмишдош экиннинг солинмаган бўлса, у ҳолда чопиқ билан бирга торф ёки яхши чириган қон

ҳамда комплекс ўғитлар солинади ва тупроқ юзасига хаскаш билан яхшилаб ишлов берилади.

- Редиска эрта баҳорда қуёшли жойга, турп эса ёзда енгил сояланадиган тупроқларга экилади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш (редиска)			↑									
Ҳосилни йиғиб олиш												
Уруғни экиш (турп)												
Ҳосилни йиғиб олиш												

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Редиска ниҳоллари ягона қилинмайди ёки кучсиз ягоналанари. Ягоналаш ниҳоллар униб чиққан заҳотиёқ амалга оширилади. Ўсимликлар орасидаги масофа редискада 2-3 см, турп навларида эса 10–15 см бўлиши лозим.
- Ниҳоллар қушлардан ҳимоя қилинади. Агарда баргларида тешиклар пайдо бўлса ўсимликларга деррис пуркалади.
- Ўсимликлар атрофидаги тупроқ юмшатилади, бегона ўтлар юлинади ва зарурат бўлса суғориб турилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Редиска ҳосили шарсимон мевали навларда илдизмева диаметри 2 см, цилиндрсимон ёки конуссимон навларда илдизмева узунлиги 4-5 см га етгач йиғиш-тириштирилади. Унутмаслик лозимки, редиска ўз вақтида терилмай катталашиб кетса эти толасимон бўлиб қолади, илдизмева марказларида эса бўшлиқ ҳосил олишда мумкин.
- Турп ва дайкон катталашиб кетса ҳам сифати бузилмайди. Уларни кеч кузда со-



вуқ тушишидан олдин йиғиб олинади.

- Редиска йиғиб олинган заҳоти янгилигида истеъмол қилинади, турп эса қишки сақлашга жойлаштирилади. Турп сабзи сингари сақланади (сабзи бўлимига қаралсин).

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШНИ БИЛАСИЗМИ?

Тарихий маълумотларга кўра, Қадимги Мисрда пирамида қурилишида қуларни редиска билан овқатлантиришган. Ҳозирги кунда эса редиска асосан салатларни безашда ишлатилади. Редискадан атиргул қуйидагича тайёрланади. Барглари қирқиб ташланади, илдизмева юзаси юқоридан пастга қараб бир нечта жойидан тилимлаб кесилади, косага солиниб устига муздек сув қуйилади ва 30 дақиқа қолдирилади. Сувда редисканинг “тожбарглари” очилиб кетади. Ушбу атиргул салатлар устида жуда чиройли кўринади. Редиска хомлигича нон, пишлоқ, туз билан истеъмол қилинади, унинг қатиқли салати айниқса хуштаъм бўлади.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Редиска полиэтилен халтачаларда совитгичда бир ҳафтагача турп эса салқин биноларда, ўра ва уюмларда баҳоргача сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Редиска асосан хомлигича ейилади ва салатларга ишлатилади. Турп ва дайкон эса хомлигича истеъмол қилиниши билан бир қаторда иссиқлик билан ишлов берилади ёки маринадлар тайёрланади. Турп майда тўғралган ҳолда лағмон ва шўрвага ишлатилади. Унинг ингичка қилиб тўғралган бўлакчаларини ўсимлик мойида тез қовуриб олиш ҳам мумкин. Қирғичдан ўтказилган турпдан турли хил салатлар тайёрланади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**ЛОЛА.** Эртапишар нав, ўсув даври 39 кун. Илдизмеваси ясси-юмалоқ, ранги қизил, диаметри 3 см. Эти серсув, нозик, тезда пўкаклашиб кетмайди.

**ДУНГАНСКИЙ 12/8.** Кечпишар нав, ўсув даври 55–60 кун. Илдизмева шакли ясси-юмалоқ, ранги бинафшасимон қизил, баъзан пушти қабарикли, диаметри 5–7 см. Эти майин, серсув, ўткир таъмли.

**КРАСНЫЙ ВЕЛИКАН.** Эртапишар нав, ўсув даври 40–45 кун. Илдизмеваси цилиндрсимон, узунлиги 12–13 см, ранги қизил. Эти майин, серсув, ўткир таъмли.

**КРУГЛЫЙ КРАСНЫЙ С БЕЛЫМ КОНЧИКОМ.** Эртапишар нав, ўсув даври 30–32 кун. Илдизмеваси ясси-юмалоқ, диаметри 3–4 см, ранги қизил, тумшукчаси оқ. Эти оқ, баъзан оч пушти, майин.

**МАЙСКИЙ МЕСТНЫЙ.** Эртапишар нав, ўсув даври 37–40 кун. Илдизмеваси узунчоқ, учи ўткирлашган, узунлиги 7–9 см, ранги малинасимон, эти серсув, жуда таъм аммо ёғочланишга мойил.

**САКСА.** Жуда эртапишар, ўсув даври 20–25 кун. Илдизмеваси юмалоқ, баъзан эллипс, майда, ранги малинасимон. Эти оқиш пушти, тиғиз ва серсув. Нав ёғочланишга мойил.

**ЭРТАПИШАР.** Ушбу нав 30–32 кунда пишиб етилади. Илдизмеваси ясси-юмалоқ, майда, ранги оқ.

## ТУРП НАВЛАРИ

**СОДИҚ (ДАЙКОН).** Эртапишар нав, ўсув даври 70 кун. Илдизмеваси цилиндрсимон, учи бироз ингичкалашган, узунлиги 22–25 см, ранги оқ. Эти оқ рангда, жуда тиғиз, серсув.

**АНДИЖАНСКАЯ 9.** Эртапишар нав, ўсув даври 96 кун. Илдизмеваси юмалоқ. Эти майин, мазаси ўткир, пўстининг ранги тупроқ устига чиқиб турган қисмида яшил, тупроқ остидаги қисмида эса оч яшил ёки оқиш.

**МАРГЕЛАНСКАЯ.** Эртапишар, ўсув даври 100 кун. Илдизмеваси кенг цилиндрсимон шаклда, учи бироз ингичкалашган, ранги яшил, учига томон оққа алмашиб боради. Эти серсув, тиғиз, ранги марказидан четга томон оқдан яшилга алмашиб боради. Ушбу навни ёзги мавсумда ҳам экиш мумкин.

**КУЗ ҲАДЯСИ.** Эртапишар нав, ўсув даври 65–77 кун. Илдизмеваси конуссимон шаклда, узунлиги 25–33 см, пўсти ва эти оқ рангда. Эти майин, таъми редискасимоно. Ушбу нав сақланмайди, янгилигича истеъмол қилинади.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

“Шолғом” бўлимига қаралсин



Балки турпни (шунингдек шолғомни ҳам) такрорий экин сифатида экканингиз маъқулдир! Уларни исталган эртаги сабзавотлардан сўнг экишингиз мумкин.

Экиш муддати: марказий минтақа ва водий вилоятларида 1–15 август, шимолий ҳудудларда 25 июль–10 август, жанубий минтақаларда 20 август–20 сентябрь.

Агар ерингиз 10 сотих бўлса! 500-600 г уруф сарфлайсиз. Яхши парваришласангиз, турп ёки шолғомдан бу майдонда 3,5-4,5 тонна ҳосил йиғиб оласиз. Ҳар бир кг турпнинг юртимиз бозорларидаги кузги баҳоси 1000 сўмлигини инобатга олсак, бу 3,5-4,5 млн. сўм қўшимча даромад дегани!

## ЎСИМТАЛАР



Ҳозирги кунда кўпгина уй бекалари уй шароитида турли сабзавот экинларини ундириб олишни ўрганиб олишган: яъни бирор идишга намланган филтър қоғоз тўшади, устига муайян қатламдаги уруғни сепишади ва бир-икки ҳафта ўтгач ҳосилни йиғиб олишади. Бундай усулда олинган ўсимталар салатлар ва бутербродларга ишлатилади. Бирок ўсимталарни мунтазам ўстиришга ҳаммада ҳам иштиёқ бўлавермайди, зеро ўсимталарнинг озуқавийлик қиммати илмий жиҳатдан асослангандир: улар турли витаминлар, минерал моддалар, оқсиллар ва тўйинмаган ёғ кислоталарига бойдир. Бундан ташқари турли “Сабзавот” таъмига эга бўлган уруғларни уй шароитида исталган мавсумда ўстиришнинг ўзи ҳам жуда қизиқарлидир. Ўсимталар олиш учун турли хил сабзавот уруғларидан фойдаланилади; хитой ошхоналарида, масалан, мош ўсимталарини ўстириш анъанавий тус олган. Шунга қарамай, маълумоти келтирилмаган ўсимталарни ўстиришга уриниб кўрманг! Зеро кўпгина экинларнинг ўсимталари умуман таъмсиз, бошқалари тахир, айримлари эса хатто заҳарлидир (масалан, помидор). Шу боис, қуйида тавсифи келтирилган экинлар уруғини ундириб олишнинг тавсия этамиз. Уруғларни ундириш учун махсус ускуналар бўлиши шарт эмас, сизга шиша банка ёки чуқурроқ ликопчаннинг ўзи kifоя қилади. Уруғларни ундириш жараёни ҳам анча соддадир, бироқ унинг ўзига хос нозик томонлари бор: агар ниш ураётган уруғларнинг қуриб қолишига йўл қўйсангиз, ўсимталар ололмайсиз, аксинча ортиқча сув қуйиб юборсангиз, уруғлар моғорлаб кетиши мумкин.

### УРУҒЛАРНИ УНДИРИШГА ТАЙЁРЛАШ

Муайян миқдорда ўлчаб олинган уруғлар совуқ сувда яхшилаб ювилади. Уруғлар идишга жойланиб устига илиқ сув қуйиб тўлдирилади ва бир кеча ивителиб қўйилади. Эртаси куни сув тўкиб ташланиб, уруғлар енгил қуритиб олинади ва ундиришга киришилади.

### УНДИРИШ УСУЛЛАРИ

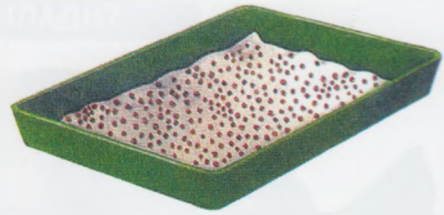
#### Шиша банкада ундириш

- Ивителинган уруғлар шиша банкага солинади; ундиришда уруғ ҳажми 4-5 баробар ортади. Банка оғзи дока билан ёпилади ва юмалоқ резина билан мустаҳкамлаб қўйилади. Банка сув билан тўлдирилади, сўнгра тўкиб ташланади.
- Банка сувли идишга таглик қўйилган ҳолда шундай жойлаштирилиши лозимки, бунда уруғлар салгина намланиб туриши керак (рақиб қаралсин).
- Уруғли идиш қоронғи, ҳарорати 11–20°C бўлган жойда сақланади. Ҳосилни йиғиб олишдан бир-икки кун олдин уруғли идишлар ёруғ, аммо қуёш нурини тушмайдиган жойга олиб чиқиб қўйилади.
- Экинлар бир кунда икки маротаба ювиб турилади: уруғли банклар сув билан тўлдирилади, сўнгра суви тўкиб ташланади ва яна аввалгидек сувли идишга жойлаб қўйилади.



### Тоғорачаларда ундириш

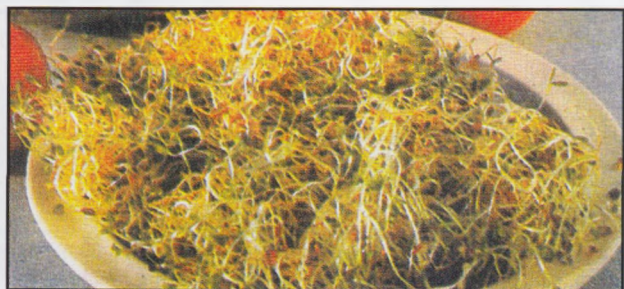
- Саёзроқ тоғорачага бир неча қатлам қоғоз салфетка ёки қоғоз сочиқчалар жойланади. Салфеткалар сувга бўктирилади ва ортиқча сув тўкиб ташланади, устига ивигилган уруғлар юпқа қатлам қилиб сепади чиқилади.
- Тоғорача полиэтилен халтачага жойланади ва қоронғи, ҳарорати 11–20°C бўлган жойга қўйилади. Ҳосилни йиғиб олишдан бир-икки кун олдин тоғорача ёруғ, аммо қуёш нурлари тушмайдиган жойга олиб чиқиб қўйилади.
- Тоғорача тубига жойланган қоғоз салфеткалар доимо нам ҳолатда бўлиши лозим. Заруратга кўра енгил намлаб турилади ва уруғлар усти моғор билан қопланганлиги назорат қилиб турилади.



**МОШ**

Мош ўсимталари узун ва йўғон бўлади. Ўсимталар турп зираворлар билан бирга хомлигича истеъмол қилинади ёки иссиқлик билан ишлов берилади. Баъзан мош ўрнига соядан фойдаланишади, лекин мош ўсимталари анча мазалидир.

**Ундириш усули.** Шиша банка ёки тоғорачада ундирилади. 4–6 кунда ўсимталарнинг узунлиги 5 см га етганда ва истеъмолга тайёр бўлади.



**БЕДА**

Оддий беданинг ёш ва барра ўсимталари таъм жиҳатидан яшил горохни эслатади, улар минерал тузлар ва В витаминига бой ҳисобланади. Беда ўсимталари хомлигича истеъмол қилинади.

**Ундириш усули.** Шиша банкада ундирилади. “Ҳосил” ундириш бошлангандан сўнг 3–5 кун ўтгач, яъни ўсимталар узунлиги 3–5 см га етганда йиғиб олинади.



**РЕДИСКА**

Редиска уруғи тез унади. Унинг ўсимталари ёқимли қалампирсимон таъмга эга бўлиб, салатлар ва бутербродларга ишлатилади. Редиска сингари турп уруғини ҳам ундириб олиш мумкин.

**Ундириш усули.** Шиша банкада ундирилади. “Ҳосил” ундириш бошлангандан 3–4 кун ўтгач, ўсимталар узунлиги 1–2 см га етганда йиғиб олинади.

**ТРИТИКАЛЕ**

Тритикале буғдой ва жавдар ўсимликларининг ўзаро дурагайи бўлиб, унинг ўсимталари оқсилга бой ҳисобланади. У салатларга қўшилади, шўрва ва бошқа суюқ овқатларга ишлатилади, нон ёпишда ҳамирга қўшилади.

**Ундириш усули.** Шиша банка ёки тоғорачада ундирилади. “Ҳосил” ундириш бошлангандан сўнг 2–3 кун ўтгач, ўсимталар узунлиги 5 см га етганда йиғиб олинади.

Ундагилардан ташқари халқимизда буғдой ўсимталаридан сумалак тайёрланади. Хорижий давлатларда адзуки, шам-пангал, крес-салат деб номланувчи ўсимликлардан ҳам хуштаъм ўсимталар тайёрланади.

## ИСМАЛОҚ



Исмалоқ кўкат сабзавотлар туркумига кирувчи жуда хуштаъм, темир моддасига бой ўсимлик ҳисобланади. Унинг маданий тур ва навлари республикамизда жуда кам тарқалган, шу боис бошқа сабзавотларга нисбатан исмалоқ халқимизда камроқ истеъмол қилинади. Рес-публикамизнинг яйлов, лалмикор ҳамда тоғолди минтақаларида исмалоқнинг ёввойи турлари кўп тарқалган бўлиб, уларни баҳор ойларида эфимер ўсимлик сифатида кўплаб учратиш мумкин. Исмалоқнинг ушбу ёввойи турлари ҳам истеъмолбоп ҳисобланади, уни халқимиз баҳорда йиғиб олиб салатлар, сомса, манти, чучвара каби тансиқ таомлар тайёрлашда кўплаб ишлатишади. Ҳозирги кунда маданий исмалоқнинг кўплаб хорижий навлари мамлакатимизга олиб келинмоқда. Уларнинг айримлари Давлат Нав Синаш шахобчаларида ўрганилмоқда.

## ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

“Уруғлари” юмалоқ, силлиқ ёки тиканли



Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	10–15 кун
1 гр вазндаги уруғларнинг ўртача сони	50 дона
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосилдорлиги	0,8–1,5 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	4 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	8–12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Яхши ҳосилни унумдор тупроқ ва мунтазам суғориш орқали етиштириш мумкин

## ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Яхши ҳосил етиштириш учун органик моддаларга бой тупроқ зарур, озука моддалар етишмаса исмалоқ тахир бўлиб қолади.
- Баҳорги исмалоқни баланд ўсувчи сабзавот турлари орасига экиш мақсади мувофиқдир: енгил сояланиш гулпоярлар шаклланишининг олдини олади. Ўз навлар қуёшли жойга экилади.
- Тупроқ кузда чуқур чопиб қўйилади. Экишдан икки ҳафта олдин тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



### КАЛЕНДАРЬ

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

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Майсалар униб чиққач, ўсимликлар орасида 6–8 см масофа қолдирилиб, ягона-лаб чиқилади. Ягоналаш ўз вақтида ўтказилиши лозим.
- Бегона ўтлар ўсмаслиги учун тупроқ мунтазам юмшатиб турилади. Қурғоқчилик-да мўл суғорилади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Ўсимликларда 4-5 та чинбарг ҳосил бўлгач ҳосилни йиғишга киришилади. Ташқи барглари ёш ва майинлигида қирқиб олинади.
- Мунтазам қирқиб туриш янги ёш баргларининг ҳосил бўлишига имкон беради. Барглари оз-оздан тез-тез қирқиб турилса исмалоқ бутун ёз давомида ҳосил бериши мумкин.

### ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚўЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Исмалоқнинг ёш барглари салатларга ишлатиш мумкин, аммо у асосан пишириб истеъмол қилинади. Сувда қайнатилган исмалоқ шўрва, лағмон, турли хил дастурхон пишириқларга қўшилади. Исмалоқдан жуда хуштаъм сомсалар ёпилади.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Исмалоқни узиб олинган куниёқ истеъмол қилиш мақсадга мувофиқдир, чунки у тез бузилади, аммо уни сақлаш зарурати туғилиб қолса, полиэтилен халтачаларга солинган ҳолда совитгичда икки кунгача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Исмалоқ барглари совуқ оқар сувда яхшилаб ювилади ва барг

банди узиб ташланади. Барглари буғда пиширган мақсадга мувофиқдир. Ювилган барглари катта кастрюлга жойланади, туз, қалампир сепилади ва бироз сариёғ ёки маргарин солинади (сув қуйилмайди). Кастрюль 5–10 дақиқа қиздирилади, сўнгра барглари сиқилади. Кўпгина пазандачилик қўлланмаларида исмалоқни майдаланган мускат ёнғоғи ёки ялпиз барглари билан қўшиб тортиш тавсия этилган.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Юқорида таъкидлаганимиздек, республикада исмалоқнинг тур ва навлари жуда кам тарқалган. Унинг айрим хорижий навларини халқимиз муваффақият билан ўз томорқаларида етиштириб келмоқда. Кўпгина истиқболли навлар эса Давлат Нав Синаш шохобчаларида ўрганилмоқда. Исмалоқнинг ягона нави Давлат реестрига киритилган бўлиб, республикада ҳудудларида етиштириш учун районлаштирилган.

НАФИС. Тупи тикка, ихчам, барги юмалоқ овалсимон, қирралари ўйилган, банди узун. Таркибида шифобахш моддалар кўп. Асосан эрта баҳорда экиб етиштирилади. Ўсув даври 35–40 кун.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Барча экинлар сингари исмалоққа ҳам айрим касаллик ва зараркунандалар хавф солиши мумкин. Сохта ун шудринг, тез гулпоя чиқариб юбориш, барглари куйиши кабилар энг кўп ва хавфли касалликдир. Аммо, агротехника талабларига риоя қилган ҳолда, ҳамда чидамли навларни экиш билан ушбу муаммоларни енгил хал қилиш мумкин.

	УСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблар
МАЙСАЛАР	Еб ташланган	Қушлар ёки кўпоёқ қуртлар
	Ётиб қолган	"Қора сон"
БАРГЛАР	Барг томирлари оралиғи сарғайган	2
	Тешиқлар мавжуд	Шиллиққуртлар
	Доғлар мавжуд	4
	Қора битлар	Дуккак шира бити
	Яшил битлар	Шира битлари
	Буралган	5
	Қавариқлар билан қопланган	Лавлаги пашшаси
	Юзасида сариқ доғлар мавжуд	1
	Остини кулранг-қизил моғор босган	1
	Туп ўртасидагилар ингичка ва сариқ	5
ПОЯЛАР	Гул поя чиқармоқда	3
	Жуда эрта нобуд бўлмоқда, барглари деформацияга учраган	5
	Жуда эрта нобуд бўлмоқда, аммо барглари деформацияга учрамаган	Жуда иссик ва куруқ ёки қаттиқ

#### САРИҚ ДОҒЛАР



#### 1. СОХТА УН ШУДРИНГ

Ўсимликларни салқин ва серёғин об-ҳаво шикастлайди. Дастлаб ташқи сўнгра бошқа барглар юзасида сариқ доғлар, остида эса кулранг-қизил моғор пайдо бўлади. Касаллик ривожлана бориши билан зарарланган жойлар қораяди.

**Курашиш усули.** Касалланган барглар юлиб ташланади. Касалликнинг дастлабки белгилари намоён бўлиши биланоқ ўсимликларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риоа қилинади. Яхши зовурланган жойларга экиш ҳамда ўз вақтида ягоналаш мақсадга мувофиқдир.

#### САРҒАЙЁТГАН БАРГЛАР



#### 2. МАГНИЙ ТАНҚИСЛИГИ

Томирлар оралиғидаги барг тўқималари сарғаяди, баргнинг қирралари юзасига қараб енгил қайрилиб қолади. Кўпроқ ёз ўрталарида, яхши зовурланмаган тупроқларда кузатилади.

**Курашиш усули.** Тупроққа таркибида микроэлементлар мавжуд бўлган ўғитлар солинади. Баъзан барг орқали озиклантириш ҳам ёрдам беради.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Исмамоқ бой тупроқларни талаб этади, шу боис кузги чопиқда тупроққа яхши чириган компост солинади.

#### 3. ГУЛПОЯ ЧИҚАРИШ

Исмамоқ етиштиришда энг кўп учрайдиган муаммо бўлиб, ўсимликлар ҳали етарлича барг тўпламасдан туриб гулпоя чиқариб юборади. Ўсимликлар айниқса жазирама иссиқда етарлича суғорилмаса ёки озиклантирилмаса гулпоя чиқаради. Гулпоя чиқаришнинг олдини олиш учун тупроқ пухта тайёрланади, кузда яхши чириган компост, баҳорда эса экиш олдида комплекс ўғитлар солинади. Гулпоя чиқаришга бардошли навлар етиштирилади. Майсалар ўз вақтида ягоналанади, қурғоқчиликда мўл суғориб турилади.

#### ДОҒЛИ БАРГЛАР



#### 4. ТЕШИКЛИ ДОҒЛАНИШ

Баргларда диаметри 0,8 см бўлган кўп сонли доғлар пайдо бўлади. Кучли касалланганда доғлар ёрилиб кетади ва барг нобуд бўлади. Доғ марказидаги очкўнғир тусли тўқима тўкилиб кетиши мумкин; доғ атрофи тўқ кўнғир ёки қизғиш тусда бўлади.

**Курашиш усули:** Касалланган барглар узиб олинади ва куйдириб юборилади. Ўсимликларга манкозеп пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риоа қилинади. Экиш олдида тупроққа комплекс ўғитлар солинади.

#### БУРАЛГАН БАРГЛАР



#### 5. КУЙИШ

Касаллик энг аввало ёш баргларни шикастлайди. Касаллик белгилари: четлари ичига қайрилган ва юзаси сарғайиб буришган майда ва ингичка барглар. Касалликни бодринг ўсимлигининг мозаика вируси келтириб чиқаради.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган ўсимликлар йўқ қилинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Экин майдони бегона ўтлардан тозаланиб турилади. Касаллик вирусини ташиб юрвчи шира битларига қарши ўсимлик-



## ШИРИН МАККАЖҲОРИ



Ширин маккажҳори дони таркибида кўп миқдорда қанд, крахмалнинг эса жуда оз бўлиши билан оддий маккажҳоридан фарқ қилади. Қирқиб олинган сўталарда қанд миқдори тез камая бошлайди, шу боис ўз томорқангиздан йиғиб олинган маккажҳорини бир соат ичида таомга ишлатилса, у расталардан харид қилинганга нисбатан анча хуштаъмроқ бўлади. Маккажҳорининг 15–20 см узунликдаги сўталари баландлиги 1,2–2 м гача етувчи пояда жойлашади. Катта ёшли ўсимликлар эркак гуллар ҳосил қилувчи султон билан тугайди; урғочи гул тумшукчаси эса ипаксимон сочга ўхшаш бўлиб, етилган сўталар учидан тарқоқ ҳолда чиқиб туради. Ширин маккажҳорини етиштириш жуда осон бўлиб, республикамизнинг деярли барча вилоятларида

муваффақият билан етиштириш мумкин. Ширин маккажҳори уруғидан баҳорда экилади, аммо ундан жуда эрта ҳосил олиш учун торф-чириндили тувакчаларда кўчат етиштириб олиш мумкин. Кўчатлар баҳорги аёзлар хавфи ўтиб кетгач қуёшли ерларга ўтказилади.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Экиш олдидан уруғлар дориланади. Уруғлар тупроқ ҳарорати 10°C дан юқори бўлганда уна бошлайди



Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	5–8 кун
1 м узунликдаги қаторга уруғ сарфи	8 гр.
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосилдорлиги	10 та сўта
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	2 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда ҳам осон

### КАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Тупроқ яхши зовурланган, гумус миқдори етарлича кўп, чуқур унумдор катлам бўлиши лозим.
- Жой қуёш яхши тушадиган, шамолдан ҳимояланган бўлиши керак. Майдон кўри чопилади, чопиқ билан бирга яхши чиринган компост солинади. Экишдан 10–12 ҳафтача олдин комплекс ўғитлар сепилади.
- Республикамиз шароитида ширин маккажҳори икки мuddатда баҳорда ва ёзда такрорий экин сифатида етиштирилади.

## УРУҒЛАРНИ ЭКИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚАЗИШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?



### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғни экиш (очиқ майдон)				🌱								
Уруғни экиш (кўчат учун)			🌱	🌱								
Ҳосилни йиғиб олиш												

- Шамол ёрдамида урғочи гуллар яхши чангланиши учун ширин маккажўхори бир неча қатор қилиб экилади.
- Кўчат ўтқазишда ўсимликларнинг илдиз тизими шикастланмаслиги учун кўчатлар торф-чириндили тувакчаларда етиштириб олинади. Тувакчаларга иккитадан уруғ экилиб, кучсизлари олиб ташланади. Экиш олдидан кўчатлар чиниқтирилади.

## ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Қатор оралари мунтазам юмшатилиб, бегона ўтлар йўқотилади. Юмшатишда ўсимлик илдизининг шикастланмаслигига эътибор бериш лозим.
- Поя асосида кўрина бошлаган илдизлар устига тупроқ тортилади. Ўсимликларда ҳосил бўлган ён шохлар олиб ташланади.
- Тупроқнинг қуриб қолишига йўл қўйилмайди, вақти-вақти билан суғориб турилади. Суғориш айниқса гуллаш даврида зарурдир.
- Оналик гуллар яхши чангланиши учун эркак гуллар тўла шаклланган даврда ўсимликлар енгил силкитиб чиқилади. Сўталар тўлиша бошлагач ўсимликларга суюқ озуқа берилади.

## ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Ҳар бир ўсимлик 1-2 тадан сўта беради. Сўтадаги “соч”лар қорая бошлагач маккажўхорининг пишганлик даражаси текширилади. Бунинг учун сўта қобиғининг бир чети очилиб 2-3 та дон олинади ва бармоқ билан сиқиб кўрилади. Агар жуда суюқ модда отилиб чиқса – ҳали етилмаган, аксинча, хамирсимон модда эзилиб

чиқса – бироз пишиб ўтиб кетган. Маккажўхорилар дон суюқлиги қаймоқсимон консистенцияга эга бўлганда (сут пишқлик даври) йиғиб олинади.

- Сўталар бевосита истеъмол қилишдан олдин узилади, улар ўсимлик поясига каст етказилмаган ҳолда қайириб олинади.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШНИ БИЛАСИЗМИ?

Йиғиб олинган заҳотиёқ қанча тезроқ қайнатилган маккажўхори шунча ширинроқ бўлади. Қайнатишнинг ҳам ўзига хос икки қоидаси бор: маккажўхори қайнатиладиган сувга ҳеч қачон туз солманг, янги узиб олинган сўтани атиги бир неча дақиқагина қайнатинг. Қайнатишдан олдин сўта барглари ечиб ташланади, банди қирқилади ва попуқлардан тозаланади.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Маккажўхорини сақламаганингиз маъқул, зарур ҳолларда совитгичларда 3 кунгача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Сўталар туз солинмаган сувда 5–8 дақиқа қайнатилади. Қайнатиб олинган маккажўхори енгил қуритиб олинади ва қиздирилган сариеғ ҳамда йирикроқ туз билан тортилади. Жўхорини қовуриш ҳам мумкин. Бунинг учун донлар сўтадан ажратиб олинади, туз, ун, тухум ва сут аралаштирилиб товага солинади ва тилларанг тусга киргунгача қовурилади. Унинг янги ажратиб олинган донларни шўрва тайёрлашда ҳам ишлатилади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Ширин маккажўхорининг навлари республикамизда бирмунча кам тарқалган. Ҳозирги кунда унинг янги истиқболли хорижий навлари келтирилиб Давлат Нав Синаш шахобчаларида ўрганилмоқда. Ширин маккажўхорининг ягона Шерзод нави Давлат Реестрига киритилган бўлиб, республикамизнинг барча вилоятларида етиштириш учун тавсия этилган.

**ШЕРЗОД.** Тезпишар нав, ўсув даври 73–75 кун. Ўсимлик бўйи 150–170 см, ёни қолиш ва пуфакли қоракуяга чидамли, сўтаси 120–200 гр атрофида. Дони йилга 1000 та дон вазни 330–350 гр. Асосий ва такрорий экинбоп.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

#### ҚОРАКУЯ

Жазирама ва қуруқ об-ҳаво шароитида сўталар ва пояларда йирик пуфаксимон шишлар ҳосил бўлади. Агар уларни қирқиб олиб ёқиб юборилмаса, улар ёрқин атрофга қора споралар сочади. Ҳосил йиғиб олинган ўсимликлар ёқиб юборилмади ва зарарланган майдонда уч йилгача маккажўхори етиштирилмайди.

#### ҚУШЛАР

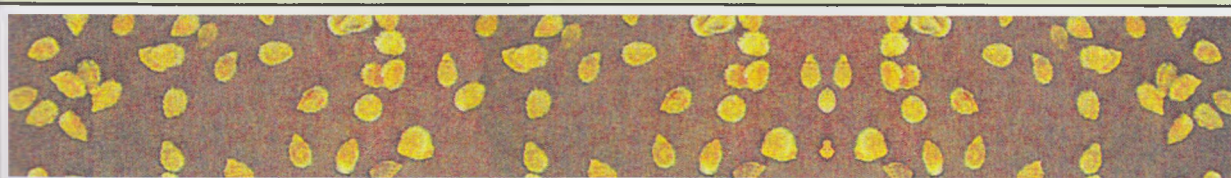
Қушлар дастлаб экиш вақтида экилган уруғларни териб еб зарар келтирди, сўнгра ўсимлик сўталарида дон шакллана бошлагач сўталарни чўқиб ёри ташлайди ва донини еб қўяди. Қушларга қарши самарали курашиш чорабини мавжуд эмас. Экин майдонига қўриқчи қўнғироқчалар ўрнатиш ва ҳосилни вақтида йиғиб олиш бирмунча ёрдам беради.

## ПОМИДОР (Ёпик усулда)



Помидорни иссиқхоналарда етиштириш орқали йил бўйи дастурхонингизда янги узилган помидор бўлишига эришиш мумкин. Бироқ иссиқхона шароитида помидор етиштириш анча мураккаб жараён бўлиб, кишидан сабр ва матонат, доимий парвариш, касаллик ва зараркунандаларга қарши мунтазам курашишни талаб этади. Одатда иссиқхоналарда индетерминант типдаги помидор навлари етиштирилади. Уларнинг бўйи 2 м ва ундан ортиқ баландликда ўсади, бу эса уларни махсус сўриларга осиб парвариш-лашни талаб этади. Иссиқхона шароитида бундай помидорлардан ҳар бир метр квадрат ҳисобига 10-15 кг ва ундан ортиқ ҳосил етиштириш мумкин.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ



Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	8-10 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосилдорлиги	3,5-4 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	3 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	16 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш анча мураккаб, кўп вақт ва меҳнат талаб этади.

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Иссиқхоналарда помидорни бевосита ерда ўстириш мумкин. Эгатлар кўтарилиб экилса ҳосил янада юқорироқ бўлади. Кузда тупроққа торф ва бироз миқдорда яхши чириган гўнг ёки компост, экиш олдидан эса комплекс ўғитлар солинади. Аммо иссиқхона тупроғида касаллик чақирувчи организмлар ва зараркунандалар тез кўпайиб кетади. Шу боис ҳар икки йилда уни стериллаш ёки янгисига алмаштириш керак.
- Тупроқдан фойдаланиш билан боғлиқ муаммолар иссиқхона шароитида помидор етиштиришнинг янги усуллари излаб топишни тақозо этмоқда. Кейинги йилларда помидорларни диаметри 25 см ли тувакларда ўстириш кенг тарқалмоқда. Бунинг учун тувак компост билан тўлдирилади, тупроқ қўшилмайди.
- Помидорни компост тўлдирилган қопларда ҳам ўстириш мумкин, аммо бу усул бир мунча мураккаброқ суғориш тизимига эга.

**УРУҒЛАРНИ ЭКИШ ВА КЎЧАТЛАРНИ ЎТҚАЗИШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?**

- Кўчатлар кўп миқдорда керак бўладиган бўлса, уруғлар яшик ва лотокларга сепилади, юзасига юпқа қалинликда тупроқ солиниб намланади ва 16°C дан паст бўлмаган ҳароратда ушланади. Майсаларда иккитадан чинбарг ҳосил бўлгач, кўчатлар диаметри 9 см бўлган торф-чириндили тувакчаларга пикировка қилинади.
- Агар озгина кўчат керак бўладиган бўлса, у ҳолда яхшиси тайёр кўчатларни ишончли жойлардан харид қилганингиз маъқул ёки диаметри 9 см ли торф чириндили тувакчаларга 2 донадан уруғ экилади, майсалар униб чиққач кучсиз ниҳоллар олиб ташланади.



- Кўчатлар 15-20 см га етиб биринчи шокилдада гуллар кўрина бошлагач компостли қоп, тувак ёки иссиқхона ерига 50 см ораликда ўтқазиб чиқилади.

**ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?**

- Асосий поя таянч сўриларга боғлаб қўйилади ёки юқорига тортилган ипларга йўналтирилади. Барг қўлтиғидан чиққан ён шохлар 2-3 см узунликда чилпиб ташланади.
- Ўсимлик баландлиги тахминан 1,2 мга етгач биринчи гул шокилдасидан пастда бўлган барглар олиб ташланади. Бутун мавсум давомида сарғая бошлаган барглар ўткир пичоқ билан мунтазам олиб ташлаб турилади.
- Мунтазам суғориб турилади, тупроқ доимо нам ҳолатда бўлиши лозим. Ўз вақтида суғорилмаса шокилдадаги охириги гуллар чириши ёки мевалар ёрилиб кетиши мумкин. Ҳар бир суғоришда ўғит ҳам қўшиб берилади. Компостли қопларга экилган ўсимликлар айниқса тез-тез суғориб турилади.
- Ўсимликлар яхши чангланиши учун мунтазам пуркалади, тўпгуллар силкитилган. Иссиқ кунларда тез-тез шамоллатиб турилади, ҳарорат 24°C дан ошиб кетмаслиги лозим. Ўсимликларнинг бўйи иссиқхона томигача етиб боргач, ёки 7 та шокилда ҳосил қилгач энг юқори шокилдадан сўнг иккита барг қолдириб ўсимликлар чилпиб қўйилади.

**ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?**

- Ҳосилни очиқ усулдаги сингари йиғиб олинади (кейинги бетларга қаралсин).

## ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**АСТОНА F1.** Эртапишар индетерминант Голландия дурагайи, ўсув даври меваси техник пишиб етилгунча 100-110 кун. Меваси ясси шарсимон, бир хил тўқ қизил, пишганда юмшаб кетмайди. Ҳароратнинг пасайиб кетиши, тамаки мозаикаси, сўлиш ва нематода касалликларига чидамли.

**БЕЛЛЕ F1.** Эртапишар индетерминант Голландия дурагайи, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 100-110 кун. Меваси юмалоқ, қизил. Ҳарорат пасайиши, тамаки мозаикаси, вертициллёз сўлиш ва нематода касалликларига чидамли. Қишки – баҳорги муддатларда экиш тавсия этилади.

**ОМАД F1.** Индетерминант типдаги эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври техник пишиб етилгунча 110 кун. Меваси юмалоқ, бир хил, ранги қизил. Қишки – баҳорги муддатларда экиш тавсия этилади.

**РАИСА F1.** Эртапишар индетерминант Голландия дурагайи, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 123 кун. Меваси юмалоқ, ўртача катталиқда, бир хил, қизил. Нав касалликларга чидамли.

**ШЕНОН F1. (НУН 7442).** Ўртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври, 123 кун. Меваси ясси-шарсимон, бир хил, ранги тўқ қизил, қаттиқ, пишганда юмшаб кетмайди. Ёрилиб кетиш, ҳарорат пасайиши, тамаки мозаикаси, вертициллёз сўлиш ва нематода касалликларига чидамли. Март-май ойларида очиқ далага ҳам экиш мумкин.

**СУБҲИДАМ.** Эртапишар нав, ўсув даври 100-105 кун. Меваси юмалоқ, қизил, бироз қаттиқ.

**САЙХУН F1.** Эртапишар дурагай, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 110-120 кун. Меваси юмалоқ, қизил, уруғи кам. Касаллик ва зараркунандаларга чидамли, ташишга қулай.

**МОНДИАЛ F1.** Тезпишар Голландия дурагайи, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 100 кун. Меваси йирик, юмалоқ, қиррали, қаттиқ, ранги тўқ қизил. Касалликларга чидамли, ойнавандда ҳам плёнкали иссиқхоналарда ҳам етиштириш мумкин.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

кейинги бетларга қаралсин

## ПОМИДОР (Очиқ усулда)



Помидор мамлакатимизда энг кўп етиштириладиган сабзавот экинларидан биридир. Республикамиз об-ҳаво-си шароитида очиқ усулда помидордан икки марта ҳосил олиш мумкин: эртаги ва кечки. Очиқ усулда помидорнинг асосан детерминант нав ва дурагайлари етиштирилади, аммо айрим индетерминант навларни ҳам ўстириш мумкин. Бунинг учун ўсимликка махсус тирговуч ўрнатилади ва бўйи жуда ўсиб кетмасидан олдин чилпиб қўйилади. Очиқ усулда помидор етиштириш ўзига хос афзалликларга эга: уларни етиштириш бирмунча осон, мевалари эса таркиби ва таъм сифатлари жиҳатидан иссиқхона помидорларидан анча устун туради. Уларни парваришлари ҳам анча энгил ҳисобланади. Помидор жуда серҳосил сабзавот бўлиб, яхши зовурланган гумус миқдори етарлича бўлган тупроқларда жуда юқори ва сифатли ҳосил беради.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	6-8 кун
1 та ўсимликнинг ўртача ҳосилдорлиги	2 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	3 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	14-16 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш энгил, кўчат билан экиш жуда эрта етиштириш мумкин.

### КАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Помидор – иссиқсевар ўсимлик, жанубий нишабликдаги ерлар унинг учун энг яхши жой ҳисобланади. Тупроқ кузда компост ва торф солиб чопиб қўйилган. Экишдан бироз олдин комплекс ўғитлар солинади.
- Агар майдон кичик бўлса, иссиқхонадаги сингари помидорни туваклар ёки қоп-постли қопларда ҳам етиштириш мумкин. Кўтариб олинган эгатларда помидорлар айниқса яхши ҳосил беради.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Мевалар қизариб пишганда ҳосил йиғишга киришилади. Мева қўл билан ушла-ниб, бош бармоқ тирноғида банди узилади.
- Мевалар қизарган сари ҳосил мунтазам териб борилади.
- Кеч кузда совуқ тушиш эҳтимоли юзага келса, ўсимликлар усти плёнка билан ёпиб чиқилади, ёки кўк мевалари териб олиниб қоронғу ва иссиқ жойга қизаришга қўйилади. Кўк меваларни қизартирмасдан тузламалар тайёрлаш ҳам мумкин.

### ПАЗАНДАЧИЛИКДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Шубҳасиз, ўз томорқангизда етиштирилган помидорлар харид қилинганга нисбатан анча ширин бўлади, аммо меваларнинг таъми унинг навига ҳам бевосита боғлиқдир. Помидор асосан салатлар тайёрлашда, таомларга ўзига хос ранг ва таъм беришда ишлатилади ёки қовурилади. Помидордан турли хил икралар, кетчуп, тузламалар, помидор шарбати ва маринадлари тайёрланади. Помидор янгилигича ҳам кўплаб истеъмол қилинади. Махсус пазандачилик қўлланмаларида помидордан тайёрланадиган салат ва таомларнинг юзга яқин рецептлари келтирилган.

**САҚЛАШ УСУЛИ:** Полиэтилен халтачаларга солиниб совитгичларда бир ҳафтагача сақлаш мумкин.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ:** Қовуриш учун помидор мевалари ўртасидан бўлинади, қирқилган юзасига ёғ суркалади, қалампир, бир оз шакар ва таъбга кўра туз сепилиб беш дақиқа қовурилади. Йирик ва серэт помидорлар қиймаланиб иссиқликда ёки совуқлигича тортилади. Помидор мевалари қайнаб турган сувли қозонда кўпқоғи ёпиқ ҳолатда бир дақиқа ушланса пўсти осон ажралади. Помидор турли салатлар, соуслар, шўрва, бутерброд ва бошқаларда ишлатилади. Помидордан жуда хуштаъм шарбат ва маринадлар тайёрланади.

### ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

**ТМК-22.** Ўртапишар нав, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 118 кун. Меваси юмалоқ, ранги тўқ қизил, қаттиқроқ.

**АВИЦЕННА.** Ўртапишар, ўсув даври 116 кун. Мевалари узоқ масофаларга ташинишга яроқли. Серҳосил ва иссиқликка чидамли.

**СУЛТАН F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 90 кун. Меваси ясси юмалоқ, қизил. Ҳосилдорлиги юқори, Ташишга яроқли. Сўлиш касалликларига чидамли.

**ТРИСТАР F1.** Меваси чўзинчоқ, ўртапишар Голландия дурагайи. Жуда ҳарқондир гир, қайта ишлашбоп, механизмларда теришга мос, касалликларга чидамли. Ўсув даври 105-110 кун.

**СЕВАРА.** Эртапишар нав, ўсув даври 96 кун. Меваси юмалоқ, ранги малиназорини. Иссиқлик ва нематода касалликларига чидамли.



**ИСТИҚЛОЛ.** Ўртапишар янги нав, ўсув даври 111 кун. Меваси йирик, шакли юмалоқ, тўқ қизил. Банди осон узилади, иссиқлик ва нематода касалликларига чидамли.

**КЛАССИК F1.** Эртапишар Голландия дурагайи, ўсув даври 95-105 кун. Меваси чўзинчоқ, олхўрисимон, ранги қизил. Иссиқлик ва нематода касалликларига чидамли.

**ШАРҚ ЮЛДУЗИ.** Ўртапишар, иссиқлик ва касалликларга чидамли. Меваси юмалоқ, йирик, ранги қизил.

**БАҲОДИР.** Кечпишар нав, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 130 кун. Меваси жуда йирик, кўриниши чиройли, таъми яхши, нав иссиқликка яхши чидамли.

**БРИКСИ F1.** Кечпишар Голландия дурагайи, ўсув даври мева техник пишиб етилгунча 153 кун. Меваси юмалоқ, устки томони бироз дўнг.

**СКИФ F1.** Эртапишар Голландия дурагайи. Плёнка остида эртаги помидор етиштириш учун қулай нав. Сўлиш касалликлари ва тамаки мозаикаси касалликларига чидамли, ҳосилини механизмлар ёрдамида териш мумкин.

**КЕНАН F1.** Эртапишар Голландия дурагайи. Деярли барча хўжалик белгилари жиҳатидан Скиф F1 навига ўхшаб кетади.

### ИНДЕТЕРМИНАНТ НАВЛАР

**СИТА F1.** Эртапишар Голландия дурагайи. Очиқ майдонларда ҳам етиштириш мумкин. Мевалари йирик, шакли юмалоқ, қизил. Нематода ва вертициллёзга чидамли.

**АНТИНЕЯ F1.** Эртапишар индетерминант Франция дурагайи. Очиқ майдонда ҳам етиштириш мумкин. Меваси юмалоқ, қаттиқ, этли. Касалликларга чидамли.

**ДОН ХОСЕ F1.** Ўртача эртапишар индетерминант Франция дурагайи. Ўсув даври 105 кун. Меваси юмалоқ, қаттиқ, этли. Сақланиши ўртача, касалликларга чидамли.

### МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?

Касалликлар ва ривожланиш жараёнларининг бузилиши помидор етиштиришда зараркунанда ҳашаротларга нисбатан кўпроқ хавф туғдиради. Айниқса ёпиқ усулда етиштириладиган помидорлар кўпроқ касалланади. Даволаш касалликнинг дастлабки белгиларидаёқ бошланади. Юқориги шокилдадаги мевалар яхши тўлиқлик учун калийли ўғитлар мунтазам берилади. Ўғитларни мезғилдан олдин қўйиб олиб, уларнинг катталик чикариши мумкин, шу боис оз-оздан тез-тез мақсадга мувофиқдир.

	ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблари
МАЙСАЛАР	Еб қўйилган ёки кемирилган	Шиллиққуртлар ёки тунламлар
	Ётиб қолган	"Қора сон"
	Илдизлари кемирилган	Кўпоёқ курт
ПОЯ	Ичи тешиб ташланган	22 ёки симқурт
	Кулранг моғорли доғ	4
	Асоси қорайган	6 ёки 7
БАРГЛАР	Кўкимтир	Жуда совуқ ёки жуда қуруқ
	Томир оралиқлари сарғайган	12
	Кулранг моғорли	4
	Куриб қолган жойлар мавжуд	17
	Юзасида қўнғир доғлар мавжуд	13
	Юзасида сариқ доғлар мавжуд	3
	Ола-чипор	1 ёки ўргимчаккана
	Буралган	1 ёки 2 ёки 8 ёки 9
	Сўлиган	5 ёки 6 ёки 7 ёки 10 ёки 11
	Папоротниксимон	1 ёки 8
	Яшил шира битлари ёпишган	Битлар
	Ёпишқоқ, юзасида майда хашаротлар	9
	Қуртлар кемирган	22
ИЛДИЗЛАР	Еб ташланган	10 ёки кўп оёқ курт ёки узуноёқ чивин личинкаси
	Ичида из қолдирилган	11
МЕВАЛАР	Мева тугилмаяпти, гуллар тўкилиб кетмоқда.	16
	Мева тугилаяпти, аммо тўкилиб кетмоқда	4
	Мева тугилаяпти, аммо тўлишмаяпти	19
	Ёпишқоқ, қора моғор қопланган	9
	Юмшоқ ва чириган	23
	Нуқталар ва доғлар мавжуд	14 ёки 15 ёки 17 ёки 18 ёки 20 ёки 25
	Ичи буш	8 ёки 21
	Ёрилган ёки кемирилган	22 ёки 24



ДЕФОРМАЦИЯГА УЧРАГАН ЁКИ ДОғЛИ БАРГЛАР

**1. ВИРУС**

Помидорнинг бир нечта хавфли вирусли касалликлари мавжуд. Пояларда қорамтир вертикал йўл-йўллар пайдо бўлади, барглар ингичка бўлиб ўсади, доғланади ва буралиб қолади. Усиши секинлашадди. Зарарланган мевалар кўпинча олачипор, бронзасимон туси бўлади.

**Курашиш усули:** Мавжуд касалланган ўсимликлар йўқ қилинади, қолганлари озиклантирилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Вирус билан касалланган кўчатлар сотиб олинади. Вирусларни ташиб юривчи шир битларига қарши препаратлар пуркалади. Помидор танни вируслари билан ҳам касалланади, шу боис чекиш вақтида помидорларга қўлингизни тегизманг.

**2. БАРГ БУЖМАЙИШИ**

Баргларнинг буралиб қолиши помидорларда жуда тез-тез учраб турадиган ҳолат, аммо у картошкада сингари ҳамма вақт ҳам касаллик аломати бўлавермайди. Масалан тўқ яшил тусли ёш буралган барглар ўсимликнинг яхши ўсаётганлигидан далолат беради, катта ёшли ўсимликларда баргларнинг буралган эса ўсимликни ҳаддан зиёд ялонғочлаб юбориш ёки қисқа муддат ичида ҳароратнинг кескин тушиб кетиши оқибатида юзага келади. Шу боис, агар ўсимликларда касаллик ва зараркунандаларнинг аниқ белгилари бўлмаса, ҳеч қандай чора қўлланилмайди.

**3. ЦЕРКОСПОРОЗ**

Барг ости қирмизи – қўнғир моғор билан қопланади, юзаси эса сарғаяди. Биринчи навбатда пастки барглар касалланади.

**Курашиш усули:** Пастки баргларнинг бир қисми олиб ташланади. Касаллик белгилари намоен бўлган заҳотиёқ ўсимликларга карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Иссиқхона шамоллатиб турилади, айниқса кечаси.

ҚОРАМТИР МОҒОРЛИ ДОғЛАР



ПАХМОҚ КУЛРАНГ ДОғ



**4. КУЛРАНГ ЧИРИК**

Одатда поянинг 1-2 ёки бу шикастланган қисми чиркиб ўшлайди, кейинчалик эса касаллик поянинг бошқа қисмларига ҳам тарқалади. Бу шокилдалар зарарланганда мевалар тўкилиб кетади.

**Курашиш усули:** Касалланган жойлар қирқиб олинади ва ярага карбендазим енгил пурқаб қўлинади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Намликни тушириш учун иссиқхона шамоллатиб турилади. Зарарланган барг ва мевалар йўқотилади. Кўчатлар оқибатда экилади. Мунтазам карбендазим пуркалади.

### 6. ИЛДИЗЛАРНИНГ ФИТОФТОРОЗ ЧИРИШИ

Касаллик кўпинча қўчатларни, баъзан катта ёшли ўсимликларни ҳам зарарлайди.

**Курашиш усули:** Касаллик кенг миқёсда тарқалиб кетса ўсимликлар қазиб олинадилар ва йўқ қилинадилар. Камроқ тарқалган бўлса тупроқ нам торф билан мулчаланадилар ва дитан билан суғорилади, аммо ҳосил кам бўлади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Қўчатлар стерилланган тупроқ ёки компостда етиштирилади. Уртача миқдорда суғорилади. Зарарланган тупроқларга қўчат ўтказилмайди.



### 7. ДИДИМЕЛЛОЗ РАК

Катта ёшли ўсимликлар касалланадилар. Пастки барглар сарғаядилар, поя асосида эса қора нуқталар кўнғир чуқурчалар пайдо бўлади. Касаллик поянинг бошқа қисмларига ҳам тарқалиши мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Касалланган ўсимликлар йўқ қилинадилар, қолган ўсимликлар поянинг илдиз бўғзига карбендазим пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Қўчатларни ўтказишдан олдин иссиқхона ва асбоб-анжомлар стерилланадилар.

### ПАПОРОТНИКСИМОН БАРГЛАР



### 8. ГОРМОНАЛ КАСАЛЛАНИШ

Газон орасидаги бегона ўтларга қарши курашиш учун қўлланилган гербицидларнинг оз бўлсада помидорга тегиб кетиши вирусли касалликни эслатувчи оғир бузилишга олиб келади: яъни эгилган ингичка япроқчали папоротниксимон барглар ҳосил бўлади, барг банди ва поя буралиб кетади. Меваларнинг шакли олхўрисимон, ичи эса ғовак бўлиб қолади. Шу боис газонларга фақатгина шамолсиз кунларда ишлов берилади, гербицид теккан асбоб-анжомларни бошқа ишларда қўллаш қатъиян ман этилади.

### МАЙДА ОҚ ҲАШАРОТЛАР



### 9. ИССИҚХОНА ОҚ ҚАНОТИ

Помидорнинг энг кўп тарқалган зараркунандаси. Воғга етган ҳашарот ва унинг личинкалари барг ширасини сўради, натижада барг хиралашиб буралиб кетади. Барглар ва мевалар асалсимон ғубор билан қопланадилар, кейинчалик унинг юзасида қора моғор ҳосил бўлади.

**Курашиш усули:** Ҳар 3 кунда бир марта эрталаб ўсимликларга то ҳашаротлар йўқолгунча перметрин пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ўсимликларга сариқ рангли алдамчи-ёпишқоқлар қўйиб чиқиладилар.

### ИЛДИЗЛАРДАГИ ШИШЛАР



Картошка пуфаксимон нематодаси

Илдиз шиш нематодаси

### 10. НЕМАТОДАЛАР

Ўсимликнинг ўсиши секинлашади, баргларнинг ранги ўзгаради (барг ости бинафшаранг тусга кириши мумкин). Илдизларда майда оқ пуфакчалар (картошка пуфаксимон нематодаси) ёки йирик қорамтир шишларни (илдиз галла нематодаси) кўриш мумкин.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас. Ўсимликлар йўқ қилинадилар.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Зарарланган майдонда энг камини 6 йилгача помидор ва картошка етиштирилмайди.

### ЙЎЛ-ЙЎЛ ҚОРАМТИР ТЎҚИМА



### 11. ВЕРТИЦИЛЛЁЗ СЎЛИШ

Барглар кундузги жазирамада сўлийдилар, аммо тунги салқинда тикланиб оладилар. Пастки барглар сарғаядилар. Поянинг пастки қисми қирқилганда касалликнинг ўзига хос белгиси – қорамтир йўл-йўл тўқималарни кўриш мумкин.

**Курашиш усули:** Даволовчи препаратлар мавжуд эмас. Янги илдизлар ҳосил бўлишига имкон бериш учун тупроқ мулчаланади. Имконият бўлса иссиқхонада 2 ҳафта мобайнида ҳарорат 20°C да ушланади.

### ТОМИРЛАР ОРАЛИҒИДА ТЎҚИМАЛАР САРҒАЙГАН



### 12. МАГНИЙ ТАНҚИСЛИГИ

Дастлаб пастки барглар сарғаядилар, тобора бутун ўсимликда магний танқислиги сезила бошлайдилар. Сарғайган қисмлар баъзан қорайиб қолади. Бу кенг тарқалган жиддий муаммо бўлиб, тупроққа солинган оддий озиклантириш билан янада кучайиб кетади.

**Курашиш усули:** Ўсимликларга таркибидан магний бўлган ўғитлар пуркалади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Магний таркибли ўғитларни қўллаш тавсия этилади.

### ТЎҚ КЎНҒИР ДОҒЛАР









### 13. ФИТОФТОРОЗ

Серёғин об-ҳавода касаллик очик майдондаги помидорларни бутунлай нобуд қилиши мумкин. Барглар четидан бошлаб қораядилар ва нобуд бўлади, поялар қорайиб кетадилар.

**Курашиш усули:** Касаллик авж олиб кетганда даволаб бўлмайди.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Ўсимликлар чилпилгандан сўнг дарҳол манкозеп пуркалади. Серёғин об-ҳавода ишлов бериш ҳар 2 ҳафтада такрорланади.

<b>МЕВАЛАР</b>		
<p><b>14. ЮҚОРИГИ ЧИРИШ</b> Касаллик кўпинча субстратли қопларда ўстирилган помидорларни зарарлайди. Мева ичидан чириydi. Чириган жой ташқи томони қорамтир плёнка билан қопланади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Тупроқнинг қуриб қолишига йўл қўйилмайди, айниқса мевалар тулишаётганда.</p>		<p><b>15. ДОҒЛИ МЕВАЛАР</b> Мевалар тўлиқ пишиб етилса ҳам унда сариқ ёки туқ сариқ жойлар қолади. У асосан жазирама ёки калий етишмаслигидан келиб чиқади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Иссиқхона ойналарига сояловчи воситалар ўрнатилади, ҳарорат назорат қилинади. Калийли ўғитлар берилади, мунтазам суғорилади.</p>
<p><b>16. ГУЛЛАРНИНГ ТЎКИЛИШИ</b> Баъзан гуллар сўлиди ва тўкилиб кетади. Кўпинча бу ҳолат тупроқ ва ҳавонинг қуруқлиги натижасида гулларда чангланиш кечмаганлигидан келиб чиқади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Мунтазам суғорилади, эрталаб гулларга сув пуркалади. Гул шокилдаларини енгил силкитиш ҳам анча ёрдам беради.</p>		<p><b>17. КУН УРИШ</b> Ойна томондаги меваларга қуёш нури тик тушиши натижасида мева юзасида оч жигарранг тусли қуруқ пўстли ботиклик ҳосил бўлади, баргларида эса бундай жойлардаги тўқималар қуриб қолади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Ойналар қуёш нурларининг тик тушишидан асровчи воситалар билан қоплантирилади. Ҳаво намлиги етарлича микдорда ушланади, аммо кун ўртасида пуркалмайди.</p>
<p><b>18. БОТРИТИОЗ ДОҒЛАНИШ</b> Меваларда майда ярим шаффоф "сувсимон" доғлар ҳосил бўлади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас, аммо касалланган меваларни истеъмол қилиш мумкин. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Иссиқхона шамоллатилади. Суғоришда меваларга сув тушишидан эҳтиёт бўлиш лозим. Қулранг чириш касаллигига қарши курашинг.</p>		<p><b>19. РИВОЖЛАНИШДАН ТЎХТАШ</b> Мевалар тугилади, аммо гугурт бошчасидан катта бўлмайди. Бу ҳолат гуллаш вақтида жазирама иссиқ ва ҳавонинг қуриб кетишидан келиб чиқади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Ҳар куни эрталаб ёки кечқурун ўсимликларга сув пуркалади.</p>
<p><b>20. АСОСИ ЯШИЛ</b> Меванинг гул тувувчи томони яшил ва қаттиқ бўлиб қолади. Келтириб чиқарувчи сабаб-қуёш нурининг кўплиги ёки калий танқислиги. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Иссиқхона ойналари сояловчи мосламалар билан қоплантирилади. Ҳарорат назорат қилинади. Мунтазам калийли ўғитлар бериледи.</p>		<p><b>21. ИЧИ БЎШ МЕВАЛАР</b> Меваларнинг ичи турли сабабларга кўра бўш бўлиб қолиши мумкин: чангланиш давридаги ноқулай шароит (жуда иссиқ, совуқ ёки қуруқ ҳаво), тупроқда калий етишмаслиги ёки гербицидлар таъсири. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Юқорида санаб утилган омиллар бартараф этилади.</p>
<p><b>22. ТОМОРҚА ТУНЛАМИ</b> Мазкур қапалакнинг йирик яшил қуртлари поя ва меваларни кемиради. Еш қуртлар барглари билан озикланади. <b>Курашиш усули:</b> Ушбу босқичда самарали курашиш усули мавжуд эмас. Мевалар йўқ қилинади. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Баргларида майда қуртлар ва тешикчалар пайдо бўлиши билан ўсимликларга перметрин ёки фенитротин пуркалади.</p>		<p><b>23. ФИТОФТОРОЗ</b> Мевалар қорамтир доғлар билан қопланади ва тезда бутунлай чириб кетади. Фитофтора ҳавфли юқумли касаллик бўлиб, сақлашда ҳам меваларни зарарлаши мумкин. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. Мевалар йўқ қилинади. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Баргларида фитофторанинг дастлабки белгилари аниқланиши биланоқ (аввалги бетда) меваларни сақлаб қолиш учун препарат пуркалади.</p>
<p><b>24. МЕВАЛАРНИНГ ЁРИЛИБ КЕТИШИ</b> Бундай мевалар очиқ усулда ҳам, иссиқхоналарда ҳам кўплаб учрайди. Ёрилиш тупроқ қуриб кетгандан сўнг мўл суғориш натижасида келиб чиқади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Тупроқнинг қуриб қолишига йўл қўйилмайди, мунтазам суғориб турилади.</p>		<p><b>25. "ОҲУ КЎЗ"</b> Суғориш вақтида тупроқдаги фитофтора спораларининг етилган меваларга тушиши натижасида улар атрофи қорамтир ҳалқалар билан ўралган қулранг доғлар ҳосил бўлади. <b>Курашиш усули:</b> Мавжуд эмас. <b>Огоҳлантирувчи чоралар:</b> Пастки шокилдалар кўтариб қўйилди. Тупроқ торф билан мулчаланади.</p>

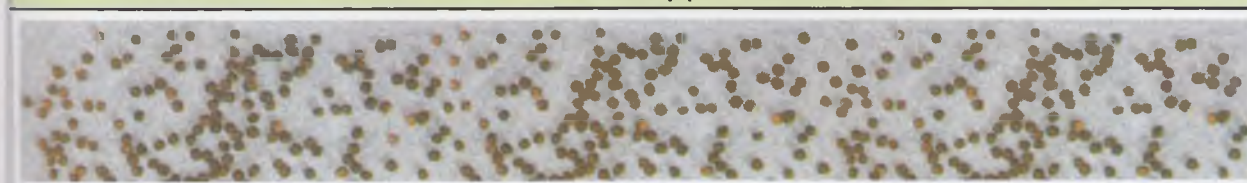
## ШОЛҒОМ



Шолғом витаминга бой ва қувватбахш илдизмева сифатида жуда қадимдан кўп халқларда машҳурдир. Буюк аллома Ибн Сино ҳам шолғомдан кўп касалликларни даволашда фойдаланган. Уни ўз томорқангизда етиштирсангиз савдо расталаридан харид қилинадиган йирик, пўкаклашиб қолган ёки пишиб ўтиб кетган илдизмеваларга нисбатан анча сифатли ва хуштаъм маҳсулотга эга бўласиз. Чунки одатда кўпгина деҳқонлар сотиш учун шолғом

етиш-тирганда унинг етарлича вазн тўплашини кутишади. Республикамиз шароитида шолғомни асосий ва такрорий экин сифатида икки муддатда етиштириш мумкин. Эрта баҳорда экилган шолғом ҳосили ёз ойларида, ёзда такрорий экилгани эса кеч кузда совуқ тушиши олдидан йиғиб олинади. Шолғом тез ва жиддий муаммоларсиз ривожланади, фақатгина эртаги навлар ташқи муҳит омилларига бир мунча талабчанроқ. Умуман олганда республикамиз иқлим шароитида шолғомни муваффақият билан етиштириш мумкин.

### ЎСИМЛИК ТЎҒРИСИДА МАЪЛУМОТ

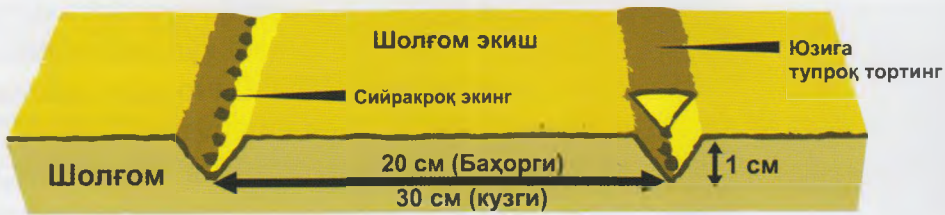


Уруғ экилгандан майсалар униб чиққунгача бўлган вақт	6-8 кун
1 гр.даги уруғларнинг ўртача сони	285 та
1 м узунликдаги қаторнинг ўртача ҳосилдорлиги	2-2,5 кг
Уруғ унувчанлигининг сақланиши	3 йил
Уруғ экилгандан ҳосилни йиғиб олишгача бўлган вақт	6-12 ҳафта
Ўсимликнинг ўзига хос хусусиятлари	Етиштириш жуда осон

### ҚАНДАЙ ТУПРОҚЛАРГА ЭККАН МАЪҚУЛ?

- Қарам сингари шолғом учун ҳам яхши зовурланган, зич, муҳити нордон бўлмаган тупроқлар лозим.
- Баҳорги экиладиган навлар чуқур маданий қатламли унумдор тупроқларни талаб этади.
- Шолғом учун қуёшли жой танланади. Тупроқ кузда чопиб қўйилади. Баҳорда экин олдидан комплекс ўғитлар солинади, бир ҳафта ўтгач эгатлар тайёрланади.

### ЭКИШ ҚАНДАЙ АМАЛГА ОШИРИЛАДИ?



### КАЛЕНДАРЬ

	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Уруғларни экиш												
Ҳосилни йиғиб олиш												

### ПАРВАРИШЛАШ ТАРТИБИНИ БИЛАСИЗМИ?

- Ягоналаш эртаги навларда 10 см, кечки навларда 20 см қолдирилиб, бир нав босқичда ўтказилади.
- Ўсимлик атрофидаги тупроқ юмшатилиб турилади, мунтазам суғорилиб, тупроқ нам ҳолатда тутилади.
- Қуруқ тупроқларда шолғом майда ва эти томирлашган бўлиб қолади. Ёки узоқ давом этган қурғоқчиликдан сўнг мўл суғориш ёки ёмғир ёғиши натижасида илдизмевалар ёрилиб кетади.
- Ўсимликка зараркунандалар тушса уларнинг дастлабки белгилари аниқланган биланоқ тегишли препаратлар пуркалади.

### ҲОСИЛ ҚАНДАЙ ЙИҒИЛАДИ?

- Эртаги навларнинг илдизмевалари тупроқдан редиска сингари суғуриб олишдан Хомлигича истеъмол қилиш учун илдизмевалар диаметри 6-8 см га етганда йиғиши шариш учун эса 8-10 см га етганда ҳосилни йиғиб олишга киришилади.
- Кечки навларнинг жуда катталашиб кетишига йўл қўйилмайди, чунки уларнинг таъм сифатлари пасаяди. Одатда ҳосил кеч кузда бошланиб, биринчи совуқ тунгунча тугатилади. Йиғиб олинган илдизмеваларнинг барглари олиб ташланган яшикларга жойланади, устидан қуруқ қум сепилади ва салқин жойда сақланади.
- Илдизмеваларни картошка сингари ўраларда ҳам сақлаш мумкин.

## ПАЗАНДАЧИЛИҚДА ҚЎЛЛАНИЛИШИНИ БИЛАСИЗМИ?

Республикамызда шолғомнинг эртаги навлари деярли учрамайди ва жуда камдан-кам ҳолатларда етиштирилади. Чунки мамлакатимизнинг иссиқ иқлимли шароитида унинг эртаги етиштирилган навлари тезда пўкаклашиб қолади. Умуман олганда, эртаги навлар хомлигича ейилиши ҳам мумкин. Унинг бошчаси ва илди-зи қирқилиб, пўстидан тозаланади, қирғичдан ўтказилади ва бошқа сабзавотлар билан бирга салат тайёрланади. Аммо ҳар кимга ҳам шолғомнинг таъми ёқавермайди. Унинг илдизмевалари бутунлигича 25 дақиқа қайнатилади ва сариёғ ҳамда петрушканинг майдаланган япроқлари билан дастурхонга тортилади. Шолғомнинг йирик бўлакланган илдизмевалари шўрва, шавла, ош ва бошқа таомлар тайёрлашда ишлатилади.

**САҚЛАШ УСУЛИ.** Полиэтилен халтачаларга солиниб совитгичларда икки ҳафтагача сақланади.

**ТАЙЁРЛАШ УСУЛИ.** Илдизмевалар яхшилаб ювилади, боши ва илдизлари қирқиб ташланади, пўстидан тозаланади. Сўнгра йирик бўлақларга бўлиниб 30 дақиқа мобайнида қайнатилади, сўнгра енгилгина қуритиб олинади ва иссиқлигида сариёғ ҳамда майдаланган петрушка билан дастурхонга тортилади. Қайнатилган шолғомдан сариёғ, қаймоқ, майдаланган қора мурч ва бироз лимон шарбати аралаштириб ажойиб халим тайёрлаш мумкин. Кўпчилик бундай халимга картошка ва сабзи қўшишни ҳам хуш кўради. Шолғомни шунингдек сабзавотли рагу ва шўрваларга қўшиш мумкин.

## ҚАЙСИ НАВЛАРНИ ЭККАН МАЪҚУЛ?

Юқорида таъкидлаб ўтганимиздек республикамызда шолғомнинг баҳорги етиштирилдиган навлари учрамайди. Унинг фақатгина кузги навлари Давлат Реестрига киритилган бўлиб, мамлакатимиз ҳудудларида етиштириш учун тавсия этилган. Унинг баҳорги хорижий нав ва дурагайлари эса Нав Синаш шахобчаларида ўрганилмоқда.

**МУЯССАР.** Тезпишар нав, ўсув даври 91 кун. Илдизмеваси ўртача катталиқда, юмалоқ ва силлиқ, ранги оқ, эти серсув ва нозик. Кечки муддатда етиштириш тавсия этилади.

**НАМАНГАНСКАЯ МЕСТНАЯ.** Қадимдан етиштирилиб келинаётган халқ нави, тезпишар, 60 кунда етилади. Илдиз меваси ясси юмалоқ, баъзан конуссимон, эти тиғиз, пўсти ва эти оқ, баъзан оч сариқ, серсув. Кечки муддатларда етиштириш тавсия этилади.

**САМАРКАНДСКАЯ МЕСТНАЯ.** Қадимдан етиштириб келинаётган тезпишар халқ селекцияси нави, 55 кунда етилади. Илдизмевасининг шакли ясси-япалоқ, пўстининг ранги малинасимон, эти тиғиз, ранги оқ. Кечки муддатларда экиш тавсия этилади. Ноқулай агротехника шароитларида ёғочланиб қолиши мумкин.

## МУАММОЛАР ҚАНДАЙ БАРТАРАФ ЭТИЛАДИ?: ШОЛҒОМ, РЕДИСКА ВА ТУРП

Бутгуллилар оиласига мансуб мазкур сабзавотларни етиштиришда республика-миз иқлим шароитида жиддий хавф-хатар бўлмасда, унинг ўзига хос зараркунанда ва касалликларини учратиш туриш мумкин. Масалан, редискага фақатгина тупроқ бургалари хавф солиши мумкин, шолғом ва турпда эса ун шудринг, хўл чириш ва илдиз бўқоғи учраб туради. Умуман олганда ушбу илдиз мевалилар ўз оиладоши бўлган карам ўсимликларига нисбатан анча кам касалланади.

	ЎСИМЛИКДА ПАЙДО БЎЛГАН БЕЛГИ	Белгини пайдо қилувчи сабаблари
МАЙСАЛАР	Еб ташланган	Қушлар, тупроқ бургалари, шиллик куртлар ёки тунламлар
	Ўтиб қолган	"Қора сон"
	Майда тешикчалар билан қопланган	Тупроқ бургалари
	Кемирилган	Тунламлар
БАРГЛАР	Оқ унсимон ғуборли	Ун шудринг
	Остида кулранг моғорли	Сохта ун шудринг
	Оқ доғли	Оқ занг
	Сарғаймоқда, томирлари қорайган	4
	Тўқ яшил сўгалли	1
	Шира битлари билан қопланган	Шира
ИЛДИЗ-МЕВАЛАР	Тешикли	Карам капалаги куртлари, шилликқуртлар, тупроқ бургаси ёки карам куяси
	Ичида йўллар ва личинка мавжуд	Карам пашшаси
	Каварикли	Илдиз бўқоғи ёки шиш хосил қилувчи узунтумшук
	Бинафшаранг моғор билан қопланган	Бинафшаранг чириш
	Парша доғлари мавжуд	Оддий парша
	Ёрилган	Ёрилиш
	Аччиқ, томирсимон	3
	Ёғочлашган	Намлик ёки ўғит етишмаган ёки жуда кеч йиғиб олинган
	Пўстлоқ остида қора ҳалқа мавжуд	4
Бошидан бошлаб хўл чириган	2	
Жигарранг доғли	3	



Тўқ яшил сўгаллар

### 1. ШОЛҒОМ МОЗАИКА ВИРУСИ

Хавфли юқумли касаллик, аммо жуда ҳам кам учрайди. Ёш барглар бурала бошлайди ва майда холлар билан қопланади; ёш ўсимликларнинг бўлиши мумкин. Касалликнинг ўзига хос белгиси – барглардаги майда тўқ яшил сўгаллар.

**Курашиш усули.** Касалликни даволаб бўлмайди. Касалланган ўсимликлар йўқ қилинади.  
**Огоҳлантирувчи чоралар:** Касаллик вирусини ташиб қорачи шира битларига қарши перметрин ёки гептентин пуркалади.



### 2. ХЎЛ ЧИРИШ

Касаллик ўсув даврида ҳам, сақлашда ҳам илдизмеваларни зарарлаши мумкин. Бунда хўл чириш мева бошидан бошланиб унинг этини шилимшиқ массага айлантириб қўяди, аммо илдиз ва мева пўстини шикастламайди. Касалликнинг хос белгиси – бар тўпламининг ётиб қолиши. Касаллик серёғин об-ҳаво шароитида тез тарқалади. Касалланган ўсимликлар зудлик билан йўқ қилинади. Келгуси мавсумда касалликни тарқалмаслиги учун экин майдони яхшилаб зовурланади, гўнг белгиланган мева солинади. Қатор ораларини юмшатишда илдизларни шикастламаслик учун эҳтиёт бўлиш лозим. Касалланган илдизмеваларни сақлашга жойлаштириш қатъиян манъ этилади. Алмашлаб экишга риоя қилинади.

### 3. ҚУНҒИР ЭТ

Илдизмевалар кўндалангига кесилганда уларда кулрангсимон – жигарранг ҳалқани кўриш мумкин. Касалланган жойлар сувсимон бўлиб қолади. Касаллик одатда фақатгина енгил тупроқларда қуруқ об-ҳаво шароитида учрайди ва шолғомга нисбатан кўпроқ буюқвани зарарлайди.

Бундай илдизмеваларнинг таъми аччиқ бўлиб қолади. Касаллик тупроқда бор етишмаслигидан келиб чиқади.

**Курашиш усули:** Мавжуд эмас.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Тупроқда бор етишмаса 10 м<sup>2</sup>га 17 г микдорда бура минерали солинади.

### ЖИГАРРАНГ ДОҒЛАР



### ҚОРА ҲАЛҚА



### 4. ҚОРА ЧИРИШ

Касалликнинг белгиси – карамтир томирли сарқиб барглар. Илдизмева кўндалангига кесилганда касалликнинг хос белгиси-қора нуқтадан иборат ҳалқа-қорачи мумкин. Касалликнинг яхши зовурланмаган ҳоли

да иссиқ ва нам ёз мавсумида кузатилади.

**Курашиш усули.** Мавжуд эмас. Касалланган жойлар ёқиб юборилади.

**Огоҳлантирувчи чоралар:** Алмашлаб экишга риоя қилиш лозим. Экин майдони яхшилаб зовурланади.



## III-БЎЛИМ

### САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШДАГИ УМУМИЙ МУАММОЛАР

Сабзавот етиштиришда ҳам барча қишлоқ хўжалик экинлари сингари у ёки бу муаммога дуч келинади. Агар ҳашаротлар ёки бошқа зараркунандалар гулларга тушса, у ҳолда улар гулзорнинг манзаралилигигагина путур етказди холос, сабзавот экинларида эса зараркунандалар олинадиган ҳосилни бутунлай йўққа чиқариши мумкин. Ўсимлик касалликлари ҳам жуда кўп нохушликларни келтириб чиқариши мумкин. Маълумки, кўпгина касалликларни замбуруғлар келтириб чиқаради, бундай ҳолатларда касалликни фунгицидлар пуркаш орқали бартараф этиш мумкин. Аммо у ёки бу касаллик бактерия ёки вирус орқали қўзғатилган бўлса, уни кимёвий воситалар билан мутлақо бартараф этиб бўлмайди.

Унутмаслик керакки, сабзавот етиштиришда юзага келадиган муаммоларнинг ҳаммаси ҳам касаллик ёки зараркунандалар таъсирида келиб чиқавермайди. Масалан, помидорда меваларнинг ёрилиб кетиши, карамда бош ўрамаслик, пиёзда бўйин йўғонлашуви каби кўплаб ҳолатлар зараркунанда ёки касаллик натижаси эмас, балки бошқа сабаблар туфайли юзага келади. Бу бўлимда биз ҳар хил турга мансуб нохушликларни олдини олиш, турли зараркунанда ва касалликларни аниқлаб, уларга қарши курашиш, шунингдек сабзавот экинлари ривожланишидаги бузилишларни бартараф этиш йўл-йўриқларини тавсифлаб ўтамыз. Муайян экинни етиштиришда юзага келадиган муаммолар эса ўша ўсимлик тавсифида келтириб ўтилади ва шу ернинг ўзида берилган ўсимликнинг энг хавфли касаллик ва зараркунандалари ёритиб ўтилади.

Юқорида таъкидлаб ўтилган муаммолар сизда ташвиш уйғотмасин, чунки бутун умр деҳқончилик қилиб ҳам бу муаммоларга дуч келмаслигингиз мумкин. Муаллиф фақатгина сизда ушбу муаммолар тўғрисида малака бўлиши ва кутилмаганда юзага чиқиб қолиши мумкин бўлган бу муаммоларни бартараф этиш бўйича кўникмага эга бўлишингизни истайди холос.

#### МУАММОЛАР КЕЛИБ ЧИҚМАСИДАН АВВАЛ УНИ ОЛДИНИ ОЛИНГ

**Экинни тўғри танланг.** Китобдан экин тавсифини батафсил ўқиб чиқинг, фақатгина уруғли пакетчадаги қисқа аннотацияга таяниб қолманг. Танлаган навингизнинг тавсия этилган экиш муддатлари сизни қониқтиришига ишонч ҳосил қилинг. Уруғ сотиб олишни орқага сурманг, чунки яхши уруғлар савдода тез тугаб қолади. Агар ўнчатида экмоқчи бўлсангиз, у ҳолда харид қилишга шошилманг. Кўчатларни бевосита экиш олдидан сотиб олинг. Ҳеч қандай касаллик белгилари бўлмаган бақувват баргларининг ранги бир хилда ҳамда яхши ривожланган илдиз тизимига эга бўлган ўсимликларни танланг.

**Тупроқни тўғри тайёрланг.** Тупроқ яхши зовурланган бўлиши лозим, захлик илдиз чиришига олиб келади. Тупроққа гўнг ва минерал ўғитларни тўғри солинг, чунки ўсимлик лозимки, турли экинлар тупроқ таркибини турлича талаб қилади. Эрта баҳорги экиладиган экинлар тупроғини кузда чопиб тайёрлаб қўйиш мақсадга мувофиқдир.

**Алмашлаб экишни йўлга қўйинг.** Тупроқ кучсизланмаслиги ҳамда тупроқ билан ўсимлик муаммоларнинг келиб чиқмаслиги учун бир жойда у ёки бу экинни бир неча йил мобайнида сурункасига етиштирманг. Бу борада китоб аввалида ҳам батафсил тавсия бериб ўтдик.

**Экинларнинг қалин бўлишига йўл қўйманг.** Уруғларни сийрақроқ экинг. Ягона-

лашни имкон қадар эртароқ ўтказинг: қалин экилган ўсимликлар ёмон ўсади ва касалликларнинг келиб чиқиш хавфи тезда кучайиб кетади. Ягоналанган ўсимликларни экин майдонида қолдирманг – уларни компост ғарамига ташланг ёки куйдириб юборинг.

**Бегона ўтлар ва чириндиларни ўз вақтида йўқотинг.** Бегона ўтлар сув, озиқа моддалари, майдон ва ёруғлик учун маданий экинлар билан рақобатлашади. Ахлатлар эса бегона ўтлар сингари касаллик ва зараркунандаларни тарқатувчи манба бўлиб хизмат қилиши мумкин.

**Зарарланган ўсимликларни экин майдонидан йўқотинг.** Томорқангизда касаллик манбаларини қолдирманг. Зарарланган ўсимликларни олиб ташланг ва йўқ қилиб юборинг.

**Озиқлантириш ва суғоришни тўғри ўтказинг.** Сабзавот экинларини комплекс ўғитлар билан тавсия этилган меъёردа озиқлантиринг. Илдиз атрофидаги тупроқнинг қуриб қолишига йўл қўйманг, аммо шу билан бирга унутмангки, тез-тез, аммо етарсиз миқдорда суғориш ҳам фойда ўрнига бир қанча муаммоларни келтириб чиқариши мумкин.

## МУАММОЛАР ЕЧИМИНИ ОРҚАГА СУРМАНГ

Ўсимликлар учун “тез ёрдам” тўпламини тайёр ҳолда тутинг. “Керакли тошнинг оғирлиги йўқ”, дейишади доно халқимиз. Омборингизда доимо бирор кенг қамровли энг кўп ишлатиладиган пестицид бўлсин ва препаратларни пурковчи асбоб ишга яроқли ҳолда турсин.

Зарур ҳолатларда ўсимликларга препарат билан ишлов беринг. Экинларни мунотазам назорат қилинг, бирор нохушлик юзага келганда ушбу китобдаги экин тавсияфини батафсил ўқиб чиқинг. Аниқ ташхис қўйганингиздан сўнг зудлик билан бартараф этиш чораларини қўлланг.

Зараркунандалар билан курашишда қуйидаги бир нечта препарат қоидаларига амал қилсангиз, уларни осон ва самарали бартараф этасиз:

- Препарат қадоғидаги йўриқномани пухта ўқиб чиқинг ва ушбу паспорт оқининг экиннингиз учун ҳам тавсия этилганлигига ишонч ҳосил қилинг
- Ишчи эритма тайёрлашда унинг концентрациясини тавсия этилган меъёрдан ошириб юборманг
- Препаратни пуркаш учун гербицид пуркашда фойдаланилган ускуналарни зинҳор ишлатманг
- Ишлов беришни эрталаб, шамолсиз кунда ўтказинг, пуркашда барча бартараф тўлиқ ҳўлланишига эътибор беринг.

Ишлов беришни тугатгач, ускунани, қўл ва юзларингизни яхшилаб ювинг. Кимовий препаратларни ишончли жойда сақланг, уларни ёзувсиз қолдирманг. Экинлар пестицидлар учун озиқ-овқат идишларини ишлатманг.

Ишлов беришни ўз вақтида ўтказиш ҳам муҳимдир. Пестицидлар зараркунандаларнинг дастлабки белгиларидаёқ пуркалади. Системали препаратлар ўсимлик ичига кириб, ҳужайра суюқлиги билан бирга ўсимликнинг тегишли жойига ҳам келиб боради. Фунгицидлар одатда ҳимоя сифатида ишлатилади, шу боис уларни касаллик белгилари намоён бўлмасидан олдин қўлланг.

Айрим зарарланишлар (ўргимчаккана, оққанот, айрим касалликлар) тақрибан ишлов беришни талаб этади. Бундай ҳолатда ҳам йўриқномани диққат билан ўқиб чиқинг. Ишлов бериш билан ҳосилни йиғиб олиш орасида қанча муддат ўтказиш заримлигига эътибор беринг. Агар ҳосилни йиғиб олиш муддати яқинлашиб кетган бўлса, у ҳолда таъсир муддати қисқа бўлган препаратларни қўлланг.

## РИВОЖЛАНИШДАГИ УМУМИЙ БУЗИЛИШЛАР

Айрим муаммоларга сиз фақатгина муайян экинни етиштиришдагина дуч келишингиз мумкин, масалан картошка фитифторози, горох мевахўри, сабзи пашшаси. Бошқа муаммолар эса жуда кўп экинларга хос бўлади, буларга ривожланишдаги умумий бузилишлар (қуйида келтирилди) ва кенг тарқалган касаллик ва зараркунандалар киради.

### ШАМОЛ

Кўп ҳолларда шамолга у қадар эътибор берилмайди, ваҳоланки иссиқ қуруқ шамол эрта баҳорги аёзлар сингари ўсимликларга хавф солиши мумкин. Бундай муаммолар кўпинча барг четларини қуйдиради ва улар қорайиб қолади. Шамол ўсимликларни чайқатиш орқали уларнинг илдизини ҳам шикастлаши мумкин. Кучли шамоллар пояларнинг синишига, ўсимликларнинг бутунлай ётиб қолишига ҳам олиб келади.

### АЁЗ

Эрта баҳорги кучли аёзлар иссиқсевар сабзавотларни бутунлай нобуд қилиши мумкин. Картошка ва сарсабил поялари бутунлай қорайиб қолади, аммо аёзли кунлар ўтиб кетгач одатда янги соғлом поялар ўсиб чиқади. Қисман зарарланишда баргларда сариқ доғлар пайдо бўлади ёки барг четлари қорайиб қолади. Уруғ ва кўчатларни тавсия этилган муддатдан илгарироқ экишга уриниб кўрманг.

### ЕТАРЛИ СУФОРМАСЛИК

Тупроқда намлик етишмаси барглар дастлаб хиралашади, сўнгра сўлиб қолади. Вақт ўтиши билан ранг бузилиши янада ойдинроқ кўринади, ўсиш секинлашади. Салат барглари дағаллашади, илдизмевалар ёғочлашади, айрим ўсимликлар гулпоя чиқариб юборади. Гуллар ва тугилган мевалар тўкилиб кетиши ҳам мумкин. Узоқ муддатли қурғоқчиликда барглар қораяди ва тўкилиб кетади, ўсимлик нобуд бўлади.

### ТУПРОҚНИ ОРТИҚЧА НАМЛАБ ЮБОРИШ

Тупроқда намлик миқдори ортиб кетса унга ҳавонинг кириб туриши қийинлашади. Натижада юза илдиз тизими ривожланади, илдизларнинг ўсиши секинлашади ва улар ўсимликка озика моддалари ва сувни фаол етказиб туришдан тўхтаб қолади. Барглар кўпинча хиралашади, ўсимликнинг ўсиши секинлашади. Бундан ташқари ортиқча намлик илдиз чиришига олиб келади. Курашиш усули: Тупроққа дағал органик ўғитлар солинади, меъёрида суғориб турилади ва тупроқ юзаси мулчланади.

### ҚУРҒОҚЧИЛИКДАН КЕЙИНГИ КУЧЛИ ЁМҒИР

Қурғоқчиликда тўқималар, шу жумладан қопловчилар ҳам қуридан тўхтади. Агар кучли ёмғир ёки мўл суғоришдан сўнгра ўсимлик шиддат билан ўса бошласа, улар ёрилиб кетади. Бу айниқса помидор, картошка ва илдизмевалиларга кўради. Шу боис илдиз атрофидаги тупроқнинг қуриб қолишига йўл қўйманг.

### ОЗИҚА МОДДАЛАР ТАНҚИСЛИГИ

Ўсимликлар тупроқдан азот, фосфор ва калийни фаол равишда ўзлаштиришади. Тупроқда азот етишмаси ўсимликнинг ўсиши секинлашади, барглар хиралашади, баъзан уларда қизил доғлар пайдо бўлади. Калий етишмаганда ўсимликнинг касалликларга қаршилиги сусаяди, барг четлари қораяди ва буришиб қолади, сабзавотларнинг таъм сифатлари ёмонлашади, улар ёмон сақланади. Уруғ экиш ёки кўчат ўтказишдан олдин тупроққа комплекс ўғитлар солинг. Ўсув даврида ўсимликларни бир-икки марта озиклантиринг. Ўсув даврида суюқ ўғитларни пуркаш ҳам яхши натижа беради.

### СОЯЛАНИШ

Кичик томорқаларда ёруғлик етишмаслиги сабабли ўсимликлар ўсишдан қолади, уларда кучсиз поялар ривожланади ва майда барглар шаклланади. Бундай ўсимликларда касалланиш ва зараркунандалар тушиш хавфи ҳам кучаяди. Шу боис соя кўп тушадиган жойларда баргли ва илдизмевали сабзавотлар етиштириш мақсадга мувофиқдир.

### МИКРОЭЛЕМЕНТЛАР ТАНҚИСЛИГИ

Сабзавот экинларида микроэлементлар етишмаслиги кўпинча барг томирлари оралиғидаги тўқималарнинг сарғайиши ва баргнинг қорайиши билан ифодланади. Микроэлементлар ичида қуйидагилар энг муҳимлари ҳисобланади: магний, марганец, темир, молибден ва бор. Тупроққа етарлича миқдорда компост ёки гўнг солинг. Агар томорқангиз тупроғида микроэлементлар танқис бўлса, у ҳолда баҳорда махсус микроэlementли ўғит эритмасини тупроққа пуркаб чиқинг.

### ОРГАНИК МОДДАЛАР ТАНҚИСЛИГИ

Тупроқ унумдорлигини ошириш учун энг яхши унга боғ компости ёки яхши чириган гўнг солиш лозим, чунки торф тупроқнинг фақатгина ҳаво ўтказувчанлиги ва нам сиғимини оширади холос, ундаги гумус миқдорини эса оширмайди. Тупроққа ўз вақтида дағал органик моддалар солиш ҳам муҳимдир. Қўллаш вақти мос ҳолдаги экин тавсифида келтирилган.

## КЕНГ ТАРҚАЛГАН ЗАРАРКУНАНДАЛАР ВА КАСАЛЛИКЛАР

**ШИРА.** Шира битларининг қораси ҳам, яшили ҳам ўсимликларни кучсизлантириб, баргларда ёпишқоқ шудринг қолдиради, кейинчалик уларнинг устида моғорли ғубор пайдо бўлади. Мазкур ғубор ўсимликларнинг ташқи кўринишини бузади ва барг оғизларини қоплаб олади. Энг хавфлиси битлар вирус ташиб юради. Ўсимликларда ширанинг дастлабки аломатлари пайдо бўлиши биланоқ перметрин ёки гептенофос пуркалади.

**ОҚ ҚАНОТ.** Мазкур майда ҳашаротнинг етук вакиллари ва личинкалари очик далада ҳам, иссиқхоналарда ҳам томатдошларга, айниқса помидорга катта зарар келтиради. Улар барг ширасини сўриб озиқланади, натижада барг хиралашиб, бужмайиб қолади. Барг ва меваларда оққанотлар асалсимон ғубор қолдиради, кейинчалик уларда қорамтир моғор ҳосил бўлади.

**ТУНЛАМЛАР.** Узунлиги 3-5 см келадиган кулранг, жигарранг ёки бошқа рангли қуртлар тупроқ юзасида яшайди. Улар асосан сабзавот экинларининг ёш ниҳолларини тупроқ сатҳида кемириб, уларнинг қулаб тушишига олиб келади.

**ҚУШЛАР.** Қушлар ҳам сабзавот экинларига етарлича зарар келтириши мумкин. Уларнинг айримлари эса эндигина униб чиққан ёш майсаларни, маккажўхори, лавия каби экинларда эса сут-мум пишиқлик давридаги донларини чўқиб ташлайди. Шу боис зарур ҳолларда уруғ экилган қаторларни тўр билан ҳимоялаш лозим.

**СЎЛИШ.** Сўлиш республикамизда энг кўп тарқалган хавfli касалликдир. Унинг фузариоз, вертициллёз каби турлари мавжуд. Касалланган ўсимлик барглари хиралашади, қуёшда сўлийди, пояси қирқиб кўрилганда касалликнинг хос белгиси - қорайган тўқималарни - кўриш мумкин. Зарарланган майдонларда алмашлаб экиш тўғри йўлга қўйилади, сўлиш касалликларига чидамли навлар экилади. Кўчатлар стерилланган компостда етиштирилади. Кўчатларни ўтқазиш ва тупроқни юмшатишда экинлар илдизининг шикастланмаслигига жиддий эътибор берилади.

**“ҚОРА СОН”.** Ушбу касаллик замбуруғи билан касалланганда поя асоси қорайди, майсалар сўлий бошлайди ва сўнгра нобуд бўлади. Иссиқхоналарда сабзавот етиштиришда стерилланган тупроқ қўлланг, уруғларни сийракроқ сепинг, тупроқни ортиқча намлаб юборманг, майсаларни шамоллатиб туринг, кўчатли яшикларни ёруғ жойларда сақланг. Очик далада сабзавот етиштиришда уруғларни етарлича қизиб олган тупроқларга сийракроқ экинг, тупроқни ортиқча намлаб юборманг. Дастлабки белгиларидаёқ касалланган ўсимликларни олиб ташланг.

## IV-БЎЛИМ КАМ ТАРҚАЛГАН САБЗАВОТЛАР

Юртимиз аҳолиси томорқаларининг деярли кўпчилигида бир хил манзарани кузатиш мумкин: уларнинг барчасида помидор, картошка, пиёз, сабзи, қалампир каби анъанавий сабзавотларни учратасиз. Маълумки, томорқалар халқимизда рўзғор манбаи ҳисобланади. Шу боис унда камёб сабзавотлар эмас, балки юқорида таъкидлаб ўтилган энг кўп ишлатиладиган сабзавотларнинг бўлиши табиийдир. Бундан ташқари, деҳқонлар жуда кам тарқалган ёки кўпчиликка нотаниш бўлган сабзавотларни етиштиришга ҳаракат қилишдан бош тортишади.

Ушбу бобда эса биз ноанъанавий ёки сиз умуман етиштирмаган, эҳтимол умуман кўрмаган бирор экин учун ҳеч бўлмаганда битта қатор ажратишингизни тавсия этамиз.

Бунда сиз фақатгина бир пакетча уруғга маблағ сарфлайсиз холос. Кам тарқалган сабзавотларнинг кўпчилигини етиштириш эса картошка, горох каби ўсимликларга қараганда анча осондир. Ҳосилни йиғиб олар экансиз, сиз ўз оилангиз ва меҳмонларингиз олдига ҳам улар кўрмаган сабзавотларни тортишингиз мумкин. Аммо бу у қадар осон эмас. Чунки бу сабзавотларнинг кам етиштирилишининг жуда кўп сабаблари мавжуд. Уларнинг айримлари таъмсизроқ ёки аччиқ бўлса, айримларини эса етиштириш, учинчиларини эса пишириш жуда қийин. Баъзи бир сабзавотлар эса қадимда кўплаб етиштирилган бўлсада, ҳозирги кунга келиб унинг ўрнини босувчи турли сабзавотлар кўпайганлиги муносабати билан экилмай қўйган.

Шубҳасизки, сиз учун нотаниш бўлган экинни катта майдонда экиб кўриш нотўғри, чунки у, эҳтимол, оила аъзоларингизга ёқмас. Шунинг учун етиштиришдан аввал унинг таъминини татиб кўриш мақсадга мувофиқдир. Умуман ҳар қандай ҳолатда ҳам нотаниш сабзавотни етиштиришга уриниб кўришдан аввал қуйидагича йўл тутишингизни тавсия этамиз.

Энг аввало кенг тарқалган сабзавот экинларининг антиқа навларини етиштириб кўринг. Масалан, помидорнинг қизил мевали навлари ўрнига сариқ ёки йўл-йўл мевали навларини, оқ бошли карам ўрнига қизил бошлисини, қизил редиска ўрнига қора илдизмевали редиска (Black Spanish Round нави) навини етиштириб кўринг. Бундан ташқари, кейинги йилларда сабзавотларнинг ажойиб кўринишга эга митти мевали миниатюра навлари кўпаймоқда. Ушбу ўсимликлар кўриниши жиҳатидан ҳар хил бўлганлиги сабабли истеъмолдан четда қолиб кетмайди.

Иккинчи қадамда иккинчи бўлимда тавсифи келтирилган сабзавотлар ичидан кам етиштирмаган турлари бўлса, ўша экинни ўстиришга уриниб кўришингиз мумкин. Ушбу ҳолатда ҳам юқорида таъкидлаганимиздек экинни кичикроқ майдонда кўриб кўринг. Агар томорқангизда иссиқхона мавжуд бўлса, помидор ва бодринг билан бир қаторда озроқ ширин қалампир ва бақлажон экинг.

Ҳаётят, ҳақиқий ишқибозлар ушбу бўлимда тавсифи келтирилган сабзавотларни етиштириб кўришлари мумкин. Мазкур сабзавотларнинг деярли барчасининг тартибини излашга тўғри келади. Улар ичида айримлари излаганингизга арзийди. Бу

сабзавотларни етиштирар экансиз, эҳтимолки, келажакда унинг мамлакатимизда кенг тарқалишига замин ҳозирлайсиз. Зеро, бундан бир неча ўн йиллар муқаддам бугунги куннинг энг асосий сабзавотлари ҳисобланган карам, гулкарам, картошка, помидор кабилар ушбу бўлим вакиллари сингари камёб ҳисобланган.



### ТОПИНАМБУР

Топинамбурнинг қавариқ тугунаклари ёки ер нокларини картошка ўрнида ишлатиш мумкин. Ушбу сабзавот озишни хоҳлаганлар таомномасига мос келади, аммо унинг таъми ҳаммага ҳам ёқавермайди. Дастлаб 1-2 та тугунак экиб кўринг. Чидамли ва беор бўлган топинамбур поялари 3 м ва ундан ортиқ баландликкача ўсади, улар шамолдан ҳимояланувчи жуда яхши ихота ҳосил қилади, аммо ўзининг ёнида ўсаётган паст бўйли экинларни соялаб қўяди. Унинг пояларини тирговучга боғлаб қўйиш лозим. Топинамбурнинг тўпгули кунгабоқар ўсимлиги тўпгулига ўхшаб кетади. Ўсимлик тугунакларидан кўпайтирилади. Экиш учун товук тухумидан катта бўлмаган ўлчамдаги тугунаклар танлаб олинади.

Топинамбур тупроққа талабчан эмас, аммо нордон тупроқларда ва баҳорда сув кўп туриб қоладиган майдонларда ёмон ўсади. Топинамбур ўсимлигидан оғир тупроқларга ишлов беришда ҳам фойдаланиш мумкин.

Топинамбур картошка сингари қайнатилган, димланган ёки қовурилган ҳолда истеъмол қилинади. Кўпчилик топинамбурдан қилинган шўрва ёки қуймоқни хуш кўради. Қуймоқ тайёрлаш учун қайнатиб сўнгра эзғиланган топинамбур бўтқаси кўп миқдордаги ёғда қовурилади. Хом тугунакларидан сирка ёрдамида салатлар тайёрлаш мумкин.



### САРСАБИЛ

Сарсабилнинг шохлари жуда чиройли ҳисобланади, аммо уни гулдасталар учун қирқиб олмаслик керак. Чунки улар баҳорда кўпроқ этли новдалар чиқариш учун керак бўлади. Унинг янгилигида қирқиб олиниб, тўғри тайёрланган ёш серсув новдалари ўзининг ажойиб таъми билан консерваланган ҳолда сотиладиган майда новдалардан анча устун туради. Қадимда сарсабил ерга кўмиб юборилган буқаларнинг шохидан ўсиб чиқади деб ишонишган ва ҳали-ҳанузгача уни етиштириш билан боғлиқ турли хил афсоналар мавжуд.

Сарсабил кенгроқ жой талаб қилади, шу боис кўчатлар орасида каттароқ масофа қолдириш лозим. Ҳар йили қатор ораларида тупроқ юзаси қалинги чўнг қатлами билан ёпилади, нисбатларга мунтазам тузли сув пуркалади. Агар томорқангиз яхши зовурланган ҳамда ушбу танаб сабзавот учун ўн йилга жой ажратишга имкониятингиз бўлса, сарсабил етиштириб кўринг. Аммо сабр-тоқатли бўлишингиз лозим, чунки биринчи ҳосилни фақат икки йилдан кейин олишингиз мумкин.

Сарсабил тупроқ эритмаси муҳити нейтрал бўлган, яхши зовурланган, қуёшли ва кучли шамол таъсиридан ҳимояланган тупроқларда яхши ўсади. Майдон кузда яхши чириган гўнг ёки боғ компости солиниб чопилади.

Кузги чопиқ пайтида кўп йиллик бегона ўтларнинг илдизлари яхшилаб териб ташланадиган йирик ер бўлаклари майдаланмайди. Баҳорги чопиқда комплекс ўғитлар сепилади.

Кўчатлар апрель ойида экилади. Жўяклар оралиғи 90 см.

Сарсабилни пиширишнинг энг аънанвий усули – буғда димлаш. Димланган сарсабил иссиқ ҳолатда қиздирилган сариеғ билан ёки совуқ ҳолда соус ёки ўсимлик ёғи билан дастурхонга тортилади. Сарсабилни кўп сақлаш ва кўп қайнатиш мумкин эмас; қайнатилган новдалар муштақамлигича қолиши (асосидан ушланганда осилиб қолмаслиги керак), шунингдек синмаслиги ҳам лозим. Сарсабилдан шўрва ҳам қилиш мумкин.



### БОҚЛА (ЕВРОПА ЛОВИЯСИ)

Европада кенг тарқалган ушбу ўсимлик кўп ҳижатдан республика-мизда етиштириладиган оддий ловияга ўхшаб кетади. Унинг пояси уч ёки тўрта қиррали бўлиб, баландлиги 1,2 м га боради. Гуллари оқ, тўқ рангли доғи мавжуд. Дуккаги навига боғлиқ равишда узун, қисқа, ингичка ёки йўғон, дони эса юмалоқ ёки буйраксимон, ранги оқ ва яшил тусларда бўлади. Етиштириш жуда осон, тупроқ танламайди, аммо яхши зовурланган унумдор тупроқларда мўл ҳосил беради. Ер кузда компост ёки чириган гўнг солиб чопиб қўйилади. Экиш олдидан баҳорда комплекс ўғитлар берилади. Майсалар оддий ловия сингари парваришланади. Боқланинг асосан хом дуккаклари истеъмол қилинади. Дуккаги пишиб кетса пўсти дағаллашиб қолади. Пишган донларини ҳам қайнатиб, турли хил тўйимли таомлар тайёрлаш мумкин.



### БРОККОЛИ

Яшил брокколини кўпгина мамлакатларда сарсабил карам деб аташади, чунки унинг таъми сарсабилни эслатади. Унинг оқ бошли навлари эса гулкарам ўрнини босади. Брокколи карамдошлар вакили ҳисобланади. Бошқа оиладошлари сингари у ҳам органик моддаларга бой зич тупроқларда яхши ҳосил беради. Етиштириш агротехникаси карам ва гулкарам сингари амалга оширилади. Ҳосили тўпгулидаги гуллар очилмасидан олдин йиғиб олинади. Очилган тўпгуллар қаттиқ ва таъмсиз бўлиб қолади. Тўпгули қайнатиб ёки буғда пиширилади ва турли хил соуслар, кўкатлар ва қалампир билан дастурхонга тортилади.



### БРЮССЕЛЬ КАРАМИ

Тик ўсувчи ушбу ўсимлик поясида бир неча ўнлаб жуда майда карамбошчалар ҳосил бўлади. Ушбу карам ҳам зич ҳамда унумдор тупроқларни талаб этади. Бўш ва ориқ тупроқларда карамбошчалари бўш ва таъмсиз бўлиб қолади. Брюссель карами тўғри парвариш қилинса, ундан кеч кузгача мунтазам ҳосил олиш мумкин. Унинг карамбошчалари одатда қайнатиб пиширилади. Кўп қайнатиб юборилган карамбошчаларнинг таъм сифатлари бузилади. Қайнатиш карамбошчалар юмшагунча амалга оширилади, аммо бунда улар шаклини сақлаб қолиши лозим. Суви тўкиб ташлангач сариеғ ёки турли соуслар билан тортилади.



### СЕЛДЕРЕЙ

Селдерейнинг учта тур хили мавжуд: барги, банди ва илдизи учун етиштириладиган. Унинг барча турлари қуёшли жойларни талаб этади. Ер кузда етарлича компост солиб чопиб қўйилади, баҳорда экиш олдидан ўғитлар берилади. Селдерей турлари ичида бандлисини етиштириш бирмунча қийинроқ. Унинг барг бандини оқартириш учун мунтазам кўмма чопиқ қилиниб, барги кўмиб борилади. Сельдерейнинг барглари салатларга, илдизи ва барг банди салатлар билан бир қаторда қайнатма овқатларга (шўрва, рагу, чучвара, лағмон ва ҳ.к.) ишлатилади.



### КОЛЬРАБИ

Карамдошлар оиласига кирувчи ушбу ўсимлик бошқа оиладошларидан фарқли равишда поямева ҳосил қилади. Унинг таъми пиширилганда шолғомсимон карамни эслатса, хомлигича истеъмол қилинганда ёнғоқсимон селдерей таъминини беради. Кольраби қуёшли ва енгил тупроқларда яхши ўсади. Майдон кузда чопиб қўйилади, ориқ ерларга компост солинади. Уруғлар униб чиққач майсалар ягонланади. Қатор оралари мунтазам юмшатилади ва суғориб турилади. Поямевалари диаметри 10 см га етганда ҳосил

олинади. Уни қирғичдан ўтказиб турли салатларга ишлатиш ёки шўрвали овқатлар тайёрлашда қўлдан келтириш мумкин.



### ПОРЕЙ ПИЁЗИ

Мазкур пиёзни етиштириш бошқа пиёздoshларга нисбатан анча осон. Порей пиёзи тупроқ танламайди, етарлича зовурланган ҳар қандай юмшоқ тупроқларда яхши ўсади. Ориқ ерларда яхши ҳосил бермайди, шу боис кузда чопиқ билан бирга компост солинади. Уруғи сийрақроқ сепилиб, майсалар униб чиққач ягоналанади. Бегона ўтлар йўқотилиб, вақти-вақти билан суғориб турилади. Оқ банди етарлича узун бўлиши учун бир неча бор кўмма чопиқ қилиб чиқилади. Ҳосили оқ банди 10-15 см га етганда йиғилади. Порей пиёзи асосан шўрвали овқатларга ишлатилиб, уларга жуда ҳам мазали таъм беради.



### БРЮКВА

Брюква шолғомнинг жуда яқин қариндоши, аммо унинг эти одатда сариқ тусли, майинроқ ва ширинроқ бўлади. Бундан ташқари, у совуққа анча чидамли ва юқори ҳосилдор, бироқ шолғомга нисбатан кечроқ пишади. Бошқа бутгулдошлар сингари брюква ҳам зич, муҳити нордон бўлмаган, яхши зовурланган тупроқларни талаб этади. Экиш ва парваришlash, ҳосилни йиғиб олиш ва сақлаш шолғом сингари амалга оширилади. Брюква илдизмевалари асосан шўрвали таомларга ишлатилади. Картошка билан аралаштирилган ҳолда ундан ажойиб халим тайёрланади. Илдизмевалари майда бўлақларга бўлиниб гўшт билан бирга духовкада пиширилиши ҳам мумкин.



### ОТҚУЛОҚ

Маданий сабзавот отқулоғининг таъми бироз нордон бўлганлиги сабабли кўнгина мамлакатларда жуда ҳам кам миқдорда етиштирилади. Отқулоқ кўп йиллик ўсимлик бўлиб, яхши ўғитланган унумдор тупроқларни талаб этади, у уруғидан ёки илдизли тупи бўлақларга бўлиниб кўпайтирилади. Алоҳида парвариш талаб этилмайди, фақат ўз вақтида гул тўпини қирқиб ташлаш ва суғориб туриш лозим. Барглари жуда қариб кетмасидан йиғиб турилади, катта ёшли баргларда нордонлик ҳуҷайрабон бўлади. Отқулоқ барглари майда бўлақларга бўлиниб салатларга, шунингдек шўрвали таомларга тайёрлашда ишлатилади.



### БАМИЯ

Маҳаллий тилларда бамия, окра, гомбо деб аталувчи абелла шус ёки гибискус ўсимлигининг мевалари дунёнинг кўпгина мамлакатларида озиқ-овқатга ишлатилади. У айрим мамлакатларда асосан экин бўлса, айримларида камёб ҳисобланади. Бамиянинг кўсакчалари ёшлигида (узунлиги 5-10 см бўлганда), яшил ва ажинсиз ҳолда истеъмол қилинади. Эгилганда кўсаклар синиб кетиши мумкин. Бамия республикаимиз тупроқларида яхши ўсади, парваришга умумий муҳтож эмас. Пояси тик ўсади. Ташқи кўринишидан ёғиз ўсимликларни майда бўлақларга бўлиб турли шўрвали таомларга ишлатиш мумкин.



### ДАЙКОН

Дайкон турпнинг жуда яқин қариндоши, у ҳам бутгулдиларга мансуб ўсимлик, аммо унинг илдизмевалари жуда йирик, таъми майинроқ. Бундан ташқари турпдан фарқли ўлароқ дайконни баҳорги муддатда ҳам етиштириш мумкин. Баҳорда экилганда турпга ўхшаб пўқаклашиб кетмайди. Дайконнинг жуда йирик мевали (оғирлиги 3-5 кг) навлари ҳам мавжуд, шу боис бундай навларда ҳосилдорлик жуда юқори ҳисобланади. Дайконни етиштириш, сақлаш ва озиқ-овқатга ишлатиш турпдан деярли фарқ қилмайди.



## V-БЎЛИМ

# ҚАЕРЛАРДА САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШ МУМКИН

Яқин кунларга қадар сабзавотлар боғ қатор оралиқларида ёки сабзавотлар учун ажратилган алоҳида томорқа ерларида етиштириб келинган. Ҳар қандай ҳолатда ҳам ер ҳар йили чопилиб, бир текисда қаторлар олинган ва сабзавотлар экилган. Иссиқхоналарда эса фақатгина помидор етиштириб келинган.

Кейинги йилларда дунёнинг кўпгина мамлакатларида, шу жумладан республикамизда ҳам сабзавотларни бошқача тарзда етиштириш усуллари кенг оммалашмоқда. Бунга кўпгина хонадонларда сабзавот етиштириш учун жой етишмаслиги асосий омил бўлмоқда. Бундай ҳолатларда сабзавотлар контейнерлар, туваклар ёки манзарали тарзда етиштирилади. Бир неча хил сабзавотларни биргаликда экиш эса фақатгина майдон ҳисобига етиштириладиган ҳосил миқдорини оширибгина қолмай, балки уларнинг манзарали кўринишини янада оширади. Тувакларда сабзавот етиштириш эса кўп жиҳатдан зиравор ўсимликлар учун жуда мос бўлиб, уларни ойна токчаларига жойлаштириш ва йилнинг исталган мавсумида барра зираворлар истеъмол қилиш имкониятига эга бўлиш мумкин. Қуйида улар тўғрисида батафсил маълумот бериб ўтамыз.

### АНЪАНАВИЙ ТОМОРҚА

Деҳқон хўжалиklarининг деярли барчасида анъанавий тарзда сабзавот етиштирилади. Бундай усулда сабзавот етиштиришда томорқа учун ажратилган барча майдон кузда чопилади, сўнг баҳорда унга сабзавотлар қатор-қатор қилиб экилади, фақатгина кўп йиллик сабзавотлар (сарсабил, отқулоқ каби) еригина кузда чопилмайди. Бу қаторларнинг бирор жойида каттароқ оралиқ қолдирилади, у суғориш, ўтоқ қилиш, дорилаш, ҳосил йиғиш ва бошқаларда ўтиш йўли вазифасини ўтайди. Уруғи билан экилган сабзавотларда ўсимликлар эркин ўсиб ривожланиши учун ягоналаб чиқилади, кўчати билан етиштириладиган экинларда эса кўчатлар тегишлича оралиқда экиб чиқилади.



Маълумки, сабзавотчиликка бағишланган деярли барча қўлланмалар ва справочниклар, шу жумладан ушбу китоб ҳам айнан мана шу усулга таянади.

Анъанавий усулда қаторлаб сабзавот етиштириш содда ва қулайлиги билан ажралиб туради, уни энг асосий таянч усул деб ҳам аташ мумкин. Қаторлаб экилган сабзавотларни суғориш, парваришlash, қатор ораларига ишлов бериш жуда қулай, катта майдонда экилганда унга механизация воситаларини ҳам киритиш мумкин, аммо бу усулнинг ҳам ўзига хос камчиликлари мавжуд. Бунда қатор ораларини доимо юмшатиб туриш лозим, унда бегона ўтлар тез кўпайиб кетиши боис, мунтазам ўтоқ қилиб турилади. Ва ниҳоят, майдон ҳисобига етиштирилган ялпи ҳосил жўяк-лаб экилганга нисбатан бирмунча пастроқ бўлади. Шунинг учун танлаган экининг

гиз ва томорқангизнинг катта-кичиклигига кўра қайси усул мос келишини аниқлаш учун кейинги усулларни ҳам пухта ўқиб чиқишингизни маслаҳат берамиз.

### ИССИҚХОНАЛАРДА САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШ



Иссиқхоналарда очик майдонларда яхши ўсмайдиган сабзавот турлари ва навларини, айниқса мавсумдан ташқари муддатларда янги сабзавот маҳсулотлари етиштириш учун фойдаланилади. Иссиқхоналарда совуққа ўта чидамли сабзавотларни ҳам етиштириш мумкин. Бунда улардан жуда барвақт ҳосил етиштириш имконияти юзага келади. Иссиқхона сабзавотчилигининг кўпгина сабзавотчиликка бағишланган рисолаларда тилга олинмайдиган яна бир муҳим жиҳати мавжуд: бу ташқи об-ҳавонинг ҳар қандай алмашинувида ҳам уруғ экиш, ўсимликларни парваришлаш ва ҳосил йиғиб олишни бемалол амалга ошириш имкониятидир.

Маълумки кўпгина ўсимликларнинг яхши ўсиб ривожланиши учун ўртача ёки етарлича юқори ҳаво ҳарорати зарур, аммо айрим кенг тарқалган сабзавотларни иситилмайдиган иссиқхоналарда ҳам етиштириш мумкин. Халқимизда деярли барча иссиқхоналарда анъанавий тарзда помидор ва бодринг етиштириш кенг русум бўлиб бормоқда, унутмаслик лозимки, иссиқхоналарда бу экинлардан ташқари қалампир, бақлажон, кўкатлар ва бошқа кўпгина сабзавотларни ҳам етиштириш мумкин. Мавсум бошида эса помидор ва бодринг кўчатлари оралиғидаги эркин майдонни тез ўсувчи зичлаштирувчи экинлар билан (масалан, сабзи, кўкат сабзавотлар) банд қилиш мумкин.

Иссиқхоналар очик дала учун сабзавот ва манзарали экинлар кўчатини етиштириб беришда жуда муҳим иншоот вазифасини ўтайди. Уруғлар иссиқхона туяроғига сепилади. Майсалар униб чиқгач, махсус тувакчалар ёки яшикларга пикировка қилинади. Яшиклар ва тувакчалар иссиқхона йўлаклари четига, иссиқхона бўлиқлари оралиғига териб чиқилади, бунда иссиқхонанинг фойдали майдонини ошириш, иссиқхонадан максимум унумли фойдаланиш имконияти юзага келади. Кўчатларни очик далага ўтқазишдан олдин, аввалги бўлимларда таъкидлаб ўтганимиздек, чиниқтириб олишни унутманг.

### КОНТЕЙНЕРЛАРДА САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШ

Контейнерларда сабзавот етиштириш мамлакатимизда жуда кам учрасада, кўпгина хорижий мамлакатларда кенг оммалашмоқда. Томорқа майдони жуда кичик бўлган кўпгина хонадон соҳиблари ерни сабзавот учун ажратмай, балки уларни етиштиришда турли хил туваклар, тарновлар, субстратли қоплар ва бошқалардан фойдаланишмоқда. Кўп қаватли биноларда яшовчи инсонларнинг эса балқондан бошқа жойи йўқ, демак улар фақат контейнерлардагина сабзавот етиштириш имконияти мумкин. Айрим мутахассислар контейнерларда сабзавот етиштириш жуда

хон, петрушка каби сабзавотларнинг уруғи, кўп йиллик зиравор бўлса, илдизли тупчаси экилади. Экинлар экиб бўлингач суғоринг, майсалар униб чиққач эса бир ҳафтада икки марта суғоринг. Бу ерда шунга алоҳида эътибор бериш лозимки, тувакча тупроғи ўртача нам ҳолатда сақланиши керак, ортиқча намлик ёки, аксинча, қуриб қолишига йўл қўйманг. Иштиёқи баланд уй бекалари бундай тувакларда зираворлардан ташқари помидорнинг митти мевали миниатюра навларини ҳам етиштиришлари мумкин.



### ЖўЯКЛАРДА САБЗАВОТ ЕТИШТИРИШ



Сабзавотларни тўғри бурчакли жўякларда ҳам етиштириш мумкин. Жўякларда экилган сабзавотларнинг ҳосили қаторлаб экилганга нисбатан анча юқори туради. Чунки жўякларда сабзавотлар зичлаштирилган таркибда жойлаштирилади. Жўяклар шундай ташкил қилиниши керакки, ҳар бир

экилган сабзавотга жўяклар оралиғидаги йўлакчадан бемалол бора олинг. Жўяклар паст ва баланд тартибда ҳосил қилинади. Баланд жўяклар атрофи таянч девор билан ҳимояланиши ҳам мумкин. Бунинг учун шпал, ғишт ёки тахтадан фойдаланилади. Паст жўяклар эса ерга тўғридан-тўғри қовлаб ҳосил қилинади. Жўяклар ўлчаминикикала услубда ҳам бир хилдир. Жўяклар ичи дағал органик ўғитлар билан тўлдирилади ва икки ҳафта зичлашиб чўкиб олиши кутилади.

Жўякларда қайси сабзавотларни етиштириш лозим? Илдизмевали сабзавотларнинг барчаси, зиравор кўкат сабзавотлар ва пиёздошлар жўякларда етиштириш учун жуда мос экиндир. Жўякларда карамдошлар ва томатдош сабзавотларни ҳам етиштириш мумкин. Бу ҳолатда ушбу экинларнинг карлик ёки тезпишар навларини қўллаш мақсадга мувофиқдир. Албатта, бу усулда битта ўсимликнинг ҳосили қаторлаб экилгандагидан бирмунча пастроқ бўлади, аммо майдон ҳисобига жўякли усулда юқоридир. Жўякли усулда сабзавотларни парваришлаш ҳам анча осондир. Ўсимликлар бир-бирига яқин жойлаштирилганлиги боис уларда бегона ўтлар камроқ ўсади. Уларда препаратларни пуркаш, барг орқали озиқлантириш осон кечади. Жўяклар оралиғидаги йўлакларда бегона ўтлар ўсмаслиги учун уни қорпополиэтилен плёнкалар билан мулчалаб чиқиш ҳам мумкин. Жўякларнинг яна бир афзаллик томони ҳам шундадир, яъни доимий очилган тўғри бурчакли жўяклар оралиғини кузги чопиқ қилиш шарт эмас, бу эса етарлича даражада меҳнат сарфини қисқартириш имконини беради.

## VI-БЎЛИМ

### САБЗАВОТ ЭКИНЛАРИНИ ПАРВАРИШЛАШ

Сабзавот экиларини муваффақиятли парваришlash вақт, меҳнат, керакли агро-техник тадбирларни бажариш учун уқув ва, энг муҳими, барчасини ўз вақтида бажаришни талаб этади. Масалан, энг енгил етиштириладиган экин – редискани олиб қарайлик. Барчага маълумки, редиска униб чиқгач, майсалар ягоналаб чиқилади, агар бунга кеч қолинса, ҳосил паст кўрсаткичда бўлади. Етилган илдизмеваларни йиғиб олишни ҳам кечиктириб бўлмайди, акс ҳолда улар дағал бўлиб қолади. Нисбатан талабчан экинларда зарур агротехник тадбирларни ўтказиш вақтини тўғри танлаш янада кўпроқ аҳамият касб этади.

#### ЯГОНАЛАШ

Кучли ёмғирдан сўнг тупроқ юзасида ҳосил бўладиган қатқалоқ уруғлар унишига юқори даражада тўсқинлик қилади. Агар ёмғирдан сўнг қуруқ шамолли об-ҳаво юзага келса, у ҳолда экин экилган майдон юзасини нам ҳолатда ушлаш ва майсалар униб чиққунга қадар қатқалоқ ҳосил бўлишига йўл қўймаслик лозим.

Уруғларни ҳар қанча сийрак сепиш тавсия этилсада, майсалар одатда қалин бўлиб чиқаверади. Шунинг учун уларни ягоналаш лозим ва уни имкон қадар эрта, яъни майсалар қўлга илинадиган даражада катталikka етган заҳотиёқ ўтказиш мақсадга мувофиқдир. Ягоналашда тупроқ нам бўлиши талаб этилади, зарур бўлса, майсаларни енгил суғориб чиқинг. Бир қўл билан ўсимлик атрофидаги тупроқни босинг, иккинчи қўлингиз билан уни суғуриб олинг. Агар майсалар ҳаддан зиёд қалин униб чиққан бўлса, кераксиз ўсимликларни чилпиб чиқиш ҳам мумкин.

Ягоналашдан сўнг қолган ўсимликлар атрофини зичлаб чиқинг ва уларни эҳтиёткорлик билан суғоринг. Одатда ягоналаш бир неча босқичда амалга оширилади.

#### КЎЧИРИБ ЎТҚАЗИШ

Хона ичида тувакларда, яшиқларда ва махсус парникларда етиштириладиган, шунингдек савдо расталаридан харид қилинган кўчатлар доимий жойга қайта ўтқазилади. Қалин экилган экинларни ягоналашда суғуриб олинган ўсимликларни бошқа жойга ўтқазиб қўйиш фикри ҳамиша мавжуд бўлади. Аммо, бу ерда шуни ёдда тутиш керакки, ҳамма сабзавотлар ҳам кўчириб ўтқазилавермайди. Бутгуллар оиласига мансуб аксарият ўсимликлар, айрим кенг тарқалган сабзавотлар, масалан, горох, ловия, помидор ва бошқалар кўчириб ўтқазишни яхши ўтказади. Бироқ салат-латук ва илдизмевалилар каби шундай экинлар борки уларни кўчириб ўтқазиш тавсия этилмайди.

Кўчатларни кўчириб ўтқазиш олдидан улар учун тайёрланган майдон мўл суғорилади. Кўчатлар тувак ёки парникда қандай чуқурликда ўсган бўлса, айнан шундай чуқурликка боғ чопқиси ёки қозикча (карам учун) ёрдамида ўтқазиб чиқилади.

см қатлами етарлича нам бўлиши керак (аммо ортиқча нам эмас). Баҳор сўнгида эса ўсимликлар атрофидаги тупроқни мулчалаб чиқиш зарур.

Ушбу тадбирларни бажарар экансиз, сиз тупроқда узоқ вақт намлик сақланишини кафолатлайсиз, қолгани эса об-ҳавога боғлиқ. Шунга қарамай узоқ вақт давом этадиган қурғоқчилик шароитида помидор, бодринг, пиёз, ловия каби кўпгина сабзавотлар мунтазам суғоришни талаб этади.

Ўсимликларнинг ўсиш давридаги қурғоқчиликда ҳафтада 1-2 марта эҳтиёткорлик билан мўл суғориш лозим. Горох ва ловияда гуллаш билан мева пишиши орасидаги вақт, баргли сабзавотларда эса майсалар униб чиққандан то ўсимликнинг тўла ривожланишигача бўлган вақт ўсиш даври дейилади. Суғоришни кечқурун амалга ошириш энг самарали ҳисобланади. Суғориш сувлари оқими кучсиз бўлиши керак.

Субстратли қопларга экилган сабзавотларни очиқ ердаги ўсимликлар сингари суғормаслик керак. Пластик қоплардаги компост қуриб қолмаслиги ёки аксинча, ортиқча намланиб қолмаслиги учун уларга алоҳида суғориш тартиби лозим. У билан мазкур субстратни ишлаб чиқарувчиларнинг суғориш бўйича йўриқномасида танишиб чиқасиз.

### ТУПРОҚНИ МУЛЧАЛАШ

Мулчалаш ўсимликларнинг ўсиши даврида экин майдонига дағал органик моддалар киритишнинг бир усули бўлиши ҳам мумкин. Торф, яхши чириган боғ компости ёки чиринди барглар, тахта қириндиси ва шоли кепаги кабилар баҳорда уруғ униб чиқиши биланоқ тупроқ юзасига 2-2,5 см қалинликда ёйиб чиқилади. Мулчалашдан олдин тупроқ юзаси юмшатилади, бегона ўтлар юлиб ташланади ва суғорилади.

Мулчалаш тупроқдаги намликнинг буғланишини пасайтиради, озуқавий моддалар миқдорини оширади, тупроқ структурасини яхшилайти ва бегона ўтларнинг ўсишига тўсқинлик қилади.

### КИМЁВИЙ ПРЕПАРАТЛАРНИ ПУРКАШ

Кимёвий препаратлар сифатли ва мўл ҳосил гаровидир. Республикамиз тупроқ иқлим шароитида уларсиз яхши ҳосил етиштириб бўлмайди. Экин майдонларимизда тарқалган турли зараркунанда ҳашаротлар ва касалликлар бошқа қишлоқ хўжалик экинлари сингари сабзавот экинларига ҳам жиддий хавф солади. Айниқса колорадо қўнғизи, оқ қанот, ўргимчаккана, ун шудринг каби зараркунанда ва касалликларга қарши кимёвий препаратларсиз курашиб бўлмайди. Шу билан бир борхонангизда доимо пуркагич ва кенг таъсир доирасига эга бўлган инсектицид ва фунгицидлар бўлсин. Бу борада учинчи бўлимда батафсилроқ маълумот бериб ўтдик.

## САБЗАВОТ ЭКИНЛАРИНИ ҲИМОЯЛАШ

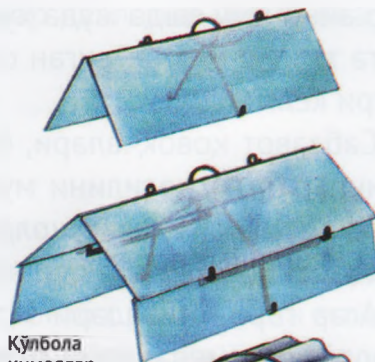
Сабзавот экинларини етиштиришда ҳимоялаш воситаларининг ўрни беқиёсдир. Кўпгина сабзавотларни хоҳ уруғидан, хоҳ кўчатидан бўлсин, ҳимояланган жойга очик далага нисбатан анча олдин экиш мумкин, бу эса сабзавотларни очик даладагига нисбатан анча барвақтроқ пишиб етилишини таъминлайди. Ҳимояланган жойда бақлажон, қалампир каби иссиқсевар сабзавотларни ҳатто ноқулай иқлимли минтақаларда ҳам етиштириш, баргли сабзавотларни эса қишки қора совуқлар тушгунча йиғиб олиш мумкин. Ойнаванд ёки шаффоф пластикли ҳимоя воситалари ўсимликларни фақатгина шамол ва ёмғирдан ҳимояламайди, балки унинг остидаги тупроқ ва ҳаво ҳарорати ташқи ҳароратга нисбатан анча юқори бўлади. Ҳимоялаш воситаларининг шу каби афзалликларига қарамай ундан жуда камчилик фойдаланади.

Ҳимоя воситаси сифатида хўжаликда бўшаган шаффоф пластикли турли идишлардан (масалан, ювиш воситалари ва ичимликларнинг бўшаган идишлари) фойдаланиш ҳам мумкин, бунинг учун унинг остки қисми қирқиб ташланади. Савдо расталарида тавсия этиладиган турли хил кўринишдаги ҳимоя воситаларини танлашда эса қуйидагларни эътиборга олиш лозим: ўсимлик барглари ҳимоя воситасига тегиб турмаслиги керак, демак унинг баландлиги сиз етиштираётган экин баландлигига мос бўлиши лозим. Етиштирилаётган ўсимликлар паст бўйли бўлса тент типидagi, баландроқ бўйли ўсимликларга сарой типидagi ҳимоялар ўрнатилади. Пластик парниклар арзон бўлиб, уларни ўрнатиш жуда осон, ойна эса ёруғликни яхши ўтказди, иссиқликни яхши ушлайди, аммо кучли шамолга дош бера олмайди. Кўпгина ҳолатларда қовурғали ПВХ дан тайёрланган ҳимоялар энг яхши вариант бўла олади. Катта майдонлардаги ўсимликларни ҳимоялаш учун эса тоннел типидagi полиэтилен ўрнатиш энг арзон ва тезкор ҳисобланади. Бунинг учун полиэтилен плёнка ёйсимон кўринишда ерга тиқиб қўйилган симлар устига ёпилиб, четлари бостириб чиқилади, икки учи эса мустаҳкам қозиққа боғлаб қўйилади.

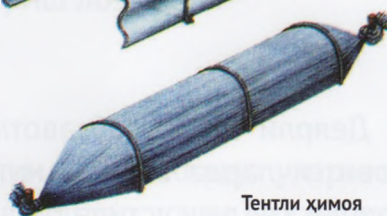
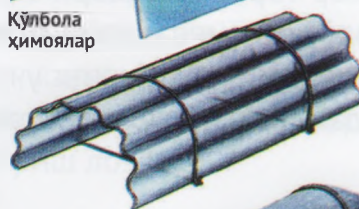
Ҳимоя воситалари қайси турда бўлишидан қатъи назар унинг ичидаги ҳаво алмашинувини назарда тутиш лозим. Бунинг учун парник ромларида махсус тешик ёки тирқишлар қолдирилади. Суғориш вақтида ҳимоя воситаларини олиб ташлаш шарт эмас. Ҳимоя воситалари ерга мустаҳкам ўрнатилади; ойнаванд ҳимоялар вақти-вақти билан ювиб турилади; об-ҳаво етарлича исиб кетганда ҳимоялар олиб ташланади, бунгача бир неча кун олдин ўсимликлар чиниқтирилади.



Қўлбола ҳимоялар



Қўлбола ҳимоялар



Тентли ҳимоя

## ҲОСИЛНИ ЙИҒИБ ОЛИШ

Ушбу бобда биз айрим сабзавотларни ҳали улар тавсия этилган катталиққа етиб бормасдан йиғиб олиб овқатга ишлатишни тавсия этишимиз, балки, сизни ҳайрон қолдирар: масалан, шолғом илдизмеваларининг диаметри 6-8 см дан ошмаганда, сабзи эса бармоқ йўғонлигида бўлганда. Савдо-сотик учун сабзавот етиштиришда бундай ёндашув иқтисодий жиҳатдан самарасиз бўларди, аммо кўпгина сабзавотлар айнан шу ёшда жуда хуштаъм ва майин бўлади. Бироқ бу ўсиши таъм сифатларига таъсир қилмайдиган селдерей, пастернак, брюква каби айрим сабзавотларга тўғри келмайди.

Сабзавот қовоқчалари, бодринг, горох ва ловия каби айрим қишлоқ хўжалик экинларининг ҳосилини мунтазам узиш лозим, чунки агар ўсимликда бир нечтагина пишган мевалар қолдирилса, у ҳолда янги мевалар тугилиши тезда тўхтаб қолиши мумкин.

Агар горох мевалари эҳтиёткорлик билан қайрилмаса, унинг пояси шикастланиши, илдизмеваларни суғуришда эса меванинг бир қисми тупроқ остида қолиб кетиши мумкин. Шунинг учун ҳосилни йиғишга киришишдан аввал, китобнинг моҳ ҳолдаги бетида келтирилган ҳосилни йиғиб олиш тартиби билан танишиб чиқинг.

## САБЗАВОТЛАРНИ САҚЛАШ

Деярли барча сабзавотларни бир неча кун, ҳатто ҳафталаб, айримларини эса совитгичларда сақлаш мумкин. Аммо улар кўпроқ миқдорда етиштирилса, узок муддат сақлаш устида бош қотириш лозим. Ловия ҳамиша кўп мева тугади, уларни йиғиб олиш даврини чўзгандан кўра, сақлаш учун ёшлигида териб олган яхшироқдир, чунки йиғиб олиш бироз кечиктирилса, дуккак қобиғи дағаллашиб, сертомик бўлиб қолади. Илдизмеваларнинг асосий ҳосили кеч кузда йиғиб олиниб, омборларда қум ёки торфда (лавлаги, сабзи) ёки қопларда (картошка) сақланиши мумкин. Айрим илдизмеваларни эса ҳатто тупроқда ҳам қолдириш мумкин (масалан, шолғом, брюква, пастернак).

Маълумки, қадимда барра сабзавотлар турли хил усуллар билан қуритилиб, наринад ҳолида, очиқ ҳавода осиб қўйилиб сақланган. Ошхона музлатгич камераларининг пайдо бўлиши билан сабзавотларни уй шароитида сақлаш технологияси тубдан ўзгарди. Музлатиб сақлаш кўпгина сабзавотлар, айниқса бошқача усуллар сақлаб бўлмайдиган баргли сабзавотлар учун энг яхши усулдир.

Музлатиб сақлаш учун сабзавотлар дастлаб бланшировка қилинади, сўнгра совитилади, қуритилади ва музлатилади. Бланшировка – бу, сабзавотларни қайнаб турган сувда бир неча сония ушлаб туришдир. Ушлаб туриш вақти ҳар хил сабзавотлар учун турличадир. Сабзавотлар қайнаб турган сувга бир неча сония солинади, сўнгра совитиш учун дарҳол совуқ сувга солинади. Сувдан олинган суви силкитилиб яхшилаб қуритилади ва зич ёпиладиган полиэтилен халтачалар ёки бошқача идишларга солиниб музлатилади. Сабзавотлар солиниб қадоқланган идишларда мумкин қадар камроқ ҳаво қолиши лозим.

## МАҲСУЛДОРЛИКНИ ОШИРИШ УСУЛЛАРИ

### БИР НЕЧА ҚАЙТА ЭКИШ

Салат, редиска каби айрим сабзавотларни узоқ сақлаб бўлмайди. Бундай сабзавотлардан узоқ муддат ҳосил олиб туриш учун уларни оз-оздан бир неча марта 2 ҳафта оралатиб экиш керак ёки бир қаторга турли хил пишиш муддатига эга бўлган навларни экиш мумкин. Бунда дастлаб эртапишар навларни йиғиб оласиз, сўнгра кечпишарларни.

### ТАКРОРИЙ ЭКИН

Республикаимиз тупроқ иқлим шароитида сабзавот экинларидан бемалол икки марта ҳосил олиш мумкин. Эрта баҳорда экилган деяри барча асосий экинлардан сўнг такрорий экин экиб ўстириш мумкин. Асосий экин йиғиб олингач экин майдони пухта тозалаб чиқилади, тупроқ юмшатилади ва текисланади. Тайёр майдонга такрорий экинлар уруғи сепилади. Шолғом, турп, сабзи, карам, кўкат сабзавотлар такрорий экиш учун жуда қулай ҳисобланади. Такрорий экинларни экишда ҳам алмашлаб экиш қонун-қоидаларига жиддий эътибор бериш лозим.

### АРАЛАШ ЭКИНЛАР

Редиска, салат каби тупи ихчам ҳамда тез ўсувчи экинларни экишда уларнинг уруғини секин етилувчи пастернак, петрушка каби сабзавотлар уруғи билан аралаштириб сепиш мумкин. Бунда редиска ва салат майсалари тез униб чиқади ва тез етилади. Уларни йиғиб олиб, сўнгра пастернак ёки петрушкани етиштириб олиш мумкин.

### ЗИЧЛАШТИРУВЧИ ЭКИНЛАР

Зичлаштириб экиш аралаштириб экишнинг анча тартибли кўриниши бўлиб, у секин ривожланувчи экинларга ажратилган майдондан максимал даражада самарали фойдаланиш имконини беради. Бунда *брюссель* карами, порей пиёзи, пастернак каби секин ривожланувчи сабзавотлар қатор оралиғига тезпишар экинлар қўйилади. Зичлаштирувчи экин сифатида одатда редиска, эртаги горох, исмалоқ, салатнинг паст бўйли навлари ва бошқалардан фойдаланилади. Зичлаштирувчи экинлар асосий экинни суғориш ва ўтоқ қилишга халақит бермаслиги лозим. Агар экинлар зичлаштирувчи экин экишни режалаштирган бўлсангиз, заруриятга кўра қатор оралиғини кенгайтиришингиз ҳам мумкин.



## VII-БЎЛИМ ХУШБЎЙ ЎСИМЛИКЛАР

Қадимда хушбўй ўсимликлар доривор гиёҳлар сифатида етиштирилган, аммо замонавий фармакологик препаратларнинг пайдо бўлиши билан бу долзарб бўлмайд қолди. Хона ичидаги турли ёқимсиз ҳидларни кетказиш учун ишлатилган хушбўй ҳидли гулларни янги ёки қуритилган тожбарглариининг ўрнини ҳам замонавий ювувчи ва тозаловчи воситалар эгаллади. Ушбу бўлимда биз хушбўй ўсимликларнинг шифобахшлик хусусиятларини эслатибгина қолмай, балки унинг асосан пазандачиликда қўлланиши тўғрисида сўз юритамиз. Сабзаёт экинларидан фарқли равишда, хушбўй ўсимликлар озиқ-овқатга у ёки бу таъмини беради ёки безак бўлиб хизмат қилиши мумкин. Аммо халқимизда хушбўйликлар ва зираворлар бирмунча камроқ ишлатилади. Зиравор ва хушбўйликлар деганда ҳар ким ҳар хил тушунади. Кўпчилик мўътадил иқлимда ўсувчи хушбўй ўсимликларни хушбўйликлар, тропик ўсимликларнинг уруғи, илдизи, барги ва бошқаларни эса зираворлар деб аташ жоиз, деган фикрни билдиришади. Бошқача нуқтаи назардан келиб чиқиб, яшил поя ва барглари хушбўйликлар, бошқа барча қисмларни зираворлар деб аташ ҳам мумкин.

Биз ушбу бўлимда янада соддароқ ечим қўлладик, яъни хушбўйликларга қуритилган зираворлар эмас, балки айнан ўсимлик сифатида маълум бўлган муаттар экинларни киритишни лозим топдик. Кейинги бетларда кенгроқ тарқалган хушбўй ўсимликларнинг қисқача тавсифи келтирилган бўлиб, уларни томорқа шароитида ҳам етиштириш мумкин. Уларнинг деярли барчасини етиштириш жуда осон: улар учун қуёшли жой, яхши зовурланган тупроқ, ўсимлик қариб қолмаслиги учун поя ва барглари мунтазам териб туриш ва кўп йиллик ўсимликларни қаламчасидан илдиз оттириш орқали уч-тўрт йилда бир марта янгилаб ёки ёшартириб туриш лозим. Қатор оралари мунтазам ўтоқ қилиниб, тез ўсувчи турларда (масалан, ялпиз) баҳорда ўсимлик қисқартириб турилади.

Хушбўй ўсимликларни ўстиришнинг ўзига хос афзалликларидан бири шундаки, у билан ҳар ким шуғуллана олиши мумкин. Агар сизнинг томор-қангиз бўлмаса, у ҳолда райҳон, арпабодиён, петрушка, ялпиз, тоғрайҳон каби ўсимликларни деразангиз токчасида тувакларда ўстиришингиз мумкин. Ўсимлик турини танлаш эса албатта ўз хоҳишингизга боғлиқ. Кўпгина хушбўй ўсимликлар уруғидан кўпайтирилади, аммо зич туп ҳосил қилиб ўсувчи дафна, розмарин кабиларни эса кўчатидан ҳам экиш мумкин. Чунки бу ўсимликлар кўп йиллик бутасимонлар бўлиб, унинг биргина кўчати ҳам кифоя қилади.

Ҳосилни ўсимлик ҳали ёшлигида – яъни барра кўкатларни ўсимликнинг фаол ўсиш даврида баҳорда, ёзда ва кузда узиб олинг, қишга эса ўтларни қуритганингиз мақсадга мувофиқдир. Аксарият ўтларни қуритиб олиш мумкин, аммо шнитт-пиёз, арпабодиён, петрушка ва ялпиз каби хушбўй ўсимликларни имкон қадар янгилигида ишлатиш лозим. Ўтлар 30-320 ҳароратда боғлам қилиб осиб қўйилиб ёки лагавларга солинган ҳолатда иссиқхона ёки бостирма тагида бир-икки кун мобайнида

қуритилади. Мазкур тартибда ишлов берилгандан сўнг ўтларни тўла қуригунча икки ҳафта мобайнида хона ҳароратида ҳар куни ағдариб турилган ҳолатда қуритиб олинади, тўла қуригач, ўтлар яхшилаб майдаланади, дағал поялар олиб ташланади ва герметик ёпиладиган идишларда салқин ва қоронғи жойларда сақланади.

Хушбўй ўсимликларни музлатилган ҳолатда ҳам сақлаш мумкин. Бунинг учун бланшировка қилиб олинган кўкатлар майдаланиб, совитгичнинг муз тайёрловчи катакчаларига тўлдириб солинади, устидан сув қуйиб тўлдирилади ва музлатгичда музлатилади. Ўтли кубикчалар овқатга тайёр бўлишидан биров олдин солинади. Кубикчалар совитгичнинг музлатувчи камерасида полиэтилен халтачаларда сақланади.

Хушбўй ўсимликларни таомга меъёрида солинг. Улар таомнинг асосий таркибий қисми таъмини бутунлай ёпиб юбориши эмас, балки уни яхшилашга хизмат қилиши керак.

Хушбўй ўсимликлардан ҳам жуда чиройли манзарали гулзорлар ташкил қилиш мумкин. Бунинг учун гултувакларга бир неча хил хушбўй ўсимликлар экилади. Туваклар дидингизга кўра муайян шаклда ҳовли четиغا, ошхонангиз яқинига териб қўйилади.



Айрим хушбўй ўсимликларнинг (масалан райҳон, тошчўп, маврак, ялпиз) барглари турлича рангда бўлган навлари мавжуд, демак улардан ажойиб клумбалар ташкил қилиш мумкин. Бундай клумбаларнинг ўзига хос камчилик томони тез ўсувчи ўсимликлар секин ўсувчиларни сиқиб қўйиши мумкин.

Хушбўй ўсимликлардан манзарали гулзорлар ташкил қилишда алоҳида уячаларга экиш энг яхши усул ҳисобланади. Бунда ҳар бир тур экин махсус деворчалар билан ажратилган алоҳида-алоҳида катакчаларга экилади ёки расмда тасвирланганидек, гулзорлар учун чиқариладиган “ҳалқа”чалардан ҳам фойдаланиш мумкин.



## ХУШБЎЙ ЎСИМЛИКЛАРНИНГ ҚЎЛЛАНИЛИШИ

### ЎТЛИ ГУЛДАСТА

Бир нечта петрушка новдалари, тошчўп шохчаси ва дафна япроғи ингичка ип билан даста қилиб боғланади. Унга шерлочин ва тоғрайхон ҳам қўшиш мумкин. Даста қайнаб турган шўрва, сабзавотли рагу, лағмон қайласи ва бошқаларга тайёр бўлишидан бир неча дақиқа олдин солинади. Таомни тортишдан олдин даста олиб қўйилади. Қуритилган ўтлар пахта матоли қопчаларда сақланади.

### МАЙДАЛАНГАН ЎТЛАР

Уч ёки ундан ортиқ яхши майдаланган ўтлар аралашмаси жуда хушбўй ҳид тарқатади. Аралашма кўпинча петрушка, шнитт-пиёз ва шерлочиндан тайёрланади. Бундай аралашма одатда тухумли таомларга янгилигича ёки қуритилган ҳолатда ишлатилади.

### ХУШБЎЙ ЎТЛИ САРИЁҒ

Сариёғга турли ўтлар қўшиб унинг хуштаъмлигини ошириш мумкин. Бунда кўкат ўткир ҳидли бўлиши лозим – унга саримсоқ, тошчўп, шнитт – пиёз, розмарин ва мавракни киритиш мумкин. Тахминан 1 чой қошиқ майдаланган кўкат 100 гр. юмшатирилган сариёғга қўшилади ва бир жинсли бўлгунча аралаштириб салқин жойда бир кун сақланади. Сўнгра совитгичда бироз музлатиб, кубик шаклида қирқилади ва дастурхонга тортилади. Ушбу усулда қаймоқли пишлоқ ҳам тайёрлаш мумкин.

### ХУШБЎЙЛАНТИРИЛГАН ЎСИМЛИК МОЙИ

Хушбўйлантириш учун ўсимлик мойи бир ёки бир неча хил ўт билан тиндириб қўйилади. Маълумки ҳозирги кунда кунгабоқар, зайтун ва бошқа кўпгина

ўсимлик мойлари салатлар, маринадлар ва овқат тайёрлашда кенг қўлланилмоқда. Умуман ҳар қандай мойга уни бирор ўт билан тиндириб хушбўй ҳид бериш мумкин. Бунинг учун мойга хушбўй ўсимлик солиниб, бир ой тиндириб қўйилади, сўнгра сузиб олиниб шиша идишларга солиб қўйилади.

### ХУШБЎЙ ЎТЛИ ЁСТИҚ

Хушбўй ўтли ёстиқлар ҳозирги кунда деярли истеъмолдан чиқиб кетган, аммо ёстиқдан муаттар ҳид тарқалиб туриши ҳамма вақт кишига ўзгача ҳузур бағишлайди. Хушбўй ёстиқ тайёрлашда одатда қашқарбеда ва хушбўй ясеникнинг янги ўрилган пичанидан фойдаланилади. Пичан орасига ухлатувчи таъсирга эга бўлган қулмоқ ўтини ҳам қўшиш мумкин.

### ЎТЛИ ЧОЙ

Ўтли чой бу барг, гул ёки меваларнинг сувли дамламасидир. Кўпинча бундай чойлар ялпиз ёки мойчечакдан тайёрланади. Чой тайёрлашда қуритилгани эмас, балки имкон қадар барра ёки музлатилган ўтлардан фойдаланиш мақсадга мувофиқдир. Ўтлар қайноқ сув қуйилиб 5-15 дақиқа давомида дамлаб қўйилади. Бунинг учун оғзи ёпиладиган чинни идишга 1 чой қошиқ қуруқ ёки 3 чой қошиқ барра ўт солинади ва устига бир стакан қайноқ сув қуйилади.

### ХУШБЎЙЛАНТИРИЛГАН СИРКА

Бир нечта хушбўй кўкат поялари тозаланиб шиша банкага солинади ва 25 л иссиқ узум сиркаси қуйилади. Банка оғзи зич ёпилиб вақти-вақти билан чойқатиб турилган ҳолатда 2-3 ҳафта иссиқ жойда сақланади. Сўнгра сирка сувли олинади ва мос ҳолдаги хушбўй ўт то-

яси солинган бутилкаларга қуйиб чиқилади. Сиркани хушбўйлантириш учун ялпиз, укроп, розмарин, дафна япроғи, райҳон ва тошчўпдан алоҳида-алоҳида ёки уйғунлашган ҳолда фойдаланиш мумкин.

### ХУШБЎЙ ЎТЛАР АРАЛАШМАСИ

Хушбўй ўтлар аралашмаси майдаланган ўтларга нисбатан анча ёрқинроқ ҳидга эга ҳисобланади. Машҳур ингредиентлар – маврак, тошчўп, тоғрайҳон ва петрушка. Аралашма янгилигича ёки қуритилган ҳолатда кўпинча балиқли ва гўшли таомларга ишлатилади.

### САЛАТ УЧУН ГУЛЛАР

Хушбўй ўтлар ва бошқа айрим ўсимликлар гулларидан салатлар ва яхна

таомлар тайёрлашда ҳам безак, ҳам турли таъм бериш учун фойдаланиш мумкин. Бундай мақсадлар учун атиргул, шнитт-пиёз, райҳон, тошчўп, гулҳамишабахор ва настурция гуллари жуда мувофиқ келади.

### ХУШБЎЙ ЎСИМЛИКЛАРДАН ГУЛДАСТА

Жажжи хушбўй гулдаста тайёрлаш учун марказий гул атрофига хушбўй ўсимликлар териб чиқилади. Бунда гулдаста марказига одатда атиргул ғунчалари жойлаштирилади ва унинг атрофига ҳалқа шаклида чиннигул, шилви ва бинафша териб чиқилади. Ташқи ҳалқа эса лаванда, хушбўй ёронгул, тошчўп ва бошқа хушбўй ўсимликларнинг баргларидан таркиб топтиради. Гулдаста кўркам тасма билан боғланади.



#### ОЙБОЛТИРҒОН (ДУДНИК)

Доривор ойболтирғон икки ёки кўп йиллик ўсимлик бўлиб, жуда баланд бўлиб ўсади, унинг бўйи 1,8 м, эни эса 1,2-1,5 м гача шохлаб ўсади. Шу боис уни томорқанинг орқа қаторларига экиш лозим. Экилгандан сўнг иккинчи ёки учинчи йили сершоҳ пояларида майда гуллардан иборат сарғиш оқ шарсимон тўпгуллар ҳосил бўлади.

Уруғлар куз бошида доимий жойга сепилади, зарур ҳолларда эрта баҳорда ўсимликда ўзак илдиз шакланмасидан олдин кўчат қилинади. Ўсимликни шамолдан асраш ва мунтазам суғориб туриш лозим.

Ойболтирғоннинг барг ва поялари нордон таъмли боғ меваларидан компот ва мураббо тайёрлашда ишлатилади. Шакарланган пояларидан турли пишириқлар ва желени безашда ишлатилади.



#### РАЙҲОН (БАЗИЛИК)

Райҳон ёрқин ҳидга эга бўлган хушбўй ўсимлик бўлиб, халқимизда жуда қадимдан зиравор кўчат сифатида фойдаланиб келинади. Райҳон помидорли салатлар тайёрлашда жуда кенг қўлланилади. Салатлардан ташқари райҳон турли хил шўрвали таомларга ишлатилади. Халқимиз қадимдан озиқ-овқат билан бир қаторда турли хил ёқимсиз ҳидларни кетказиш ва пашша, чивин каби зарарли ҳашаротларни ҳайдашда райҳон ҳидидан фойдаланишган.

Райҳон етиштириш осон бўлган иссиқсевар ўсимлик.

Унга қуёшли жой, яхши зовурланган тупроқ зарур. Уруғи апрель охирида очиқ ерга ёки эрта баҳорда торф-чириндили тувакларга сепилади. Тувакли кўчатлар апрель охири - май бошларида очиқ ерга ўтқазилади. Райҳоннинг учки ўсув нуқталарини мунтазам қирқиб туриш керак, акс ҳолда ўсимлик тезда гулпоя чиқариб қариб қолади. Кузда райҳон тупини қазиб олиб, гул тувакка ўтқазилган ҳолда ошхона деразаси тоқчасига олиб кириб қўйиш ҳам мумкин.

**ДАФНА (ЛАВР)**

Дафна доимий яшил ўсимлик бўлиб, кўпинча бутача ёки унчалик катта бўлмаган дарахтча кўринишда тувакларда ўстирилади ва унга конуссимон ёки пирамидасимон кўринишда шакл бериб қўйилади. Совуқ иқлимли минтақаларда дафна очик жойда қишлай олмайди.

Тувакда ўстирилаётган ўсимликни ёзда очик ерга олиш мумкин. Ёзда уни мунтазам суғориш ва шамолдан ҳимоялаш лозим. Ёш барглари озиқ-овқатга ишлатиш учун узиб турилади, бир қисмини қишки муддатда фойдаланиш учун хона ҳароратида қуритиб олинади.

Дафна япроқлари кўпгина балиқли, гуручли ва шўрвали таомларга ишлатилади. Таомни сузишда барглари олиб ташланади. Шу жойда жуда эҳтиёт бўлишингизни маслаҳат берамиз: одатда “Яшил девор” кўринишда ўстириладиган манзарали “жонли девор” гулининг барглари дафна япроқларига жуда ўхшаб кетади, уни овқатга ишлата кўрманг, у захарлидир!

**ЗИРА (ТМИН)**

Зиранинг барча қисмлари овқатга ишлатилади, биринчи йили барглари ва илдизи, иккинчи йили кузда мевалари териб олинади. Ушбу икки йиллик ўсимликнинг барглари сабзи баргларига ўхшаб кетади, гуллари майда оқ ёки пушти бўлиб, баландлиги 60 см гача борадиган соябонларда тўпланади.

Уруғларини кузда сепиш мақсадга мувофиқ. Зира ёруғлик ва тупроқ таркибига талабчан эмас, аммо кўчириб ўтказишни хушламайди, шунинг учун уни бир йўла доимий жойга экилади. Уруғлар униб чиққач, ўсимлик орасида 15 см қолдирилиб, ягоналаб чиқилади.

Зиранинг барглари бундан ўсув даври мобайнида қирқиб олиб салатларга ишлатиш мумкин, унинг таъми петрушкага ўхшаб кетади. Ўзига хос “зира” таъмини эса фақатгина бироз эгилган, қаттиқ қобикли майда мевалари беради. Мевалар етарлича пишганда соябони билан биргаликда қирқиб олинади, қоғоз халтачаларга жойланади ва иссиқ бино ичида тўла етилгунча сақланади. Етилган мевалар жигарранг тусли бўлади. Зира мевалари (уруғи) халқимизда жуда қадимдан машҳур, у деярли барча миллий таомларимизга ишлатилади. Зиранинг сабзисимон илдизмевалари ҳам овқатга ишлатилади, аммо у ёрқин билинувчи ўзига хос таъмга эга эмас.

**БОДРИНГ ЎТ (ОГУРЕЧНАЯ ТРАВА)**

Доривор бурачник ёки бодринг ўт хушбӯй ўсимлик сифатида кўп халқларда машҳур, унинг тўпгули бутун ёз давомида гулзорларни безаб туради. Гуллари ва барглари эса бодринг ўрнини босувчи кўкат сифатида ишлатилади. Ўсимлик бўйи 60-90 см га етади, майда ҳаворанг гуллари юлдузчага ўхшайди.

Уруғи баҳорда қуёшли енгил тупроқларга экилади. У ўзаксимон кучли илдиз ҳосил қилади, шу боис кўчириб ўтказишни хушламайди. Уруғлар униб чиққач 0,5 ораликда ягоналаб чиқилади. Бодринг ўт таянчларга боғлаб қўйилади.

Барглари, майда поячалари ва гуллари асосан овқатларни безашда ишлатилади ва салқин ичимликларга ёзги чанқовбосди ичимликлар, мева шарбатлари ва бошқаларга қўшилади. Майда тўғралган барглари ва гулларидан салат ва бутербродлар тайёрлашда ҳам фойдаланиш мумкин. Эҳтиёт бўлинг: бодринг ўт поялари ва баргларидаги қаттиқ тухчалар терини ачиштириши мумкин.



### МОЙЧЕЧАК (РОМАШКА)



Хушбўй ўсимлик сифатида Англия ёки Рим мойчечаги деб ата- лувчи мойчечак тури етиштирилади. У кўп йиллик ўсимлик бўлиб, бўйи 15 см гача ўсади. Тўпгули четлари оқ гулбарглardan иборат бўлиб, маркази сариқ рангда бўлади, гуллари тарқоқ. Ўсимлик ҳам манзарали, ҳам фойдали ҳисобланади. Уч йилда бир мартаба ту- пларини бўлиш ёки баҳорда уруғини сепиш йўли билан кўпайти- рилади, ўсимлик оралиғи қаторда 20 см бўлиши лозим. Мойчечак жуда тез ўсади, зарур ҳолларда унинг бўйи чеклаб турилади. Кўп йиллик билан бир қаторда бир йиллик дорихона мойчечагини ҳам ўстириш мумкин.

Мойчечак қайнатмаси овқат ҳазмини яхшилайдди, тинчлантирув- чи таъсир кўрсатади, ундан ювилган сочларни чайишда фойдаланилади, барглари ва тўпгулидан хушбўй аралашмалар тайёрланади.

### ШНИТТ-ПИЁЗ (ШНИТТ-ЛУК)



Мазкур пиёзнинг майин барглари юмшоқ таъмга эга бўлиб, уни эрта баҳордан то кеч кузгача қирқиб олиш мумкин. Қури- тилганда баргларининг кўпгина қимматли хусусиятлари йўқо- лади, шу боис киш учун унинг бир-икки тупини тувакка ўтқазиш ёки баргларини музли кубикларда музлатиб қўйиш лозим.

Шнитт-пиёз ёки қирқма-пиёзни эрта баҳорда очиқ ерга уруғидан сепиб етиштириш мумкин, аммо, уни тупини бўлиш йўли билан кўпайтириш яхшироқдир. Ўсимлик 3-4 йилда бир марта тупларга бўлинади ва кузда ёки баҳорда 20 см оралиқ билан доимий жойга ўтқазилади. Шнитт-пиёз тупроқ намлиги ва қуёшли жойга талабчан, уни мунтазам суғориб туриш лозим. Барглар тупроқ сатҳидан тахминан 2 см баландликда қирқила-

ди, агар сиз йил давомида кўкат олмоқчи бўлсангиз, у ҳолда барг учини чилпиб олмай, балки, уни бутун- лигича қирқиб олинг ва ўсимликнинг гулпоя чиқаришига йўл қўйманг.

Қирқиб олинган барглар турли хил салатлар ва овқатларга ишлатилади. У овқатларга ўзгача таъм беради. Шнитт-пиёзни ҳар бирингизнинг томорқангизда бўлишини маслаҳат берамиз.

### УКРОП (УКРОП)



Укроп энг кўп истеъмол қилинадиган кўкат сифатида халқи- мизда жуда ҳам машҳур. Унинг патсимон-тарқоқ барглари жуда чиройли бўлиб, майда сарғиш гуллари поянинг тахминан 60 см баландлигида жойлашган ясси соябонларда тўпланади. Қуритил- ган барглари ўзига хос таъмини сақлаб қолади, энгил туйилган уруғлари янада ўткир ҳидга эга бўлади.

Укроп безовта қилишни севмайди, шу боис уруғи баҳорда доимий жойга сепилади ва майсалар 30 см оралиқда ягоналаб чиқилади. Укроп қуёшли ва яхши

зовурланган тупроқларни хуш кўради. Ўсимлик мунтазам мўл суғорилади. Уруғ олиш учун уруғларнинг ранги тўқ тусга кира бошлагач соябонлар қирқиб олинади, уларга қоғоз халтачалар

кийдирилади ва "оёғини" юқорига қаратиб осиб қўйилади.

Кўкат ва қуритиш учун ёш барглар узилади. Улар жуда кенг қўлланилади, балиқли, гўшти ва сабзавот- ли таомларга қўшилади, таомларни безашда ишлатилади. Мевалари асосан маринадларга ишлатилади, шунингдек, турли пишириқлар, гуручли ва балиқли таомларга қўшилади.

### АРПАБОДИЁН (ФЕНХЕЛЬ)

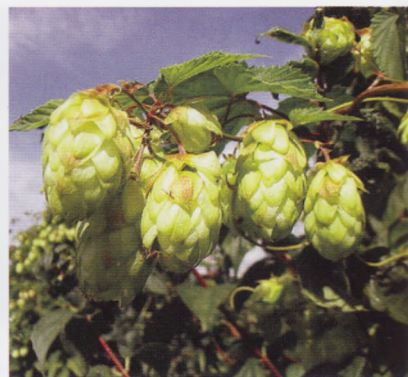


Оддий арпабодиён-бу баландлиги 1,5 м га борувчи жуда чиройли кўп йиллик ўсимлик, барглари ҳаворанг-яшил тусли патсимон, гуллари сариқ. У укропдан устун туради, унинг яшил барглари ёрқин ифодалан- ган, арпабодиён уруғи таъмини беради. Ўсимлик қуёшли ва яхши зовур- ланган тупроқларда яхши ўсади. Уруғи баҳорда сепилади. Барглари ва мевалари укроп сингари йиғиб олинади, озиқ-овқатга ҳам укроп каби ишлатилади.

**ҚУЛМОҚ (ХМЕЛЬ)**

Қулмоқ одатда пиво саноатида қўлланилади, аммо ундан манзарали ўсимлик сифатида ҳам фойдаланиш мумкин, масалан, гулзор тўсиқларини унинг чирмашувчи поялари билан қоплантириш ёки манзарали гулзор аркаларига чирмаштириш.

Урғочи ўсимлигини ўстириш мақсадга мувофиқ, аммо унутмаслик керакки, қулмоқ жуда катта жойни эгаллаб олади, унинг йирик баргли поялари бир мавсумда 3x3 м майдонни қоплаб олиши мумкин. Қишда унинг ер устки қисми нобуд бўлади, эрта баҳорда поялари ер сатҳида қирқиб ташланади ва ўсимлик атрофи боғ компости билан мулчалаб қўйилади. Қулмоқнинг конуссимон ёнғоқчаларидан тайёрланган қайнатма ёки қуритилган ёнғоқчалар билан тўлдирилган ёстиқ ухлатувчи восита сифатида қўлланилади.

**ЕРҚАЛАМПИР (ХРЕН)**

Гўштли таомларга ҳамда сабзавот консерваларига кўплаб ишлатиладиган ушбу ўсимлик жуда ҳам беор бўлиб, у экилган жойида жуда тез кўпайиб кетади, ҳатто бутун томорқани қоплаб олиши ҳам мумкин.

Ерқалампирнинг илдиз бўлакчалари эрта баҳорда 60 см ораликда 15 см чуқурликдаги уячаларга экилади. Бутун боғни эгаллаб олмаслиги учун ерқалампирнинг ҳамма илдизлари қовлаб олинади ва қишда қумга кўмиб сақланади.

Ерқалампир илдизлари тозаланган ҳолда турли хил сабзавот консервалари ва тузламаларга ишлатилади. Қирғичдан ўтказилган (қўлда эмас, балки тозаланган илдизларни ошхона тегирмонидан ўтказиш мақсадга мувофиқ) ерқалампир илдизлари гўштли ва балиқли таомларга ишлатиладиган соусларга қўшилади. Кўпинча ерқалампир сиркага қўшилади.

**ЛИМОНЎТ (МЕЛИССА)**

Лимонўт парваришига муҳтож бўлмаган ўсимлик бўлиб, унинг бўйи 1 м гача етади. У ҳам ялпиз сингари тез ўсади, шу боис унинг ўсишини чеклаб туриш лозим. Лимонўт асосан барги учун етиштирилади, барглари кучли лимон ҳидини беради. Доривор лимонўт тупини бўлиш орқали кўпайтирилади. Яшил поялар етиштириш учун гуллари мунтазам қирқиб турилади. Кузда поялари ер сатҳидан бир неча сантиметр баландликда қирқиб ташланади. Тупларини икки-уч йилда бир марта бўлиш мумкин.

Янги қирқиб олинган барглари салатлар, балиқли таомлар, компот ва бошқаларга қўшилади. Лимонўт қайнатмаси анъанавий тарзда шамоллашга қарши восита сифатида қўлланилади, қуритилган барглари хушбўй аралашмалар таркибига киритилади.

**ТОҒРАЙХОН (ДУШИЦА)**

Тоғрайхон кўп йиллик ўсимлик бўлсада, уни бир йиллик зиравор сифатида етиштирилади. Уруғлари апрель ойида қуёшли жойга ёки эрта баҳорда парникларга сепадилади. Майсалар униб чиққач 20 см ораликда ягоналаб чиқилади ёки тайёр кўчатлар экиб чиқилади. Барглари талабга кўра узиб олиниб ишлатилаверади. Қуритиш учун поялари гул чиқара бошлагач қирқиб олинади. Қишда ҳам барра ўтга эга бўлиш учун тоғрайхонни кеч кузда қовлаб олиб тувакка ўтказиш мумкин.

Тоғрайхоннинг янги қирқиб олинган ёки қуритилган барглари турли гўштли ва шўрвали таомларга ишлатилди, қиймаларга қўшилганда ажойиб таъм беради.



ISBN 978-9943-5498-2-1



9 789943 549821