



Achchiq qalampirni yetishtirish texnologiyasi

Anvarbekova Charos Anvarbek qizi

Davronova Rayhon Normurodovna

Esanova Surayyo Ilyos qizi

Toshkent davlat agrar universiteti

ABSTRACT

Achchiq qalampirning ahamiyati. Ekish sxemasi va muddati, yerni o‘rik o‘tqazishga tayyorlash va o‘tqazish. Zararkunanda va ularga qarshi kurash. Iqtisodiy samarasini.

ARTICLE INFO

Received: 10th March 2022

Revised: 11th April 2022

Accepted: 30th May 2022

KEY WORDS: Achchiq qalampir, ko‘chat, o‘g‘itlar, sug‘orish, yerni tayyorlash, navlar.

Kirish

Achchiq qalampiming mevasi yangi uzilgan holida salat tayyorlashda, oshpazlikda, konservalashda ishlataladi. Achchiq qalampirning mevasi ovqat va konserva tayyorlashda ziravor sifatida ishlataladi. Tarkibiga qalampir qo‘shilgan dorilardan revmatizm, radikulit, bezgak va boshqa kasalliklami davolashda foydalaniлади. Ekish uchun tavsiya etiladigan navlar. Achchiq qalampirni Marg‘ilon-330, Pikantniy, Uchqun, Tillarang, Mumtoz, Said kabi navlari ekiladi. Ko‘chat tanlash. Ko‘chatlari 40 kunlik, 8-10 bargli, poyasi va ildizlari yaxshi rivojlangan, barglari to‘q yashil tusda, sog‘lom bo‘lishi lozim. Urug‘larini ekishdan oldin virus kasalliklariga qarshi 48 soat davomida 50-52 °C va 24 soat 80°C qizdirilsa, keyin 3 minut 5 foizli sho‘r suvda ivitilsa yaxshi natija beradi.

Yerni tayyorlash. Yerlarni tayyorlash ishlari kuz oylaridan boshlanib, hosildan bo‘shagan maydon o‘simliklar qoldiqlaridan tozalanadi, 1 sotix yerga 200 kg chirigan go‘ng sochib chiqiladi. Berilishi lozim bo‘lgan mineral o‘g‘itlar miqdorining bir qismi qo‘lda sochilib, keyin maydon 28-30 sm chuqurlikda yumshatiladi, xaskash yordamida yirik kesaklar maydalanib bir yo‘la yer tekislاب olinadi, keyin 70 sm yoki 90 sm qator oralig‘ida ekish egatlari tortib chiqiladi.

Ekish muddati va sxemasi. Achchiq qalampir ko‘chatlari janubiy viloyatlarda martning 3-o‘n kunligi, markaziy mintaqada joylashgan viloyatlarda aprelning 2-3-o‘n kunligida va shimoliy mintaqalarda aprelning 3 va mayning 1-o‘n kunligida 70x20, 30 sm tizimida, yer osti suvlar yaqin bo‘lgan yerlarda 90x20 sm tizimida ekiladi. 1 sotix maydonga ekish sxemasiga qarab 555-714 ta ko‘chat sarflanadi. Parvarishlash. O‘simliklarga birinchi ishlov berish ko‘chatlar tutib olgach, ya‘ni ekilganidan 10-12 kundan keyin boshlanadi. Bunda pushta va qatordagi ko‘chatlar orasining yengil chopiq qilinadi. So‘ngra 12-15 kun o‘tgach, yana bir bora chopiq qilinib sug‘oriladi va oziqlantiriladi. Achchiq qalampimi o‘suv davrida 2-3 marta qo‘lda chopiq qilinadi. Shirin qalampimi sizot suvi chuqur joylashgan yerlarda o‘suv davri mobaynida 10-12 marta sug‘oriladi, sizot suvi yaqin joylarda 8-9 marta sug‘oriladi. Har gal 1 sotixga 5-6 m hisobidan suv sarflanadi. Achchiq qalampir yetishtirishda sof holda 1 sotix maydonga 7,6 kg sulfat ammoniy, 2,6 kg ammosof, 1,6 kg kaliy xlor o‘g‘iti beriladi.

Kasallik va zararkunandalarga qarshi kurashish. Achchiq qalampimi mevasiga kasallik va hashoratlar kamroq zarar keltiradi, chunki achchiq (kapsiatsin) moddasi himoya qiladi. Poyasi, bargi va ildizini

hashoratlar zararlaydi. Kasalliklardan fitoftoroza, fuzarioz va vertitsillioz so‘lish, uchraydi. Fitoftoroz, altemariozga Kurzat R n.kuk.(200-250 g), Prokure 77, 2% s.e.k. (11/ga) yoki 1 foizli Bordo suyuqligini qo‘llash yaxshi samara beradi. Hosilni yig‘ishtirish. achchiq qalampirni ko‘kligida ham, qizarganida ham iste‘mol qilinadi. Hosili texnik va biologik pishish davrida terib olinadi. Texnik pishgani yashil rangda barra meva hisoblanadi. Biologik pishganda mevasi qizil rangga kirib, ichidagiurug‘lari ham pishib yetiladi. Achchiq qalampir biologik pishib yetilish davrida mevasining tarkibidagi achchiqlik miqdori ko‘proqbotadi. Hosil o‘suv davri davomida 10-12 marta terib olinadi. Iqtisodiy samarasi. 10 sotix maydonga 7140 dona ko‘chat sarflanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O.Tadjiyev, S.Qulmirzayev,” Tomorqa daromad manbai ” “Toshkent ”- 2018.
2. V.Zuyev, O.Qodirxo‘jayev. “Sabzavotchilik va polizchilik ” Toshkent-2010.
3. T.E.Ostonqulov, S.X.Narziyev, B.X.Gulomov .”Mevachilik asoslari ” 2011-yil.
4. www.Mirishkor.uz