

QORAQOLPOG'ISTON SHAROITIDA DAIKON ETISHTIRISH TEXNOLOGIYASI

Mexribanu Allashova Toreniyazovna

Qoraqalpogiston qishloq xo'jaligi va Agrotexnologiyalar instituti magistranti

Annontatsiya: Ushbu maqolada Qoraqalpog'iston sharoitida Daikon etishtirishning texnologiyasi haqida qisqacha so'z yuritilgan.

Kalit so'zlar: Daikon, iste'molchi, yoqimli, tuproq, turp, agrotexnologiya, karam, tuproq.

Daikon nima, foydali va iste'molchi xususiyatlari. Yapon turpining eng yaxshi navlari, ekish sanalari. Daikon etishtirishning agrotexnikasi, parvarish qilish xususiyatlari, yig'im -terim.

Daikon - karam oilasidan chiqqan ildiz sabzavot, u Yaponiyada mashhur bo'lib, u erda ming yildan oshdi. Ammo ko'plab foydali xususiyatlari va yoqimli ta'mi tufayli yapon turplari boshqa mamlakatlarda, shu jumladan Rossiyada etishtiriladi. Bizning iqlim va tuproq sharoitimizga mos navlar va duragaylar yaratish bo'yicha faol ishlar olib borilmoqda, daikon etishtirishning agrotexnologiyasi takomillashtirilmoqda, alohida fermer xo'jaliklari yuqori hosil yig'ib olmoqda.



Daikon (yapon tilidan tarjima qilinganda "katta ildiz" deb tarjima qilinadi)- Hammayoq bizga tanish bo'lgan turpga o'xshash, Hammayoqni oilasidan bir-ikki yoshli sabzavot ekinlari, faqat yonib ketmasdan, yumshoqroq va nozikroq ta'mga ega. ta'siri, chunki u xantal yog'larini o'z ichiga olmaydi. Bundan tashqari, turpdan farqli o'laroq, daikon o'simlik otishni boshlaganda ham o'z sharbatlilikini saqlab qoladi.

Turiga qarab, ildiz hosilining uzunligi 15-60 sm, vazni esa 500 g ga yaqin, shakli sabziga o'xshaydi, rangi oq.

Ildiz sabzavotining xamiri yangi qo'shimchalarsiz iste'mol qilinadi, salatlar tarkibida qaynatiladi va tuzlanadi. Turpga xos bo'lgan achchiqlik yo'qligi sababli, sabzavotni bolalar va qariyalar cheklovsiz ishlatishi mumkin.

Ildiz sabzavotining yuqori qismida barglarning ildiz rozetasi bor, u pishirishda ham qo'llanilgan, lekin faqat o'z saytida daikon o'stirilganda, chunki u do'konlarda sotilmaydi, chunki uning saqlash muddati qisqa.

Daikon etishtirish - navlar, qishloq xo'jaligi texnologiyasi, yig'im -terim

Daikon etishtirish - navlar, qishloq xo'jaligi texnologiyasi, yig'im -terim

Daikon nima, foydali va iste'molchi xususiyatlari. Yapon turpining eng yaxshi navlari, ekish sanalari. Daikon etishtirishning agrotexnikasi, parvarish qilish xususiyatlari, yig'im -terim.

Daikon - karam oilasidan chiqqan ildiz sabzavot, u Yaponiyada mashhur bo'lib, u erda ming yildan oshdi. Ammo ko'plab foydali xususiyatlari va yoqimli ta'mi tufayli yapon turplari boshqa mamlakatlarda, shu jumladan Rossiyada etishtiriladi. Bizning iqlim va tuproq sharoitimizga mos navlar va duragaylar yaratish bo'yicha faol ishlar olib borilmoqda, daikon etishtirishning agrotexnologiyasi takomillashtirilmoqda, alohida fermer xo'jaliklari yuqori hosil yig'ib olmoqda.

Daikon nima?

Daikon (yapon tilidan tarjima qilinganda "katta ildiz" deb tarjima qilinadi)- Hammayoq bizga tanish bo'lgan turpga o'xshash, Hammayoqni oilasidan bir-ikki yoshli sabzavot ekinlari, faqat yonib ketmasdan, yumshoqroq va nozikroq ta'mga ega. ta'siri, chunki u xantal yog'larini o'z ichiga olmaydi. Bundan tashqari, turpdan farqli o'laroq, daikon o'simlik otishni boshlaganda ham o'z sharbatlilikini saqlab qoladi.

Turiga qarab, ildiz hosilining uzunligi 15-60 sm, vazni esa 500 g ga yaqin, shakli sabziga o'xshaydi, rangi oq.

Ildiz sabzavotining xamiri yangi qo'shimchalarsiz iste'mol qilinadi, salatlar tarkibida qaynatiladi va tuzlanadi. Turpga xos bo'lgan achchiqlik yo'qligi sababli, sabzavotni bolalar va qariyalar cheklovsiz ishlatishi mumkin.

Ildiz sabzavotining yuqori qismida barglarning ildiz rozetasi bor, u pishirishda ham qo'llanilgan, lekin faqat o'z saytida daikon o'stirilganda, chunki u do'konlarda sotilmaydi, chunki uning saqlash muddati qisqa.

Daikonning foydali xususiyatlari

Yapon turpining tarkibi benuqson muvozanatli. Daikon tarkibida ko'plab foydali moddalar mavjud: bu minerallar (ayniqsa fosfor, magniy, temir) va vitaminlar (askorbin kislotasi, B guruhi), tolalar, fermentlar va pektinli moddalar. Ularga rahmat, yapon turpidan muntazam foydalanish bilan siz immunitet tizimini mustahkamlashga ishonishingiz mumkin.

Daikon tarkibida kaltsiy tuzlari ham ko'p. Bu moddalar tanadan ortiqcha suvni olib tashlash, uni toksinlar va toksinlardan tozalash uchun javobgardir. Bundan

tashqari, pulpa buyraklarda to'plangan toshlarni eritishga qodir. Bundan tashqari, uni diabet uchun ishlatish tavsiya etiladi.

Bundan tashqari, yapon turpida antiseptik xususiyatlarga ega bo'lgan noyob modda lizotsin mavjud. Ildiz ekinlaridan foydalanish tufayli organizmda bakteriyalarning ko'payishi bloklanadi, yuqumli kasalliklar rivojlanish xavfi kamayadi, ovqat hazm qilish jarayonlari normallasadi.

Ammo Daikonning eng muhim foydali xususiyati shundaki, ildiz ekinlari tuproqdan og'ir metallar tuzlari va radioaktiv elementlarni o'zlashtirmaydi. Aytgancha, tadqiqotlar o'tkazildi, unga ko'ra ular qora turp daikonga qaraganda 16 barobar ko'proq zararli moddalarni o'zlashtiradi. Shunday qilib, bu haqiqatan ham ekologik toza mahsulot.

Ajoyib ta'mi, ozuqaviy qiymati, foydali xususiyatlari uning saytiga ekish uchun juda mashhur bo'ldi. Biroq, yaxshi hosil olish uchun ba'zi nuanslarni hisobga olish kerak.

Daikonni butun dunyodagi sabzavot yetishtiruvchilar yaxshi ko'radilar, shuning uchun seleksionerlar har xil iqlim sharoitiga mos keladigan, masalan, sovuqqa chidamli, har xil tuproqlar va hatto ma'lum bir hudud uchun mos bo'lgan ko'p navlarni etishtirishdi. Shuning uchun, o'sishdan oldin daikon turini to'g'ri tanlash muhim ahamiyatga ega. Masalan, Moskva viloyatida muvaffaqiyatli o'sadigan yapon turpining turlari Sibirda etishtirish uchun mos emas.

Daikonning erta pishadigan (erta), o'rta va kech pishadigan navlari ajratilgan. Biz ulardan eng yaxshisini batafsil ko'rib chiqamiz.

Yapon turpining erta pishadigan turlari-vegetatsiya davri 40-50 kun bo'lgan navlar. Aprel oyida ob -havo iliq bo'lgan hududlarda etishtirish uchun javob beradi.

Daikon navlari ham tuproq turini hisobga olgan holda tanlanadi: Shiroagari va Shogoin - og'ir loy uchun, Miyashige yoki Tokinashi - qumloqlar uchun, Nerima va Ninengo - engil tuproq uchun.

Muhim! Daikon urug'ini sotib olayotganda navning xususiyatlarini hisobga oling. Meva qanchalik katta bo'lsa, unda pulpa shirali bo'ladi.



Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Maktab darsliklari (barcha sinflar biologiya)
2. <https://.uz>
3. Inson salomatligi va o'simliklari kitobi.