

ƏSGƏR HƏSƏNOV

**Qədim yurdun
möcüzəli təbiəti və
insan zəkası**

Naxçıvan – 2015


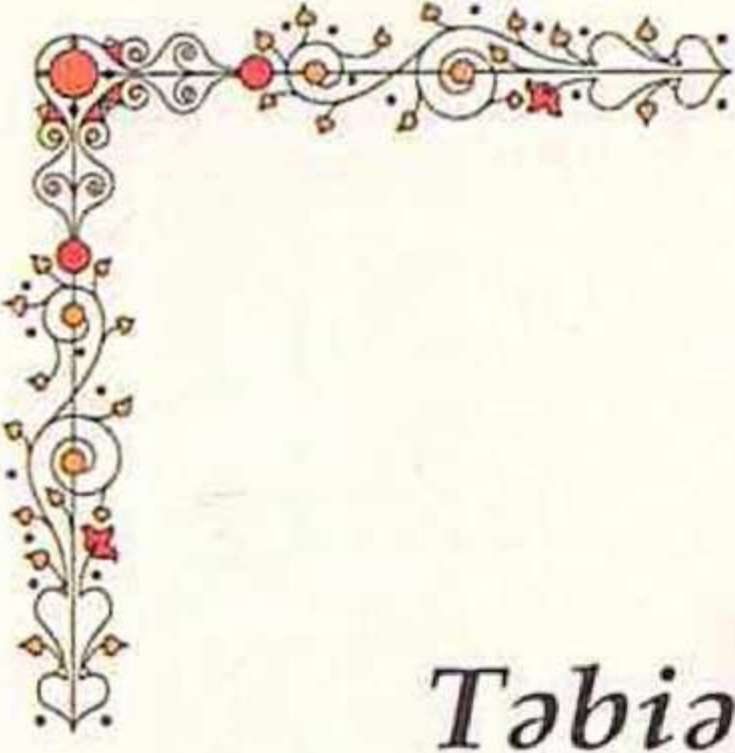
Redaktor: Səbuhi Həsənov

Müəllif kitabın ərsəyə gəlməsində əməyi olan hər kəsə minnətdarlığını bildirir.

*Əsgər Həsənov, Qədim yurdun möcüzəli təbiəti və insan zəkası.
Naxçıvan-2015, "Əcəmi" Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi, 224 səh.*

4700000000
053-2015



© "Əcəmi" 2015.



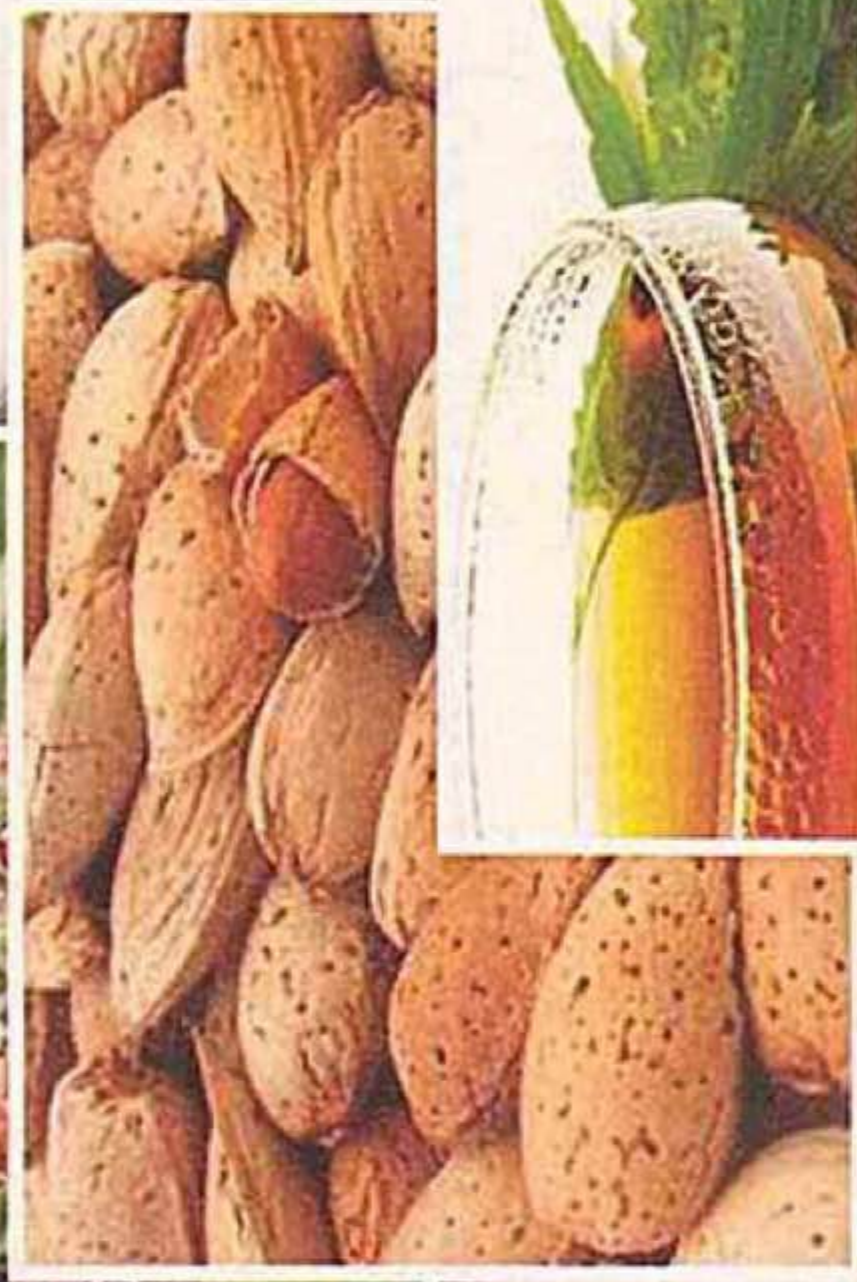
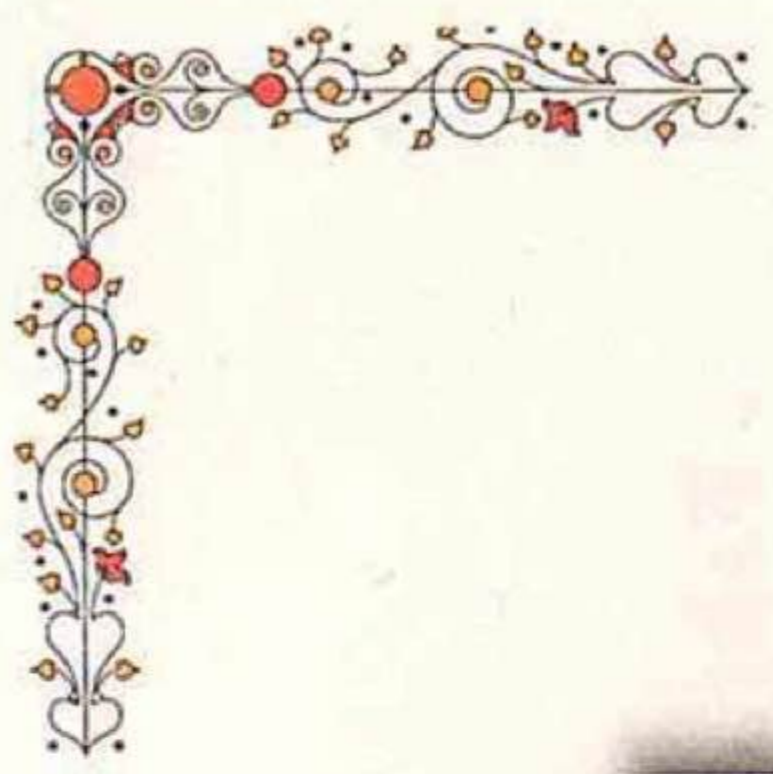
*Təbiətin ölkəmizə bəxş etdiyi
zəngin sərvətlərə xüsusi qayğı ilə
yanaşmaq, belə misilsiz xəzinələri
bəşəriyyətin gələcəyi naminə
qorumaq üzərimizə düşən başlıca
vəzifələrdəndir.*

Heydər ƏLİYEV
*Azərbaycan xalqının
ümummilli lideri*

*Təbiəti sev ki, onu qoruya biləsən,
təbiəti sevmədən onu qorumaq
olmaz.*



Vasif TALIBOV
*Naxçıvan Muxtar Respublikası
Ali Məclisinin Sədri*



ÖN SÖZ

Böyük İpək Yolu üzərində yerləşən doğma diyarımız Naxçıvan tarixən özünün yeraltı və yerüstü sərvətləri ilə də tanınıb. Zaman-zaman bu sərvətlər dünyanın müxtəlif ölkələrinə daşınıb, sərgilərdə nümayiş etdirilib. Bu səbəblərdən də məşhur səyyahlar, tarixçilər, siyasət xadimləri öz əsərlərində bu məmləkət, onun qiymətli sərvətləri barədə məlumatlar veriblər.

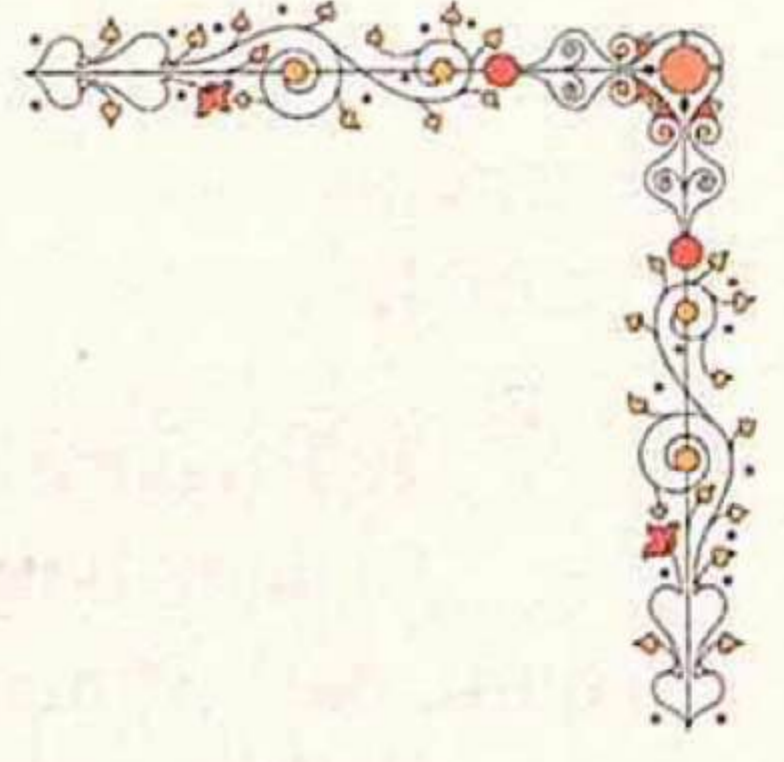
Belə sərvətlər içərisində müalicəvi əhəmiyyətə malik olan meyvə sortları, kol bitkiləri daha çoxdur və muxtar respublikanın bütün bölgələrində yetişdirilir. Son illərdə sahibkarlığın inkişafına yaradılan şərait, uğurla başa çatmış torpaq islahatları həmin sərvətlərdən daha səmərəli istifadə etməyə imkan verib.

Hörmətli oxucu! Sizə təqdim edilən bu kitabdakı yazıların böyük əksəriyyətinin ilk oxucusu mən olmuşam. Həmin yazılar "Şərq qapısı" qəzetində dərc edilib. Hər bir yazıdan sonra qəzetimizə zənglər olub, müəllifə minnətdarlıq hissləri ifadə edilib. Bu yazılarda muxtar respublikaya böyük şöhrət qazandırmış sərvətlər haqqında söhbət açılır. Kitabın müəllifi Naxçıvan Muxtar Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin şöbə müdiri Əsgər Həsənovdur. Əsgər müəllim uzun

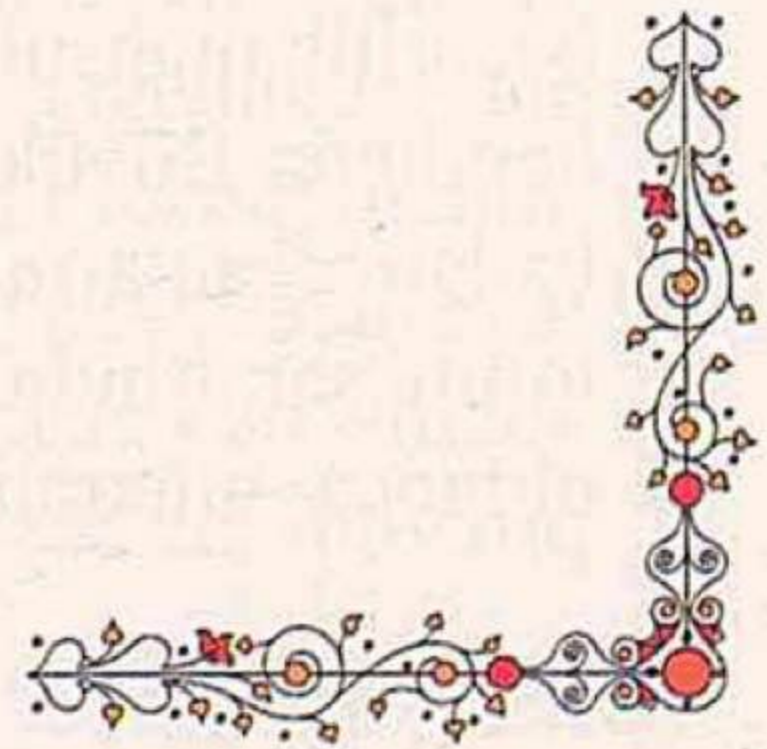
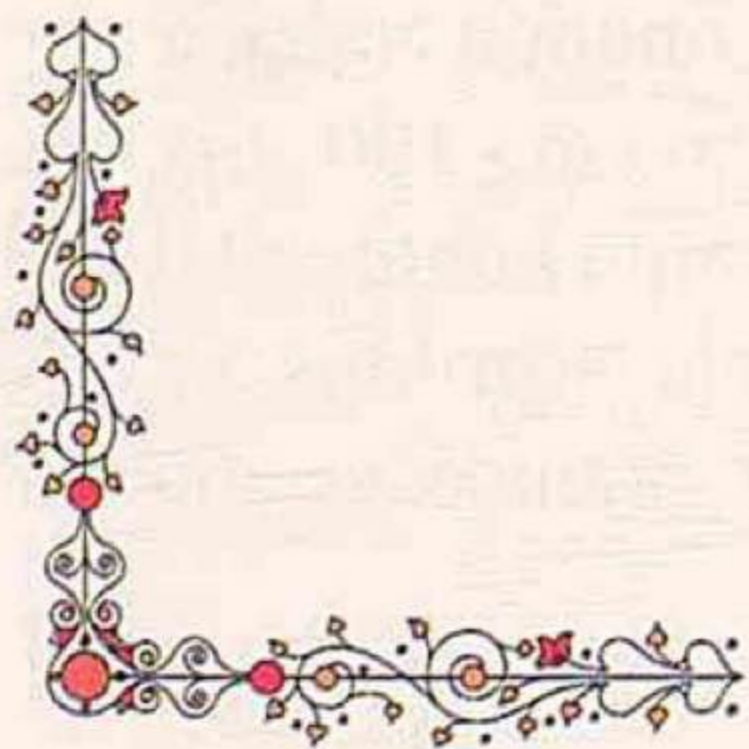
illərdir ki, kənd təsərrüfatı sahəsində çalışmaqla yanaşı bütün ömrünü muxtar respublikamızda yetişdirilən meyvə sortlarının, bitkilərin müalicəvi xüsusiyyətlərini, onlardan kulinariya məqsədilə istifadə olunmasını, həmin sərəvətlərdən tibb sahəsində istifadəni öyrənən və təcrübədən çıxaran bir mütəxəssisdir.

Muxtar respublikanın sərhəd bölgəsi Sədərək rayonundan tutmuş dağlar qoynunda yerləşən Şahbuzadək, bağlar diyarı Ordubaddan üzü digər rayonlarımıza qədər qarış-qarış gəzən, müxtəlif müalicəvi əhəmiyyətli meyvə və bitki nümunələrini tədqiq etməkdən yorulmayan Əsgər Həsənov bu işdən xüsusi bir zövq alır. Yaşlı və orta nəsil yaxşı xatırlayır ki, Sovet dönəmində "türkəçarə" deyilən müalicə növünə qadağa qoyulmuşdu. Türkəçarədən gizləncə istifadə olunurdu. Bu müalicə növü bir sıra üstünlüklərinə görə əczaxanalarda hazırlanmış kimyəvi dərmanlardan çox fayda verirdi. Bu gün Əsgər Həsənovun sizə təqdim olunan bu kitabında xeyli məsləhətlərlə tanış olacaqsınız. İnanırıq ki, bu kitab sizin stolüstü kitabınıza çevriləcək.

Muxtar MƏMMƏDOV,
*Azərbaycan Jurnalistlər Birliyinin üzvü,
"Şərq qapısı" qəzetinin məsul katibi*



Meyvalar

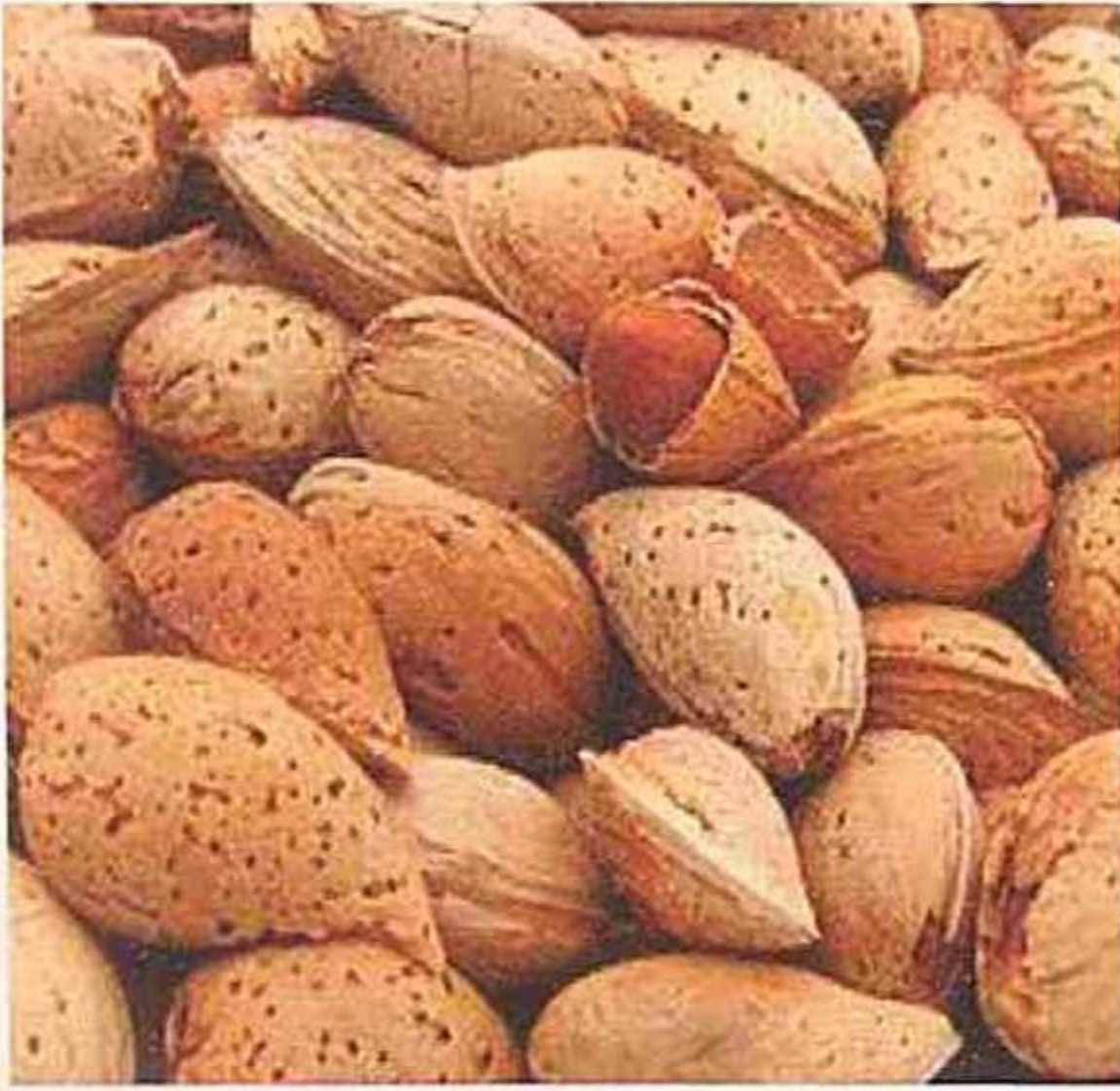


BADAM

1. Tarixcəsi

Badam bitkisi gülçiçəklilər fəsiləsindəndir. Yabani halda quru, daşlı yamaclarda bitir.

Badamın vətəni Orta Asiya hesab olunur, ədəbiyyatlarda Türkiyə və İrani da badamın vətəni sayırlar. Hazırda həmin ölkələrin dağlıq ərazilərində bu bitkinin yabani formasına rast gəlinir.



Çox qədim zamanlarda badamı Şimali Amerikaya və Yunanıstana gətirmişlər. O, buradan bütün Aralıq dənizi sahilli ölkələrinə, Şimali Amerikaya yayılmışdır. Burada o, sənaye əhəmiyyəti kəsb edir. Azərbaycanda badam bir meyvə ağacı kimi qədim zamanlardan becərilir. Belə rəvayət olunur ki, bu bitki ölkəmizə İrandan gətirilərək be-

becərilmişdir. Aparığımız araşdırma və təhlillərin nəticəsi göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasında badam bağlarının tarixi XII və XVI əsrlərə təsadüf edir. Müxtəsərləşdirilmiş məlumatların nəticələri göstərir ki, muxtar respublikanın Şahbuz rayonunun Badamlı, Culfa rayonunun Nəhəcir, Ordubad rayonunun Əndəmic, Babək rayonunun Çalxanqala kəndlərində hələ 1903-cü ildən bu günə qədər olan dövr ərzində badam bitkisi xüsusi peşəkarlıqla becərilib məhsul tədarük olunur. Hətta Culfa rayonunun Nəhəcir kəndində Böyük bəyin badamlığı adlandırılan ərazidə 100 illik badam ağaclarına rast gəldik. Muxtar Respublikanın kontinental iqlim şəraitində uzun müddət bu bitki toxumla artırılmış və olduqca müxtəlif formaları alınmışdır. Əsrlər ərzində seçmə

yolu ilə xalq seleksiyası badamın yerli mədəni, eləcə də muxtar respublikanın torpaq iqlim şəraitinə asanlıqla uyğunlaşan növlərini yaratmışdır. Bunlar təsərrüfat və bioloji qiymət əlamətlərinə görə; məhsuldılığı yumşaq və pərdə qabıqlı, ləpəsinin dolu olması və dadının yüksək keyfiyyətinə görə Azərbaycanın digər regionlarında becərilən badamlarından xeyli fərqlənirlər.

Badam bitkisinin böyük xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti, vardır və becərməsi iqtisadi cəhətdən rentabellidir. Muxtar respublikada onun inkişafı və kifayət qədər məhsul verməsi üçün çox əlverişli şərait vardır. Mövcud torpaq və əmək ehtiyatlarının, əkin suyunun olması, bitkinin becərməsi sahəsində çoxillik təcrübənin olması, habelə müxtəlif təbii-iqtisadi zonalarda uyğunlaşdırılmış sortların seçilmiş olması muxtar respublikamızda badamı sənaye miqyasında becərməyə imkan verir.

İri badam bağları salmaq üçün ən əlverişli rayonlar Kəngərli, Ordubad, Culfa, Şərur, Babək rayonları hesab edilə bilər.

2. Botaniki xüsusiyyətləri

Alçaq boylu ağac və ya koldur. Yarpaqları uzunsov lansetvaridir. Yazda yarpaqlamazdan əvvəl və ya yarpaqlama ilə birlikdə çiçəkləyir. Yarpaqlar üst tərəfdən tünd-yaşıl, alt tərəfdən açıq yaşıl rənglidir. Ləçəkləri çəhrayı rəngli oyuq və dəyirmiləşmiş olur. Meyvəsi yetişdikdə üst qəyirzəyi iki yerə parçalanır və toxumu qəyirzəkdən çıxır. Badam ağacı fevral, mart, bəzən də apreldə çiçək açır. Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazisində əkilib-becərilən badam sortları təbii uyğunlaşmaya məruz qalaraq, adətən, aprel ayının ikinci on günlüyündə çiçək açır. Hətta Babək rayonunun Sirab, Kültəpə və Kəngərli rayonunun Xıncab, Təzəkənd kəndlərində may ayının birinci və ikinci on günlüklərində çiçək açan badam növlərinə təsadüf edilir. Muxtar respublikanın Kontinental iqlim şəraitinə asanlıqla uyğunlaşaraq, yaz şaxtalarından mühafizə olunması baxımından gec çiçəkləyən sortlardan istifadə etməklə geniş badam bağlarının yaradılması məqsədə müvafiq

hesab edilir. Meyvələri avqust-sentyabr aylarında yetişir. Torpağa az tələbkar, quraqlığa davamlıdır. Naxçıvanda xalq seleksiya ilə əldə olunan badam sortlarının əksəriyyəti dağ badamı vasitəsilə alınmışdır. Dağ badamının meyvəsinin tami acı olduğundan əkin materialı hasil olunmasında calağatlı kimi istifadə olunur. Acı tamlı badam sortlarından təbabətdə dərman həblərinin hazırlanmasında, eləcə də sinə sətəlcəminin müalicəsində südlü sıyıq hazırlamaqla geniş istifadə olunur. Toxumdan artırılaraq becərilən badam sortları içərisində “Adi badam”, “Sivirli badam”, “Çarıq Badam”, “Dağ badam”, “Kağız badam” xüsusi əhəmiyyət kəsb edir ki, bu sortların da, əsasən, ilkin mənşəyi Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazisi ilə bağlıdır.

Burada əkilib-becərilən badam sortları həm çərəz kimi yüksək qidalılıq əlamətləri və həm də tərkibində olan vitaminlərə görə özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətlərə malik olaraq, digər regionlarda becərilən badam sortlarından fərqlənirlər.

3. Badamın meyvəsi

Badamın meyvəsi iri, uzunluğu 4,2-5,0 sm, eni 2,3-2,5 sm olan çəyirdəkmeyvədir. Meyvə qısasaplaqlı olmaqla, yumurtavari, yanlarından basılmış, təpəsi küt və ya şişməz, çox vaxt əyri olur. Meyvənin üstü hamar və ya uzunsov çuxurları olur. Qabığı qalın bərk və ya nazik, asanlıqla sınıandır, rəngi açıqdır və ya boz-sarıdan tünd –qəhvəyi-yədək dəyişilir.

Ləpəsi və ya toxumu ağımtıldır, sarı qəhvəyi pərdə ilə örtülmüşdür, dadı xoş, şirindir.

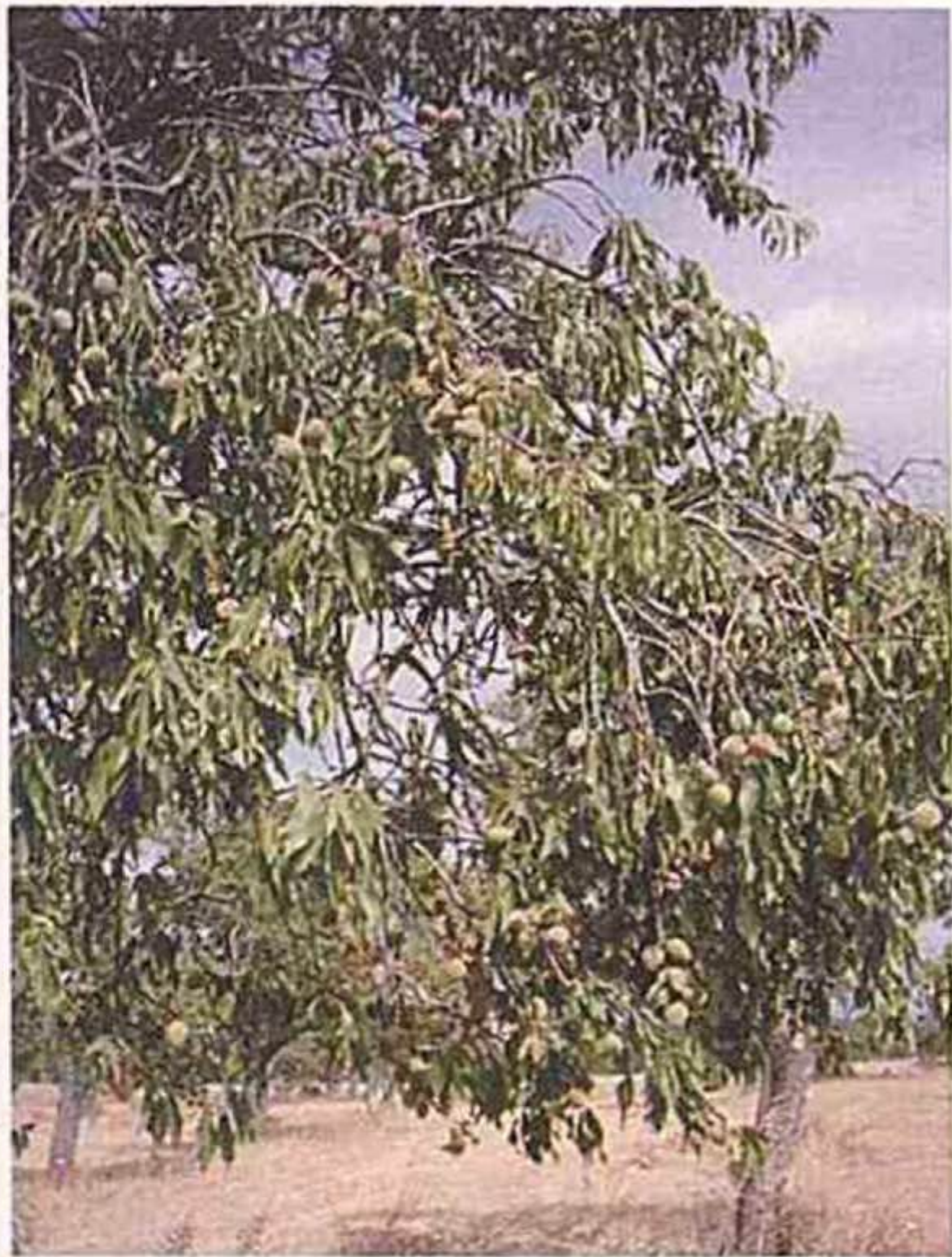
Babam əkilib-becərən insanlar bəzən belə bir məntiqə rastlaşırlar ki, badam ağacı tək olduqda məhsul vermir. Buna aydınlıq gətirmək məqsədilə aqronomik əsaslarla izahını şərh edək.

Badam çarpaz tozlanan entomofil bitkidir, həşəratların, əsasən, arıların köməyi ilə tozlanır. Badam öz-özünü mayalandırmayan steril bitki olduğuna görə birsortlu əkinlərdə meyvə vermir, əsas sortu tozlayıcı lazımdır. Buna görə də badam

bağlarında eyni vaxtda çiçəkləyən ən azı iki tozlayıcı sort əkmək lazımdır.

4. Çoxaldılması

Badam toxumları və müxtəlif calaqaaltılar calaq edilməklə artırılır. Toxumla artırıldıqda ana bitkinin qiymətli əlamətləri-təsərrüfat və bioloji xassələri çox vaxt toxumlara keçmir. Buna görə də calaq üsulundan geniş istifadə olunur. Ən yaxşı calaqaaltı adi acı və şirin badamın toxmacaları hesab olunur. Əkini 30-40 sm dərinlikdə şumlanmış sahədə təzə yığılmış toxumlarla payızda-oktyabr-dekabr aylarında keçirilir. Yazda isə fevral-mart aylarında stratifikasiya edilmiş toxumlar əkilir. Hər bir hektar tinglik sahəsinə 150-220 kq toxum məsarif edilir. Bu vaxt qida sahəsi 80-100 sm sxemində tətbiq olunaraq toxumlar 6-8 sm dərinlikdə torpağa basdırılmalıdır.



İkinci il alınan tinglər sahəyə köçürülməlidir. Ana bağ salınarkən ekoloji şəraitdən asılı olaraq qida sahəsi 6x7, 7x7, 8x8, metr sxemləri tətbiq olunur. Bağların salınması üçün ən yaxşı vaxt payız-qış dövrü hesab olunur, çünki bu dövrdə Kallüs əmələ gəlməsi bitkilərin yaxşı bitməsinə səbəb olur.

Badam ağacı sortların bioloji xüsusiyyətlərindən və ekoloji şəraitdən asılı olaraq alçaq ştampli (40-60 sm), və ya yarımştampli (60-100 sm), çətiri qollu-budaqlı olan sortlar isə yüksək ştampli çətir əmələ gətirir. Qollu-budaqlı çətiri olan sortlara dəyişən-lider forma, pramidal çətiri olan sortlara yaxşılaşdırılmış kasaşəkilli forma verməklə, hər ştampla bir-birindən 20-30 sm aralı 3-4

budaq saxlayırlar. Bu budaqlar müxtəlif istiqamətlərə doğru elə yönəldilir ki, əsas gövdəyə nisbətən 45-60° bucaq təşkil etsinlər. Sklet (əsas) budaqlarda birinci şaxələnmə onların (aşağıdakından hesablandıqda) 50-60 sm hündürlükdə yerindən çıxır. Sonralar ağaca forma verilməsi işi hər il erkən yazda budama ilə davam etdirilir.

Xəstəlikləri və zərərvericiləri

1. Yarpaq pası;- Yarpağın alt tərəfində əmələ gələn tünd qonur ləkəli göbələk xəstəliyidir. Assimilyasiya prosesini pozur və yarpaq vaxtından əvvəl tökülür.

Mübarizə məqsədilə ağaclar çiçəklədikdən sonra hər 20 gündən bir 1%-li Bordo mayesi çiləmək və xəstə yarpaqları yığıb sahədən kənardə yandırmaq lazımdır.

2. Yarpaqlarda qıvrımlıq xəstəliyi

Bu göbələk xəstəliyi yarpaqların qıvrılmasına, yarpaq və zoğların zədələnməsinə səbəb olur.

Mübarizə məqsədilə tumurcuqlar əmələ gələnə kimi və çiçəkləmədən sonra 0,75%-li mis kuporosu mayesi çiləmək, xəstə zoğları kəsib, yarpaqlarla birlikdə yandırmaq lazımdır.

3. Badam toxumyeyəni (qara itarısı)

Meyvəni zədələyir, hələ tam əmələ gəlməyən ləpələrlə qidalanır. Meyvənin inkişafı dayanır və o ağacda asılı qalır.

Mübarizə məqsədilə may ayının birinci yarısında Karate preparatının 1%-li məhlulu ilə çiləmə aparmaq lazımdır.

Bunları bilmək faydalıdır

Şirin badam təzə halda yeyilir və geniş miqyasda gənnadi sənayesində istifadə edilir.

Acı badamdan badam yağı və 0,5 -0,8 % miqdarında efir yağı alırlar. Bu məhsullar ətriyyat, əczaçılıq sənayesində kamfora, məlhəm emulsiya istehsalı üçün istifadə edilir. Ondan, həmçinin

aktivləşdirilmiş kömür də alırlar.

- Sinəyə xeyirlidir. İnsanı kökəldir və beyin üçün faydalıdır. Bağırsaq yarası, mədə pozğunluğu və tənqəfəsliyi müalicə edir. Yetişməmiş badam diş kökünü möhkəmləndirir. Badam yağı həm də quduz it dişləməsinə qarşı, mədə ağrısı və quru öskürək üçün xeyirlidir. Badam yağı ilə onurğa sütunu yağlamaq qocalıqda tez əyilmənin qarşısını alır. Acı badam isə ağciyəərə xeyirlidir. Onu bal ilə yemək qaraciyərə və dalağa dərmandır. Yağı üzdəki ləkələri aparır, qırış və çatlaq üçün məlhəmdir. Yağını qulağa saldıqda qulaq ağrısını kəsər.

- Amerikalı tədqiqatçıların araşdırmalarına əsasən, məlum olub ki, badam qanda xolesterinin miqdarını aşağı salmaq xüsusiyyətlərinə malikdir. Tədqiqatda iştirak edən 25 iştirakçı 4 həftə ərzində 3 müxtəlif pəhriz tutublar. Kolorinin miqdarından asılı olmayaraq gündəlik rasionda badam yağının miqdarı artmağa başlayıb. Birinci pəhrizdə badam özünü bürüzə verməyib. İkincidə artıq 10 %, axırındada isə 20% artım hiss olunub.

Nəticələr belə idi; menyuda nə qədər çox badam olarsa, qanda xolesterinin miqdarı bir o qədər aşağı düşür. Sonuncu mərhələdə iştirakçılar gün ərzində təxminən 70 qram badam yeyirlər.

- Badam omeqa 3 qaynağıdır, tərkibindəki E vitamini şəkər xəstəliyi riskini azaldır, sümükləri möhkəmləndirir. Tərkibindəki kalsium sümük əriməsinin qarşısını alır, maqnezium isə başağrısı, yuxusuzluq, yorğunluq, başgicəllənməsinin qarşısını alır. Həftədə ən azı 5 ədəd badam yeyənlərdə ürəklə bağlı narahatlıqlara daha az rast gəlinir. Badamdakı yağlar xolesterolu azaldır, immuniteti gücləndirir. Böyümə, inkişaf həmçinin hamiləlik vaxtı lazım olan vitaminlərlə zəngin olan badam dad və iyilmə qabiliyyətini artırır.

ƏNCİR

Biomorfoloji xüsusiyyətləri: - (əncir – ficus carica) tut fəsiləsindən olub, Azərbaycanda geniş yayılmışdır. Aparılan təhlilər göstərir ki, dünyanın yayılan və becərilən subtropik meyvəli bitkilərinin içərisində əncir qədər zəngin, qidalı, ətrli və şirinliyə malik olan digər meyvəli bitki yoxdur. Başqa sözlə, əncirə xas olan dietiklik, yüksək kalorilik, ətirlilik, şirinlik və digər xoşa gələn xassələrə görə onu başqa meyvələrdən fərqləndirir.



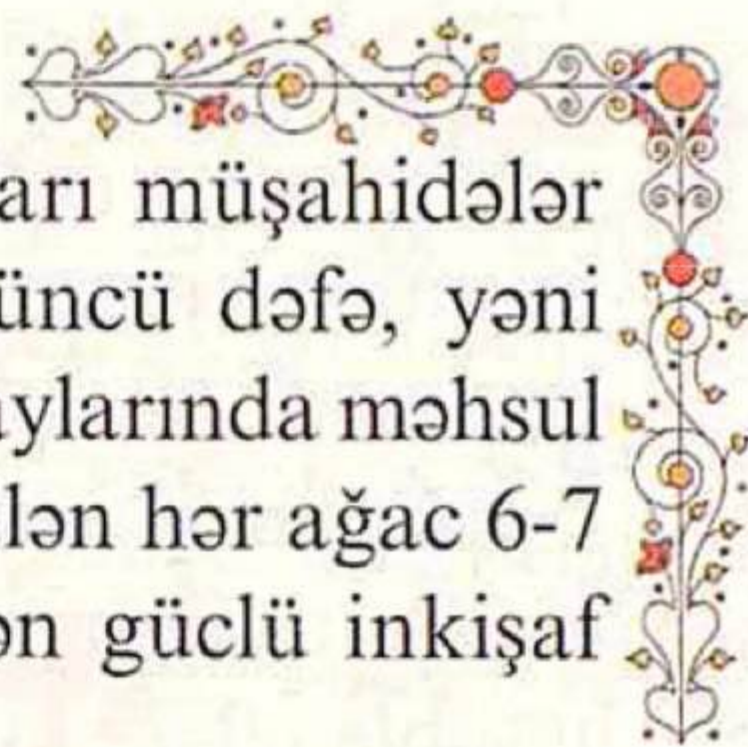
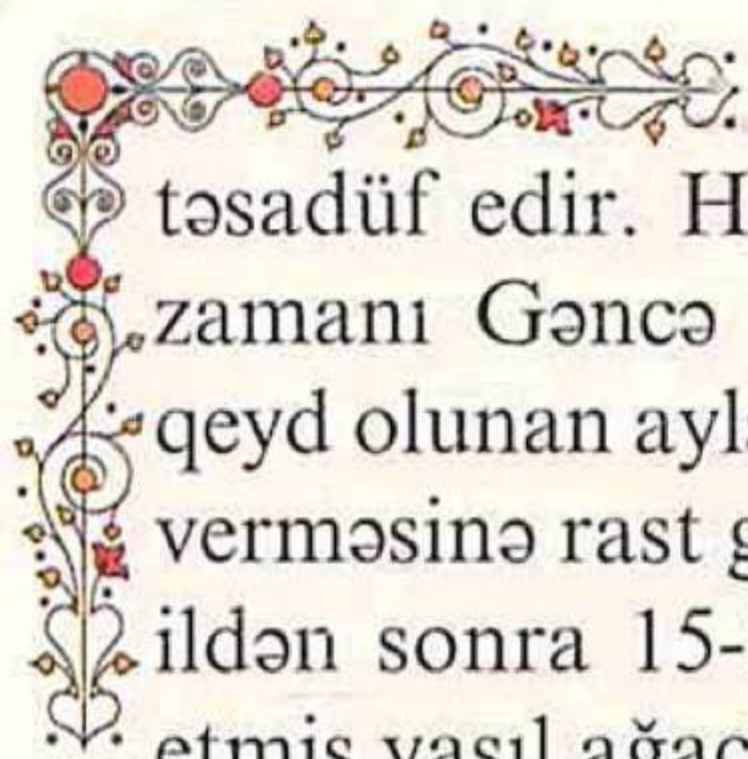
Əncirin əsas vətəni Suriya və Kiçik Asiya ölkələridir. Bundan başqa, əncir Aralıq dənizi sahillərində və xüsusən Yunanıstanda çox geniş yayılmışdır.

Azərbaycanda Abşeronda, Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunda becərilən «sarı sabahi», «sarə əncir», «qarə əncir», «toxumsuz sarı əncir», «buzovburnu (capla badımcan əncir)», «şəkər əncir», «Gəncə sarı ənciri» məşhur sortlardandırlar. Ümumiyyətlə, Azərbaycanda əncirin iki növü yayılmışdır.

Mədəni əncir–respublikamızda geniş miqyasda becərilir.

Hirkan ənciri–yabanı halda ən çox Lənkəran zonasında yayılmışdır.

Adi əncir hündürlüyü 5-10 metrə çatan genişçətirli ağac və ya koldur. Yarpaqları sadə, iri, qalın olub, 3-5 bəzəndə 7 dərin dilimlidir. Erkən çiçəyi olan ağaclar əksər hallarda yeməli meyvə vermir. Birinci meyvəvermə may ayından başlayaraq iyun ayına, ikinci meyvəvermə isə avqust ayına



təsadüf edir. Hətta tədqiqatçıların apardıqları müşahidələr zamanı Gəncə şəhərində əncir ağacının üçüncü dəfə, yəni qeyd olunan aylardan başqa oktyabr-noyabr aylarında məhsul verməsinə rast gəlinmişdir. Mədəni halda əkilən hər ağac 6-7 ildən sonra 15-30 kq meyvə verə bilər. Bəzən güclü inkişaf etmiş yaşıl ağaclar 200-300 kq meyvə verir.

Əncir düzən sahələrdən başlamış Böyük və Kiçik Qafqazın aşağı dağ qurşağına kimi Lənkəran düzənliyində və Talış dağlarında orta dağ qurşağına qədər boyunca yayılmış meşə və kolluqların tərkibində bitir. Harada bitməsindən asılı olmayaraq əlverişli şəraitdə əncir bitkisi 100 ilə kimi yaşayır.

Əncir toxum, qələm, pöhrə və calaq vasitəsi ilə çoxaldılır. Ən yaxşı nəticə qələmlə çoxaldılmada alınır. Əncir çox qiymətli qida, bəzək və dərman bitkisidir. Gələcəkdə ondan yaşılaldırmada, aşağı dağ qurşağının meşələşdirilməsində və çay sahillərinin bərkidilməsində geniş istifadə olunması məqsədmüvafiqdir.

Bəlkə də ecazkar xüsusiyyətlərinin mükafatıdır ki, müqəddəs Məkkə şəhərində “Qurani-Kərim”in 95-ci surəsi, (Ət-Tin) əncir surəsi nazil olmuşdur.

Nəbiyyə-Əkrəm (s.ə.v) buyurdu: Hər kəs Tin surəsini oxusa, Allah ona iki xisləti (xüsusiyyəti) əta edər:

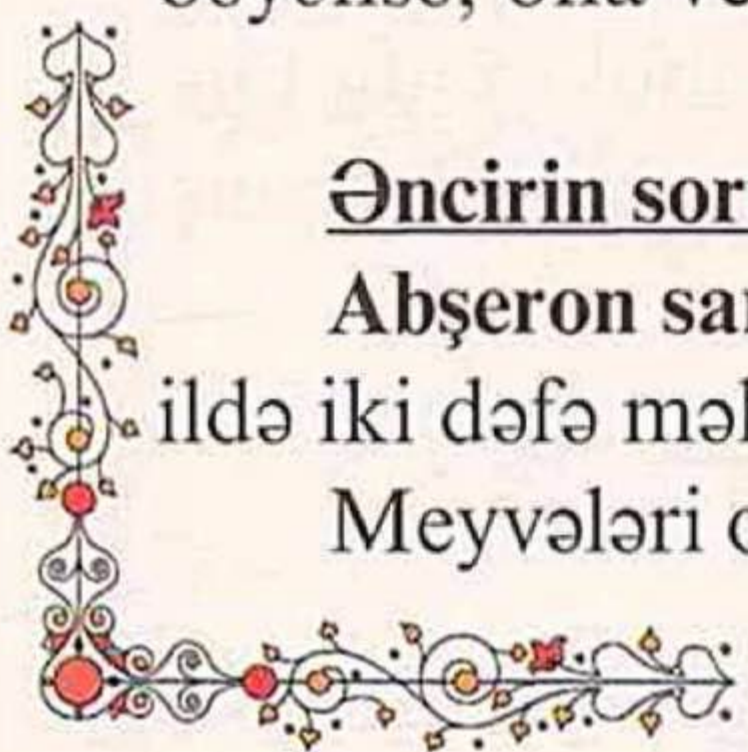
Afiyət (sağlamlıq), 2 – Nə qədər ki, dünyadadır yəqini olar və hər vaxt dünyadan köçdü Allah bu surəni oxuyanların sayı qədər və bir oruc tutmağın savabının əcrini ona əta edər.

İmam Sadiq (ə) buyurdu: Bir kəs vacibi və müstəhəbbi namazında Tin (əncir) surəsini oxusa Behiştin hansı yerini bəyənsə, ona verərlər inşallah.

Əncirin sortları

Abşeron sarı ənciri – yerli sortdur, tozlanma tələb etmir, ildə iki dəfə məhsul verir.

Meyvələri orta böyüklükdə (20-35 qram) dəyirmi, yastıq,



açıq sarı rənglidir. Meyvələrin ləti cəhrayıdır. Təzə meyvədə 18-20%-ə qədər, qurudulmuşunda isə 50-55%-ə qədər şəkər olur.

Birinci məhsul iyul ayında, ikinci əsasə məhsul isə avqustun ikinci yarısında yetişir və hər bir ağacdən orta hesabla 60-79 kq bəzən də 150-200 kq məhsul yığılır. Meyvələrinəndən keyfiyyətli mürəbbə, doşab bişirilir, eyni zamanda meyvələri qurudulur.



Azərbaycanda Abşeronun və Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonun ərazilərində geniş şəkildə əkilib-becərilir.

Ordubad rayonunda Əndəmic, Kotan, Vənənd kəndlərində bu sortun əkilib becərilməsi və xüsusi peşəkarlıqla qurudulub saxlanması əvəzsizdir.

Buzovburnu (çapla, badımcan əncir) –yerli sortdur. Meyvələri iri (50-60 qram) kəsik, armudşəkilli, açıq bənövşəyi rəngdə olub, aşağı tərəfdən yaşıl rəngə çalır, çox şirin, zərif şirəli şəkərlidir. Təzə əncirdə 20%, quru meyvədə isə 62% şəkər vardır. İldə iki dəfə məhsul verir. Birinci məhsul iyul ayında, ikinci məhsul isə avqust ayının axırlarında yetişir. İkinci məhsulda meyvələr nisbətən xırda, açıq bənövşəyi rəngli olur. Meyvələr tozlanmadan inkişaf edir. Tam barvermə dövründə hər ağacdən 50-70 kq məhsul götürülür. Qurudulduqda yüksək keyfiyyətli məhsul alınır. Sort Gəncədə, Tovuzda, Xanlarda, Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayon, Babək və Şərur rayonlarının ərazilərində geniş əkilib-becərilir.

Şəkər əncir (sarı armud əncir) – yerli sortdur. Abşeron kəndlərində və Lənkəran-Astara bölgəsində geniş yayılmışdır. Ağacları ortaboylu (3-4 metr), budaqları nisbətən nazik olur. Sort tozlama tələb etmir və ildə bir dəfə məhsul verir. Meyvələri orta böyüklükdə (50-60 qram) armud şəkilli bəzən saplağa tərəf getdikcə uzunsov, sarı rəngdədir, yetişmədə isə zəif bənövşəyi rənglə örtülür.

Meyvələrinin ləti çəhrayı, şirəli, şirin və xoş dadlıdır. Meyvələri sentyabr ayında yetişir və ağacın üstündə kifayət qədər xumarlaşır, qurudulduqda yumşaq, marmelada bənzər, açıq qızıl rəngli qax alınır.

Təzə meyvədə 22-23%, qurudulmuş meyvədə isə 60-65% şəkər olur.

Gəncə sarı ənciri: - yerli sortdur. Ağacı 4-5 metr hündürlüyə qalxır. Meyvələri avqust ayının ikinci yarısında yetişməyə başlayır, orta böyüklükdə 30 qram ağırlığında, açıq krem rəngində olur. Meyvələrinin ləti çəhrayı, şirin, orta dərəcədə şirəlidir. Ağacdən (yaşlı) 120-150 kq-a qədər məhsul götürülür.



Meyvələr qurudulduqda yüksək keyfiyyətli məhsul alınır. Qurudulmuş əncirdə 45-50%-ə qədər şəkər olur. Sort konserv hazırlamaq üçün də yararlıdır. Bu sort Gəncə və onun ətraf rayonları Tovuz, Xanlar, Şəmkir rayonları həmçinin Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad, Şərur, Babək rayonlarının ərazilərində geniş şəkildə əkilib-becərilir.

Kadota ənciri: - Sort ABS-nın Kaliforniya Ştatından Kırma, 1930-cu ildə isə Azərbaycana gətirilmişdir. Ağacı güclü,

sıx, ətrafa yayılan çətirə malikdir.

Sort iki dəfə məhsul verir. Öz-özünü yaxşı mayalayır. Meyvəsi nisbətən iri (40 qram), girdə, az yastı, qabığı yaşılımtıl, yaxud da açıq limon rəngindədir. Meyvələrin ləti çəhrayı, çox şirin, zərifdir. Birinci məhsul iyul ayında ikinci isə avqustun axırında yetişir. Sort məhsuldardır. Təzə meyvəsində 25%-ə qədər, qurudulmuş meyvədə isə 60-65% şəkər vardır, çox yaxşı qaxı və əla mürəbbəsi olur. Haliyədə bu sort Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunun Əndəmic, Kilit, Nüs-nüs, Kotam kəndlərində hampa əncir adında geniş şəkildə əkilib-becərilərək yaxşı məhsul istehsal edilir.

Əncir bitkisinin çoxaldılması

Ənciri, əsasən, qələm və pöhrələrlə çoxaldırlar. Bu ən



çox yayılmış, sadə və ucuz başa gələn üsuldür. Əncir qələmlərini payızda, ağaclardan yarpaqlar töküldükdən sonra (oktyabr-noyabr aylarında) tədarük edirlər. Qələm üçün buğumları qısa olan birillik, ikiillik və üçillik budaqları is-

tifadə edilir. Kəsilmiş budaqlar ayrı-ayrı qələmlərə kəsilir. Qələmlərin diametri 15-20 mm, uzunluğu isə üzərində 3-5 göz olmaqla, 25-30 sm olmalıdır. Qələmin aşağı ucu tumurcuğun altından çəp, yuxarı ucu isə tumurcuqdan 2 sm yuxarı düz kəsilir.

Çürüntüsü çox olan, suyu və havanı yaxşı keçirən gillicə torpaqlar, əncir üçün ən yaxşı torpaq hesab edilir.

Əkindən qabaq seçilmiş sahədə torpağın hər bir hektarına 25-30 ton peyin, 150 kq təsiredici maddə hesabı ilə superfosfat, 50 kq kalium gübrəsi verilir və torpaq 25 sm dərinlikdə şumlanır. İkinci il yazın əvvəlində sahə 18-20 sm dərinlikdə

təkrar malalanır.

Respublikamızın havası isti olan rayonlarda, o cümlədən Abşeronda qələmlər payızda əkilir. Kontinental iqlimə malik olan Naxçıvan Muxtar Respublikasında qələmlərin erkən yazda, mart ayının ikinci və üçüncü on günlüklərində əkilməsi məsləhətdir. Qələmlərin əkilməsi üçün mora açan aqreqat və ya əl ilə 45-50 sm dərinlikdə arxlar açılır. Qələmlər maili vəziyyətdə bir-birindən 5-10 sm aralı olmaqla arxın içərisinə düzülür. Hər iki tərəfdən torpaq tökülərək əkin materialı boğazlanır, uc tumurcuq torpaqdan görünənə qədər torpaqla örtülür, ayaqlanıb, tapdalanıb bərkidilir.

Qələmlər mexanizmlərlə becərildikdə cərgəarası məsafə 90 sm, əl ilə becərildikdə isə 50 sm qoyulur. Beləliklə bir hektar sahəyə 50-100 minə qədər qələm əkilir.

Əkilmiş cərgələr boyu hər iki tərəfdən 20 sm dərinlikdə şırımlar çəkilərək suvarma aparılır. Torpaq qələmin yerləşdiyi dərinlikdə həmişə nəm olmalıdır. Ona görə də onları ilk vaxtlarda ayda 4 dəfə, sonralar isə 2-3 dəfə suvarmaq lazım gəlir.

Normal aqrotexniki tədbirlər keçirilərsə növbəti vegetasiyanın axırında tinglərin 80-85%-i standart ölçüyə çatıb bağa əkilə bilər.

Əncir bağı salmaq üçün düz yer və yaxşı Günəş düşən sahələr seçilməlidir. Sahə hakim küləklərdən təbii, yaxud süni surətdə əkilmiş ağaclarla qorunmalıdır.

Bağ sahəsində, torpaq aqrotexniki qaydalar üzrə hazırlandıqdan sonra payızda (oktyabrın ikinci yarısında, noyabrın birinci yarısında) əncir tingləri qabaqcadan qazılmış çalalara əkilir.

Yeni salınmış əncir bağında aparılan aqrotexniki qulluq işləri, sahəni alaq otlarından təmizləməkdən və suvarmadan ibarətdir. Meyvə verən bağlarda torpağın münbitliyindən asılı olaraq hər 1-2 ildən bir payızda hər bir hektara 25-30 ton qurumuş peyin, 800 kq superfosfat, 200 kq kalium

gübrəsi erkən yazda isə 750-800 kq ammonium sulfat verilməlidir.

Vegetasiya müddətində bağ 4-5 dəfə suvarılmalıdır. Belə bağlarda qulluq işləri—sıx yerləşən budaqların kəsilməsindən, güclü zoğların qısaldılmasından ibarətdir.

Əncirin əsas zərərvericiləri, xəstəlikləri və onlara qarşı mübarizə tədbirləri

Əncirin çox yayılmış zərərvericisi əncir pərvanəsinin tırtıllarıdır. Onlar yarpağın damarları arasındakı hissəni zədələyir. Bu zaman yarpağın sahəsi kiçilir, nəticədə, ağacın həyat fəaliyyəti pozulur, meyvələri tökülür.

Zərərverici ilə mübarizə kəpənəklərin kütləvi surətdə yumurta tökdüyü vaxtda aparılmalıdır. Bu məqsədlə 10 qram Paris yaşılını və 20 qram sönməmiş əhəngi 10 litr suda həll edərək, yarpaqların alt tərəfini bu məhlulla çiləyirlər. Təxminən bir həftədən sonra çiləmə təkrar olunmalıdır.

Əncirin xəstəliklərindən ən qorxulusu ləkəlik və yarpaqları bakteriozdur. Bu xəstəliklərlə mübarizə etmək üçün avqust ayının əvvəllərində ağaclarda 1%-li bordo mayesi məhlulu çilənməlidir. Ümumiyyətlə, ziyanvericilərin əmələ gəlməsinin qarşısını almaq məqsədilə payız-qış dövründə tökülmüş yarpaqları yığıb yandırmaq və vegetasiyanın sonunda ağacları 2%-li mis kuprosu məhlulu ilə çiləmək məsləhətdir.

Bunları bilmək faydalıdır

Əncir çox dəyərli bitkidir və böyük xalq təsərrüfatı əhəmiyyətinə malikdir. Əncirin təzə və qurudulmuş meyvəsi pəhriz xüsusiyyətlərinə malik olmaqla, tərkibində şəkər, zülal, mis, dəmir, kalsium və s. vardır. Əncir ürək fəaliyyətinin yaxşılaşmasında, qanazlığında və soyuqdəymədə müalicəvi təsir göstərir. Əncirin təzə meyvəsində 11,8-21,6% şəkər

vardır. Əncirin meyvəsi təzə və qurudulmuş halda yeyilir. Ondan təzə halda mürəbbə də bişirilir.

Əncir mürəbbəsinin hazırlanması

Əncir mürəbbəsi iki üsulla bişirilir.

I üsul: – Eyni ağacın meyvəsi seçilir, saplağı kəsilir və istiliyi 80-85°C olan suda 5 dəqiqə pörtlədilir. İki dəfəyə bişirilir. 1 kiloqram meyvəyə 1,2 kiloqram şəkər tozu istifadə edilir.

II üsul: - Təmizlənilib hazırlanmış meyvələrin qabığı soyulur və ləyənə tökülür üstü şəkər tozu ilə örtülür.

1 kiloqram meyvəyə 1 kiloqram şəkər tozu əlavə edilir. Şəkər tozunda meyvələr axşamdan səhərə kimi saxlandıqdan sonra öz şirəsində bişirilir.

Bişmə müddətində köpük yığılır. Meyvələr ləyəndə 20-25 dəqiqə qaynadıqda mürəbbə hazır olur. Hazır mürəbbə soyuduqdan sonra bankalara doldurulub ağzı möhkəm bağlanılır. Hazır məhsul sərin və quru yerdə saxlanılır.

Əncir qabıqlı olduqda 1 kiloqram meyvəyə 1 kiloqram şəkər tozu və 0,5 stəkan su tökülür, əvvəlki üsulla bişirilir.

Əncirin qurudulması

Qurudulmaq üçün meyvələr eyni dərəcədə yetişmiş və eyni böyüklükdə seçilməlidir. İri meyvələr xırda meyvəyə nisbətən gec, tam yetişmiş meyvə kal, meyvəyə nisbətən tez quruyur. Odur ki, qurudulmaq üçün meyvənin düzgün seçilməsi əsas şərtidir.

Əncir günəşli yerdə və qızdırıcı sobada qurudulur. Meyvənin böyüklüyündən və yetişmə dərəcəsindən asılı olaraq onun qurudulması 1,5-9 gün davam edir. Əncirin meyvəsindən riçal, piskəndə, zəncirfərəc və başqa ərzaq məhsulları da ha-



zırlanır.

Əncirin təzə yarpaqlarını yığıb xırda-xırda doğramaq və ondan 20 qram götürüb bir stəkan qaynar suda dəmləyərək gündə üç dəfə yarım stəkan içmək ürəyin fəaliyyətinə müsbət təsir göstərir. Bu baxımdan ancaq yarpaqlarının döyülmüşündən alınan kütlənin (1:10 nisbətində) spirtlə qarışığından hasil olunan ekstratı da qəbul etmək xeyirlidir.

Qanazlığı xəstəliyindən əziyyət çəkənlərə tövsiyə olunur ki, gün ərzində (aylarla) 5-6 ədəd əncir və ərik qurusu yesinlər.

Əncir mürəbbəsini yüngül (alaçiy) bişirilmiş heyvan böyrəyi və toyuq yumurtasının sarısı ilə qarışdırıb həll etmək lazımdır. Ondan gündə 3 dəfə bir xörək qaşığı qəbul etməklə sarılıq xəstəliyini müalicə etmək olar. Müalicəni xəstəlik sağalana qədər davam etdirmək lazımdır.

Ənciri yığıb suda, pörtlədir, onu xəmir kimi eləyib çibanın üstünə qoyurlar. Bu yaranı tez yetişdirir və hovunu alır.

Ziyili bərk qızdırılmış əncir odunu ilə dağlayırlar, sonra üstünə gicitkən yarpağının suyunda isladılmış pambıq qoyub bağlayırlar. Bir neçə gündən sonra ziyillər düşür.

Yetişmiş əncirin südünü səhər və axşam ziyilin üstünə sürtməklə onu təmizləmək olar.

Əncirin qurudulmuş yarpaqlarını yandıraraq, alınan külü təzə kərə yağı ilə qarışdırırlar. Ondən dəri yaralarının müalicəsində istifadə edirlər.

Azərbaycanın bir çox yerlərində əncirin qurudulmuş yarpaqlarından çay hazırlayıb, bronxial asmaya qarşı, eləcə də böyrək xəstəliklərində sidikqovucu kimi istifadə edirlər.

FİRƏNG ÜZÜMÜ

Tarixçəsi

Bu qiymətli giləmeyvə Azərbaycanın bəzi rayonlarında rus üzümü, rus alçası, xarbuc, mot-motu da deyilir. Azərbaycanın dağ və dağətəyi ərazilərində təbii halda bitir. Ümumiyyətlə, mötəbil və yayı isti olan ərazilərdə yayılmışdır.

Firəng üzümü meyvə bitkisi olmaqla yanaşı, gözoxşayan çiçəklərin qızılı rəngi ilə xoş emosional təsir bağışlayan bəzək bitkisidir.

Apardığımız ekspedisiyaların nəticələri göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunun inzibati ərazisində geniş yayılmışdır. Ordubad rayonunda yerli əhali bu bitkini xüsusi peşəkarlıqla əkilib-becərərək müxtəlif çeşidlərdə məhsullar hazırlayırlar.



Araşdırmaların nəticələri göstərir ki, Ordubad rayonunda yerli əhali bu bitkini xüsusi peşəkarlıqla əkilib-becərərək müxtəlif çeşidlərdə məhsullar hazırlayırlar. Araşdırmaların nəticələri göstərir ki, Ordubad rayonunda ötən əsrin 70-ci illərindən becərilərək artırılmaqdadır.

Botaniki xüsusiyyətləri

Firəng üzümünün bir çox növləri vardır. Xarici görkəmcə qarağata oxşayır. Çoxbudaqlı kol olub, hündürlüyü 1-1,5 m-ə qədər olur. İllik boy artımı çox azdır. Qocalıb meyvə verməyən budaqlar kök nahiyəsindən çıxan cavan zoğlarda əvəz olunur. Pöhrələr tikanlı olduğu üçün çiçəklərinin tozlanmasına maneçilik törədir. Hər normal inkişafa malik olan üzərində 50-60 ədəd budaq olur. Orta hissədə olan budaqlar Günəşə tərəf dik qalxır,

aşağı budaqlar isə yerə əyilmiş formada olur. Budaqlar 7-8 ilə qədər yaşayır. Normal bar vermək qabiliyyətini saxlayır.

Yarpaqları 3-4 dilimlidir. Hər yarpağın saplağından 2 tikan çıxır. Çiçəkləri budaq üzərində tək-tək saplaqlarda oturur, çarpaz tozlanır. Meyvəsi orta hesabla üzüm giləsi boyda olub, oval şəkilindədir. Onun dadı şirin, turşməzə qabığı çox nazik və parlaq olub, müxtəlif rənglidir. Hətta meyvənin ətli hissəsinin damarları və daxildə olan toxum belə görünür. Ordubad rayonunda, əsasən, bu bitkinin "Xurmayı sortu" əkilib-becərilir. Ordubadın torpaq-iqlim şəraitinə çox asanlıqla uyğunlaşır. Günəşli yeri çox sevir. Kökləri torpağın bir metr dərinliyinə qədər gedir. Münbit, üzvi maddələrlə zəngin olan torpaqlarda yaxşı bitir.

Çoxalması

Firəng üzümü həm vegetativ, həm də generativ üsulla artırılır. Ordubadda yerli sakinlər toxumla çoxaltmadan çox



mövcud kolları bir neçə yerə bölməklə çoxalmaya üstünlük verirlər. Eyni zamanda qələmlə çoxaldılmasında önəm daşıyır. Bunun üçün qələmlər 20-25 sm uzunluğunda payız fəslinin axırında kəsilir və bir-birindən 5-6 sm aralı 1-2 göz torpağın üst hissəsində qalmaqla basdırılır və dərhal suvarılır.

Ana bağ yaradılması məqsədilə əkiləcək torpaq sahəsi yazda şumlanır, bitkilər isə payızda əkilir. Əkiləcək tinglər 2-3 illik olmalıdır.

Cərgəarası 2,5 metr, bitki araları 1,5 metr olmaqla, əkin sxemi tətbiq olunmalıdır.

Tinglər əkildikdən sonra cərgəarası və bitki aralarında çoxlu peyin verməklə mulçalama həyata keçirilir. Bu aqronomik tədbirlərin torpaq və bitkilər üçün böyük əhəmiyyəti vardır. Belə ki, peyinlə mulçalanmış torpağın rütubəti qorunub saxlanır, alağ

otlarının cücərməsinə və bitkilərin il boyu becərilməsinə ehtiyac olmur.

Mulçalama üsulu ilə torpağa verilən peyin torpağın qidalılıq keyfiyyətini artırır, istilik və havalanma rejimini tənzimləyir. Mulçalanma peyinlə hər il təkrar edilməlidir. Peyinlə edilən mulçalama bitkilərin qidalanmasını normaya salır, boy, inkişaf və becərmə prosesini tənzimləyir. Beləliklə, bitkilərin ömrü uzanır və məhsuldarlığı artır. Quraqlıq olan dövrlərdə firəng üzümü vegetasiya ərzində 3-4 dəfə suvarılmalıdır. Hər suvarmadan sonra isə torpağı yüngülcə yumşaltmaq lazımdır. Budama aparılarkən bar gözlərinin sağlamlıq və göyərmə qabiliyyəti nəzərə alınmalıdır.

Məhsul tədarükü

Firəng üzümünün meyvələri də, qarağatın meyvələri kimi müxtəlif yetişmə dövründə yığılır. Belə ki, konserv istehsalı və uzaq yerə göndərilmək üçün meyvələr texniki (sütül) yetişkənlik dövründə, təzə halda yemək və yaxın yerə göndərmək üçün isə tam yetişmiş vəziyyətdə yığılır. Tam yetişən meyvə şirin və dadlı olub, bişirmək üçün davamlı deyildir. Mürəbbə bişirmək üçün meyvələr sütül yetişmə dövründə dərilməlidir.

Firəng üzümünün meyvələri rütubətsiz havada, şəh qurududan sonra dərilir və sərin yerdə saxlanılır. Firəng üzümü təzə halda yeyilir, ondan mürəbbə, kompot, purl, marmelad və s. qənnadı məmulatları hazırlanır.

Meyvələrin tərkibində 12% şəkər, dəmir və fosfid maddələri və vitaminlər vardır.

Bunları bilmək faydalıdır

1. Kompotunun hazırlanması

Firəng üzümünü bişirərkən meyvə tez dağılır və şirəni daha da bulandırır. Buna görə də kompot hazırlayarkən nisbətən bərk və saf meyvələr saplaqdan və kasa yarpaqçıqdan təmizlənir və

axar suda yuyulur. Hazırlanmış meyvələr qaynar suda 3-5 dəqiqə pörtlədilir. Pörtlülmüş meyvə soyuq suda soyudulur və suyu çəkildikdən sonra bankalara yığılır. Hazırlanmış şirə (1 litr suya 300-350 qram şəkər tozu) qaynar meyvənin üstünə tökülür. Bankaların ağzı örtülür və yarım litrliklər 8-9 litrliklər isə 10-12 dəqiqə sterilizə edilir və sərin yerdə saxlanılır.



2. Jelesinin hazırlanması

Göy meyvə yuyulur və suda qaynadılır. Qaynayarkən qaşığıla qarışdırılıb meyvələr əzilir. Bişmiş meyvələr torbaya tökülüb, süzülür. Süzülmüş meyvə şirəsinə (1 kq şirəyə 2 kq şəkər tozu) şəkər tozu əlavə edilib, yenidən bişirilir və dadlı olması üçün ona azacıq limon qurusu qatılır. Jel lazımı qatılığa çatdıqda limon qurusu ondan çıxarılır.

3. Püresinin hazırlanması

Yarpaqdan, saplaqdan təmizlənmiş və yuyulmuş meyvələr ətçəkən maşından keçirilir. Alınmış lətə (1 kq meyvəyə 1,5 kq şəkər tozu) şəkər tozu qarışdırılıb hazırlanır ki, ondan təzə halda istifadə etməkdə olar və yaxud da saxlaya bilərsiniz.

4. Mürəbbəsinin hazırlanması

Başqa meyvələrə nisbətən firəng üzümündən tərəvətli mürəbbə bişirmək bir qədər mürəkkəbdir. Çünki, firəng üzümünün meyvəsi tez bişir, qabığı qalın olduğundan şirə meyvəyə çox gec hopur. Odur ki, mürəbbə üçün tam böyüklüyə çatmış, lakin yetişməmiş saf meyvələr dərilir, saplaqdan, kasa yarpağından təmizlənir. Təmizlənmiş meyvə bir neçə yerdən deşilir. Bəzən meyvənin bir və ya hər iki tərəfi iti bıçaqla kəsilib qaşığıla toxumu çıxarılır. Hazırlanmış meyvələr ləyənə tökülür və üstünə az şirinliyi (1 kq meyvəyə 900 q şəkər tozu, 2,5 stəkan su) olan qaynar şirə tökülür.

Meyvə şirədə 4-5 saat saxlanılır və dairəvi şəkildə bir neçə dəfə qarışdırılır. Sonra odda 5 dəqiqə qaynadılıb götürülür, yenidən 2-3 saat saxlanılır. Bu vaxt daha qatı şirə (500 qram qənd tozu, 1 stəkan su) hazırlanır və ikinci bişirmədən əvvəl meyvənin üstünə tökülüb 7 dəqiqə qaynadılır. Bir saat soyuduqdan sonra mürəbbə yenidən hazır olunca zəif alovda bişirilir. Hazır mürəbbə bankalara doldurulub əvvəl isti, sonra soyuq suda soyudulur.

Marmeladının hazırlanması

Yetişmiş meyvələr suda yumşalınca qaynadılır. Yumşaldılmış meyvələr seçilib suyu çəkilincə saxlanılır. Sonra süzgəcdən keçirilir, süzgəcdən keçirilmiş meyvə kütləsi (1 kiloqram kütləyə 500 qram) suda həll edilmiş şəkər tozu qatılıb qarışdırılır və zəif odda lazımı qatılıq alınca qədər bişirilir.

Təbabətdə tədqiqat və geniş məzmununda təhlil aparan təbiblər məsləhət görürlər ki, qan təzyiqi olan insanlar gün ərzində 350 qrama qədər firəng üzümü yeməlidirlər. Qan təzyiqi xəstəliyinin dəf edilməsində firəng üzümünün meyvələri və şirəsi ən təsirli və əvəz olunmaz vasitədir.

Qanazlığı olan insanlara səhərlər acqarına 100 qram firəng üzümünün şirəsini içmək məsləhət görülür.

Güclü soyuqdəymə zamanı firəng üzümü mürəbbəsi ilə darçın çayı içmək qısa müddətdə soyuqdəymənin aradan qaldırılmasını təmin edir.

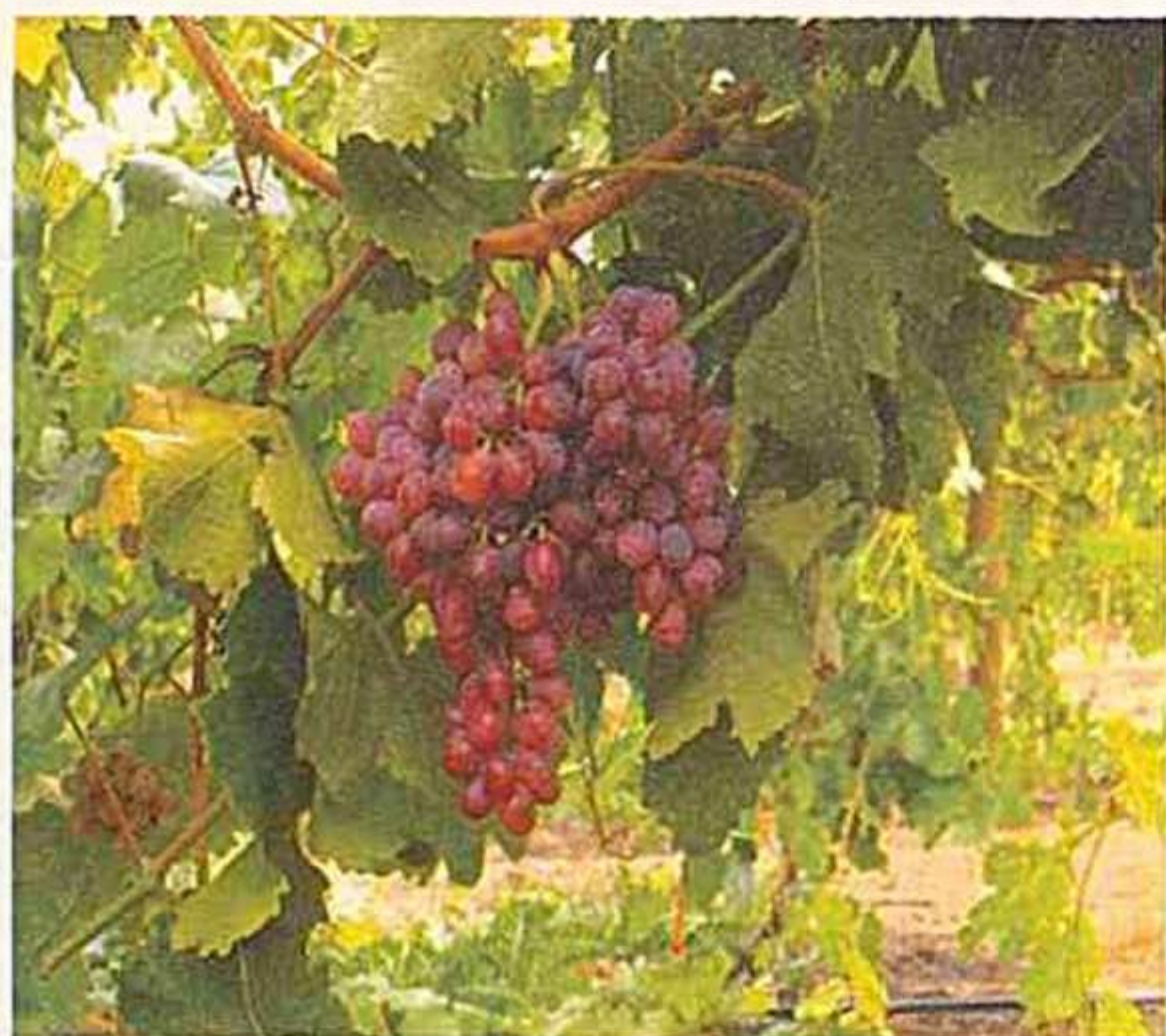
Firəng üzümünün pürəsindən mütəmadi istifadə etmək bədən oynaqlarındakı duzu təmizləyir.

Firəng üzümünün yarpaqlarını yığıb qurudun və ovulmuş yarpaq qurusundan iki xörək qaşığı 5 stəkan su tutan çaynikdə dəmləyib gün ərzində yeməkdən sonra 1 stəkan adi çay kimi qəbul edin. Bu qaraciyər və öd xəstəliklərinin müalicəsində ən təsirli üsuldur.

ÜZÜM

Tarixçə: Naxçıvan Muxtar Respublikasında yetişdirilən üzüm bitkisi dərin tarixi köklərə bağlıdır. Üzüm bitkisinin öyrənilmə tarixi eramızdan əvvələ gedib çıxır.

Qədim misirlilər tərəfindən əkilib-becərilən üzüm bitkisinin yarpaqlarının daş üzərində çəkilmiş şəklinin öyrənilməsi bu bitkinin eramızdan milyon ildən əvvələ təsadüf etdiyini göstərir.



Aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı (meyvə, xüsusən də) üzüm toxumları, eləcə də çaxır hazırlamaq və saxlamaq üçün işlədilən iri küplər göstərir ki, Azərbaycan ərazisində yaşayan insanlar qədimdən bağçılıq və üzümçülükə məşğul olmuşlar. Lakin tarixçilər üzüm və bağçılığın əkinçilikdən sonra yəni

3 min il əvvəl inkişaf etdiyini göstərir.

Qeyd etmək lazımdır ki, yabani üzüm indi də yayılmışdır. Hələ çox qədimdən üzümə aid Naxçıvanda məhsullar hazırlanaraq qonşu ölkələrlə geniş ticarət aparılmışdır.

XIII əsrə aid "Əcəib əd dünya" (dünyanın qəribəlikləri) əsərində göstərilir ki, Naxçıvanda çoxlu meyvə və üzüm bağları olmuş buradan hər il çoxlu miqdarda quru məhsul Fars, Xuzistan və digər ölkələrə göndərilmişdir.

Hazırda muxtar respublikanın aqrar bölməsində ən gəlirli sahələrdən biri üzümçülükdür. Həm qidalılıq əhəmiyyətinə, həm də iqtisadi səmərəsinə görə muxtar respublikada geniş ərazidə əkilib-becərilir.

Ən bəsit hesablamalar göstərir ki, bir hektar üzümlük sahəsi dənli bitkilərdən 3,9 dəfə, pambıqdan 2,7 dəfə, tərəvəz bitkilərindən

7,5 dəfə, meyvə bağlarından 2,6 dəfə artıq gəlir gətirir. Naxçıvanın torpaq-iqlim şəraiti bu bitkinin inkişafı, yüksək və keyfiyyətli məhsul istehsalı üçün çox əlverişlidir.



Tənəyin çiçək fazası

Üzüm Azərbaycanın milli sərvətlərinin tərkib hissəsi və aqrar sahədə tariximizin nümunəsidir. Bu sərvəti qoruyub saxlamaq hər birimizin borcudur.

Azərbaycanın süfrə üzüm sortlarından nümunə:



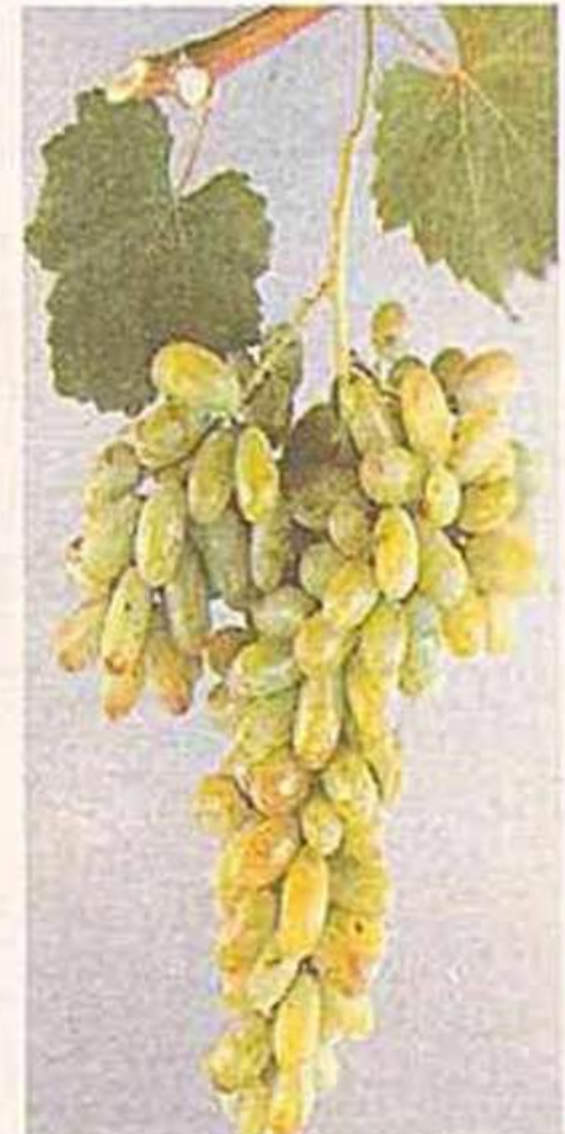
Ağ xəlili,



Qara xəlili,



Xatunu,



Ağ hüseyini

2. Becərilmə texnologiyası: Üzümlüklərdə il ərzində vegetasiyanın əvvəlindən axırınadək görülən əsas işlərin texnoloji ardıcılığı aşağıdakı kimidir:

Üzüm bağlarının qış becərilmələrini Naxçıvan Muxtar Respublikasının digər rayonlarından fərqləndirən xüsusiyyətlərindən biri də kontinental şəraitdən mühafizə olunması üçün tənəklərin üzərinin torpaqla örtülməsidir. (Bu əməliyyata el arasında tənəyin basdırılması deyilir.)

Tənəyin basdırılması üçün, ilk növdədə, sentyabr ayının birinci on günlüyündən ən azı oktyabr ayının ikinci on günlüyünədək üzümlük sahələri suvarılmalıdır. Burada məqsəd cari ilin bar barmaqlarının tam yetişməsini təmin etməkdir. İmkan daxilində çalışmaq lazımdır ki, aqrotexniki tədbirlər elə sistemləşdirilsin ki, cari ilin bar manqasında tənəkdə yaşıl zoğlar olmasın və yaxudda çox azlıq təşkil etsin.

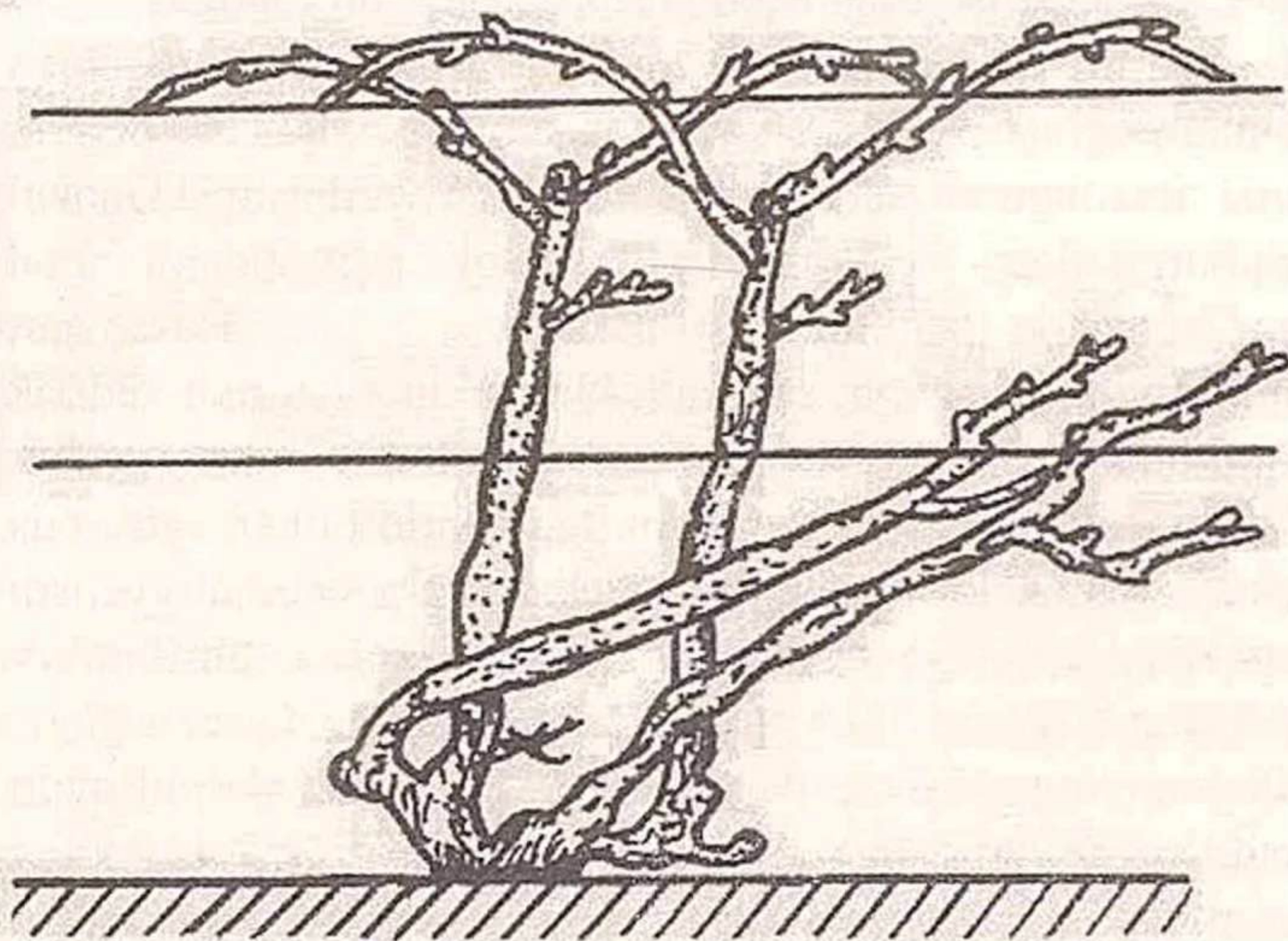
Oktyabr ayının 3-cü on günlüyünün əvvəlində şpalertipli üzümlüklərdə suvarma aparılır. Suvarmadan sonra torpaq nisbətən keşdə olduğu vaxtda tənəklər simdən açılır şəhmanlama və basdırma əməliyyatları aparılır. Basdırma əməliyyatını elə aparmaq lazımdır ki, tənəyin üzəri (əsasən də bar barmaqlarının) ən azı 10 sm torpaqla örtülmüş olsun. Şum aparılıb cərgələr açıldıqdan sonra dondurma suyunun verilməsinə başlamaq lazımdır.

Üzüm bağlarının qış suvarmaları (dondurma suyu) 15 dekabrda 10 yanvara qədər olan müddət ərzində zərərvericilərin yumurta və puplarını məhv etmək, lazımi rütubət ehtiyatı yaratmaq, tənəkləri yaz şaxtalarından qorumaq üçün aparılmalıdır.

-İqlim şəraitindən asılı olaraq mart ayının sonunadək tənəklərin üstü açılmalı, ştambları və kök boğazlarının şəh köklərindən təmizlənməsi (katorovka) işləri aparılmalı, beton dirəklər təmir olunmalı, tumbalı bağlarda haçalar tədarük olunmalıdır.

-Üzümün əsas xəstəlikləri hesab edilən mildium, oidium,

antraknoz, boz çürümə və digər xəstəliklərin törədicisi olan gö-
bələklərin torpaqda və bitkidə qışlayan sporlarını məhv etmək
üçün 20 mart tarixindən 10 aprel tarixədək 1%-li



Tənəyin quru bağlanmasına nümunə

Dnok və ya 2%-li Nitrofen məhlullarının biri ilə profilaktik olaraq çiləmə aparılmalıdır.

15 mart tarixdən 15 aprel tarixə kimi tənəklərin quru bu-
danması, onlara forma verilməsi və məhsula yüklənməsi əməliyyatı
aparılmalıdır. Quru budamanın vaxtında və düzgün aparılması
tənəyin böyümə və düzgün inkişafını tənzimləyir, yaşıl zoğların
ışıqlanması və havalanması şəraitini yaxşılaşdırır, yarpaqlarda
üzvi maddələrin sintezini sürətləndirir və bu da salxımlarada
şəkərin toplanmasına səbəb olur. Muxtar respublikada qış şaxtaları
soyuq keçdiyindən tənəklərin basdırılmasını asanlaşdırmaq üçün
tənəklərə ştabsız yelpik forması verilir. Tənəyin inkişaf gücündən
asılı olaraq hər tənəkdə 3-dən 7-yə qədər çoxillik qollar saxlanılmalı

və onların hər biri 5-6 ildən bir yenisi ilə əvəz edilməlidir. Tənəyin potensial gücündən artıq yüklənməsi zoğların zəif inkişafına səbəb olur, aşağı yük verdikdə isə yağlı (piylənmiş zoğlar) əmələ gəlir. 2,5x 1,5 metr sxemlə əkilmiş hər bir tənək üzərində onun inkişaf gücündən asılı olaraq 50-dən 120-yə qədər sağlam göz saxlanması yaxşı yük norması hesab edilir. Bar barmağının kəsilmə uzunluğunun da böyük əhəmiyyəti vardır. Sortdan asılı olaraq barmaqların 8-15 gözə kəsilməsi əlverişli budama hesab edilir. Gələcəkdə üzümlük salınması nəzərdə tutulmuşsa, quru budama zamanı kəsilən barmaqlardan əkin materialı tədarük edilməlidir.

20 martdan 10 aprel tarixədək tənəklərin quru bağlanması və qol ayırma işləri aparılmalıdır. Quru bağlama əməliyyatı tumurcuqların açılmağa başlanmasına kimi başa çatdırılmalıdır ki, gedişatında onların tökülməsinə yol verilməsin. Quru bağlama zamanı tənəyin çoxillik qolları və bütün bar barmaqları üfiqi vəziyyətdə əyilib qövs və yarımqövs şəklində şpalerin birinci və ikinci məftilinə bağlanmalıdır. Cərgədə seyrəkliyi bərpa etmək üçün qol ayırma üsulundan istifadə olunmalıdır.

20 aprel 5 may tarixə kimi qida maddələrinə tələbatı olan üzümlüklərə birinci yemləmə gübrəsi verilməli, cərgəaraları yumşaldılmalıdır. Bunun üçün çiçəkləməyə 15-20 gün qalmış tənəklərin hər bir hektarına fiziki çəkiddə 120-150 kq azot, 250-300 kq fosfor və 75-100 kq kalium gübrəsi verilməlidir.

Tənəklərdə uc vurma və bic (yan zoğ)vurma aparılması ilə eyni vaxtda yaşıl zoğların bağlanması əməliyyatı yerinə yetirilməlidir. 05 iyun tarixindən 10 iyun tarixədək mildiuma qarşı 2 %-li bordo mayesi ilə səhər saat 11-dən axşam saat 7-yə kimi oidiuma qarşı isə kükürd tozundan istifadə olunmaqla səhər saat 8-dən 11-ə kimi, axşam 7-dən 9-a kimi dərmanlama aparılmalıdır. 10 iyul tarixdən 20 iyul tarixə kimi üzümlüklərə ikinci yemləmə gübrəsi verilməli, birinci cərgə araları kultivasiya edilməli, birinci tənək dablərinin ketmənlənməsi və 2-ci vegetasiya suvarmaları aparılmalıdır.

Bunun üçün çiçəkləmədən 10-15 gün sonra qoraların normal inkişafını təmin etmək məqsədilə üzümlüyün hər hektarına fiziki çəkiddə 250-300 kq fosfor və 75-100 kq kalium gübrəsi verilib cərgə aralarına 12-14 sm dərinlikdə kultivasiya çəkilir və tənək dibləri ketmənlə yumşaldılır. Alaq otları, o cümlədən qızıl sarmaşığı (kuskuta, və ya küc) tamamilə məhv edilir. İşlər başa çatdıqdan sonra 2-ci vegetasiya suyu verilməlidir.

10 iyuldan 20 iyula qədər mildiuma qarşı 2%-li bordo mayesi, ziyanvericilərə qarşı 0,5 %-li xlorofosla 0,2 % li fozalonla, 0,05 % li desis və ya 0,04 faizli karate preparatının biri ilə, oidiuma qarşı isə kükürd tozu ilə dərmanlama aparılmalıdır.

5 iyundan 25 iyula qədər üzümlüklərdə 3-cü yaşıl budama və yaşıl zoğlarla qol ayırma aparıla bilər. 5 iyuldan, 10 avqust tarixə kimi üzümlüklərə 2-ci kultivasiya və ketmənləmə, 3-cü vegetasiya suvarması, tənəklərin yaşıl zoğlarının 2-ci dəfə bağlanması işləri yerinə yetirilməlidir.

10 avqust tarixdən 15 avqust tarixədək oidiuma qarşı 3-cü tozlama, üzüm salxım yarpağı bükənə qarşı 3-cü çiləmə və sahələrin 3-cü dəfə kultivasiyası aparılmalıdır.

15 avqust 25 sentyabr tarixə kimi seçmə ilə süfrə üzümlərinin yığılmasına başlanılmalıdır. Texniki üzüm sortlarını isə sentyabrın onundan başlayaraq şəkərlik 16 faizə çatdıqda yığma başlamaq olar.

1 oktyabrdan, 30 oktyabra qədər üzümlüklərə gübrə verilməsi, cərgə aralarının şumlanması və suvarılması həyata keçirilməlidir. Tənəklərin qış və yaz şaxtalarına dözümlülüyünü gücləndirmək və gələn ilin bol məhsulunun təməlinin qoyulması üçün sahələrə fosfor, kalium və çürümüş peyin verilir, dərin şüm edilməklə suvarılır.

10 oktyabrdan 5 noyabr tarixə kimi tənəklərin basdırılması işlərinə başlanılmalıdır. Tənəklərin basdırılması qışı sərt keçən Naxçıvan Muxtar Respublikasının iqlim şəraitində üzümün aqrotexniki becərilməsi kompleksində ən əhəmiyyətli və məsuliyyətli tədbirlərdən biridir. Ona görə də bu iş ilk şaxtalar düşənə kimi başa çatdırılmalıdır.

Üzümün xalq təsərrüfatında əhəmiyyəti.

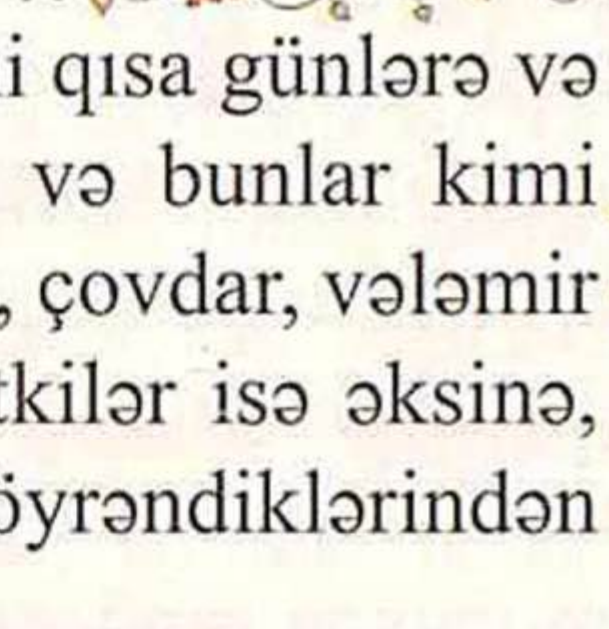
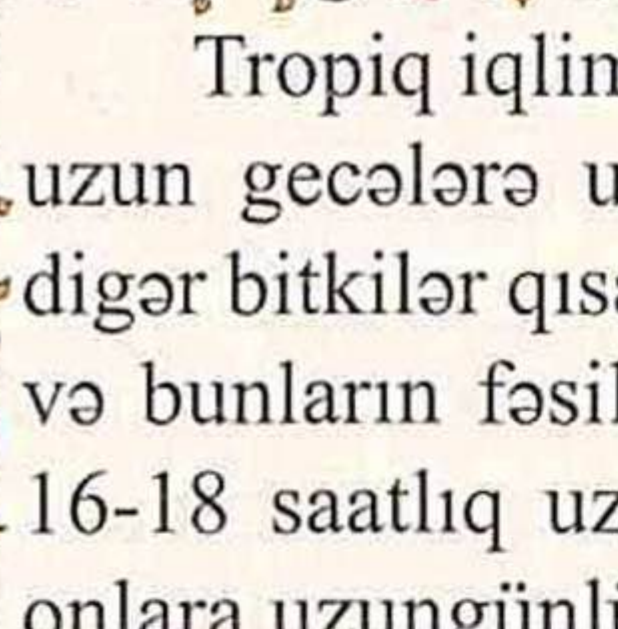
Üzümün təsərrüfat əhəmiyyəti onunla qeyd edilir ki, onun meyvəsi çox qiymətli qida maddəsidir. Onun meyvəsində olan şəkər maddəsi qlükoza və fruktozadan ibarət olub, insan orqanizmi tərəfindən asan mənimsənilir. Üzümdə müxtəlif üzvi turşular, mineral maddələr, orqanizmə lazım olan A, B, B₂, və C vitaminləri vardır. Üzüm müalicə əhəmiyyəti ilə yanaşı, süfrəyə bəzək vermək, həm də gözəl dekarasiya bitkisidir. Üzüm şirələrindən bəhməz, mürəbbə, kəmpot, dadlı qidalar hazırlanır. Üzüm yüksək kaloriyə malikdir. 1 kq süd 700

Xarici mühit amillərinin bitkilərin həyatına təsiri

Bitkilərin tərkibinə və yerləşdirilməsinə təbii şəraitin çox böyük təsiri vardır.

Bitkilərin xarici həyat şəraiti; - işıq, temperatur, su, qida və hava kimi əsas amillərdən ibarətdir. Bu amillərin hər birinin ayrı-ayrılıqda özünəməxsus təsiri vardır. Daha aydınlıq gətirmək üçün amilləri ayrı-ayrılıqda gözdən keçirək.

İşıq; – çox illər bundan öncə sübut edilmişdir ki, yaşıl bitkilər ancaq lazımi miqdarda işıq alanda inkişaf edə bilirlər. İşıq kifayət qədər olmayanda yaşıl bitkilərin görünüşü, kimyəvi tərkibi normal bitkilərdən xeyli fərqli olur: Onların gövdəsi çox uzanır, yarpaqları tamam açılmır və rəngi solğun, ağımtıl olur. Belə bitkilərə etiol (qaranlıqda becərilən) bitkilər deyilir. K.A.Timiryazev bitkilərin həyatında müstəqil rol oynayan fotosintez hadisəsini öyrənmişdir. Yaşıl bitkilərin Günəş vasitəsi ilə sudan və karbon turşusundan özünə lazım olan karbohidrat maddəsini mənimsəməsində işığın fizioloji təsirini göstərir. Bu prosesə fotosintez deyilir. Yaxşı işıqlanan bitkilər lazımi qədər inkişaf etmiş kök sistemi əmələ gətirirlər. Bitkilərin çiçəkləməsinə və məhsul verməsinə işığın çox müsbət təsiri vardır. İşığın bitkilərin həyatına təsiri günün uzunluğu ilə bağlıdır.



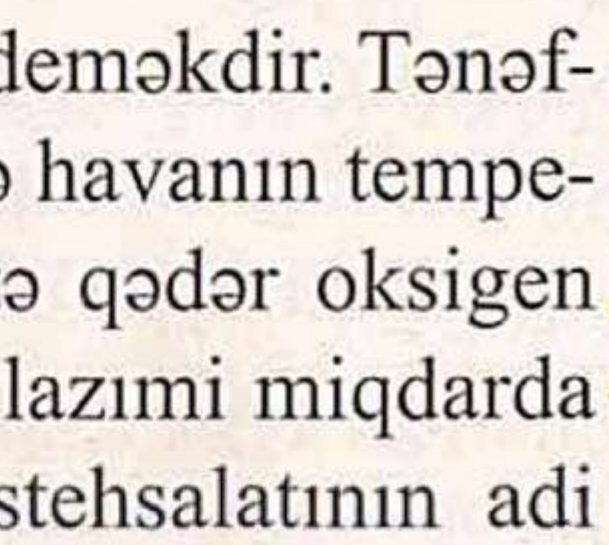
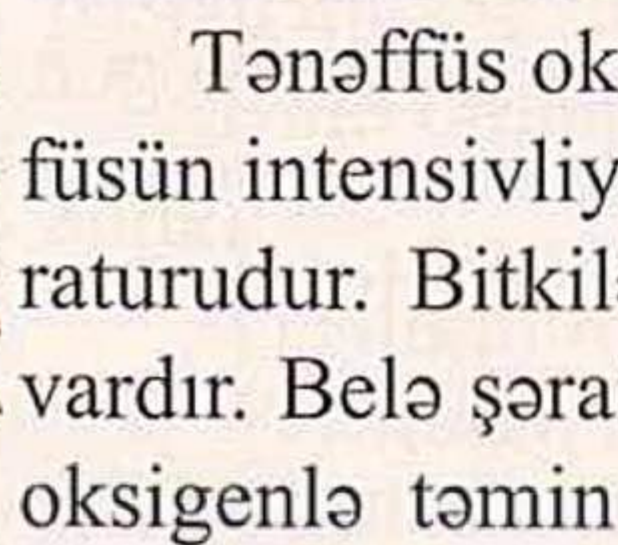
Tropiq iqlimdə bitkilər öz həyat dövrlərini qısa günlərə və uzun gecələrə uyğunlaşdırmışlar. Çəltik, darı və bunlar kimi digər bitkilər qısa günlü bitkilərdir. Buğda, arpa, çovdar, vələmir və bunların fəsilə, eləcə də növündən olan bitkilər isə əksinə, 16-18 saatlıq uzun günlərə və qısa gecələrə öyrəndiklərindən onlara uzungünlü bitkilər deyilir.

Apardığımız tədqiqat və fenoloji müşahidələrin nəticəsi göstərir ki, Günəş enerjisinin 25 faizi yaşıl bitkilərin əks etdirilməsinə, 72 faizi yarpaq səthindən transpirasiyaya, yerdə qalan 3 faizi isə ancaq fotosintez prosesinə (assimilyasiyaya) sərf olunur.

Hava; – Bu amil bitkilərin həyatı üçün mühüm amillərdən biridir. Bitkinin öz orqanizmini qurması üçün çox gərək olan karbonu karbon turşusunun parçalanması nəticəsində havadan aldığı məlumdur.

Ali bitkilərin bilavasitə havadan uda bilmədiyi azot torpaqda yaşayan xüsusi bakteriyalar vasitəsilə mənimsənilir. Bitki karbonla qidalanmaq üçün havada olan karbon turşusunu udur. Lakin qeyd edilməlidir ki, karbon turşusunun parçalanması üçün müəyyən miqdarda istilik sərf olunur. Yaşıl bitkilər istini, adətən, Günəşdən alırlar. Karbon turşusunun bitkilər tərəfindən parçalanması ancaq işıq şəraitində mümkündür. Havada karbon turşusunun miqdarca çox az 0,3% olmasına baxmayaraq, bitki lazım olan karbonu havadan alır. Bitkilərin quru maddələrində 45%-ə qədər karbon vardır.

3) Tənəffüs; – Bitkilərin inkişaf etmə və böyümə prosesləri istilik enerjisinin mənimsənilməsindən törəyir. İstilik enerjisi bitki orqanizmi tərəfindən hasil edilir. Enerji canlı hüceyrələrin tənəffüsü nəticəsində əmələ gəlir.



Tənəffüs oksidləşmə (turşulaşma) prosesi deməkdir. Tənəffüsün intensivliyinə təsir edən amillərdən bir də havanın temperaturudur. Bitkiləri əhatə edən havada 20 faizə qədər oksigen vardır. Belə şəraitdə bitki tənəffüs üçün özünü lazımı miqdarda oksigenlə təmin edə bilir. Kənd təsərrüfatı istehsalatının adi

təbii şəraitində mühitin yaradılmasına ehtiyac yoxdur. Lakin bitkinin kök sistemi tamamilə başqa vəziyyətdədir. Bitkinin kök sistemi ümumi çəkiyə görə 25 faizi təşkil edir.

Apardığımız təhlilə zamanı aydın oldu ki, bitki kütləsinin 1 tonuna 1 kiloqram oksigen sərf olunur. 10 ton məhsul verən müəyyən mədəni bitkinin, məsələn, yem bitkilərinin dördüdə bir hissəsini, yəni 2,5 tonunu bitkinin kök sistemi təşkil edir. Kök sisteminin nəfəs alması üçün torpağa arası kəsilmədən oksigen daxil olmalıdır.

Torpaqdakı hava ilə atmosfer arasında əmələ gələn mübadilənin intensivliyindən asılı olaraq, torpaqda oksigenin miqdarı 20 faizdən 2 faizə düşür. Oksigen aerob bakteriyaların nəfəs almasına və üzvi maddələrin parçalanmasına da sərf edilir. Bu proseslər nəticəsində torpaqdakı havanın oksigeni azalır, karbon turşusu isə artır. Məsələn, təzə şumlanmış torpaqlarda karbon turşusunun miqdarı 0,3 faiz, yəni atmosfer havasına nisbətən 10 faiz artıqdır.

Havası dəyişilməyən torpaqlarda karbon turşusunun miqdarı 7 faiz və bəzən daha çox olur. Taxıl əkininin hər hektarına 60 kq karbon turşusu sərf olunur, lakin bunun əvəzində həmin mikroorqanizimlərin tənəffüsü prosesində 75 kq karbon turşusu əmələ gəlir. Torpağın havaburaxma qabiliyyəti orta dərəcədə olanda torpaqdakı oksigen, köklərin və bakteriyaların tənəffüsü üçün 8 günə kifayət edir. Torpaqdakı oksigen, atmosferlə qaz mübadiləsi nəticəsində əmələ gəlir. Bu mübadilə başlıca olaraq temperatur fərqi, hava təzyiqinin dəyişilməsindən, həmçinin yağıntı və suvarmanın təsirindən əmələ gəlir. Torpağın normal becərilməsi şəraitində və gecə ilə gündüz arasındakı temperatur fərqi 10°C –dən az olmadıqda torpaq içərisindəki havada qaz mübadiləsi 8 gün davam edir. Bu qayda ilə gedən qaz mübadiləsində kök sisteminin tənəffüsü üçün bitki özünü tamamilə oksigenlə təmin edir.

Torpağın strukturu pozulanda və üzərində qaysaq əmələ gələndə qaz mübadiləsi çətinləşir. Ona görə də suvarılan əkinçilik

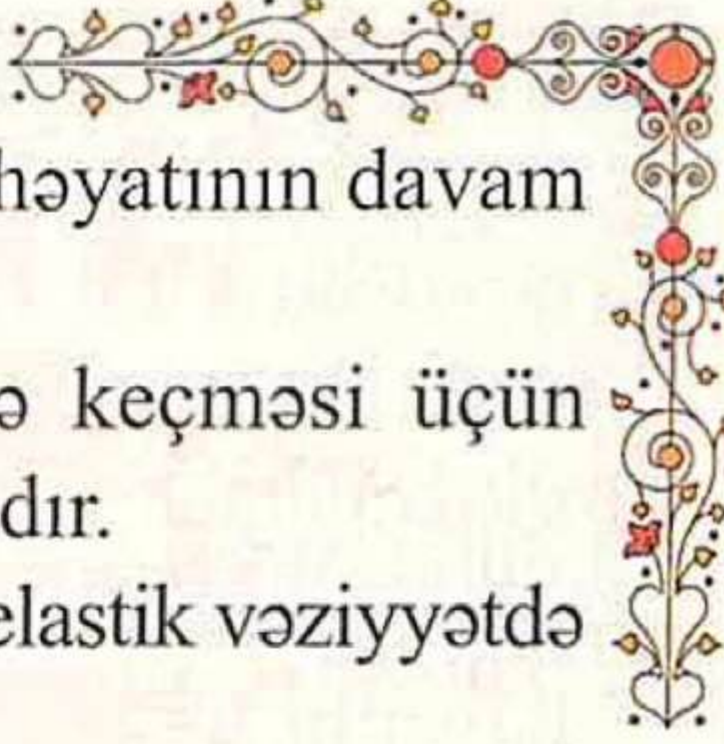
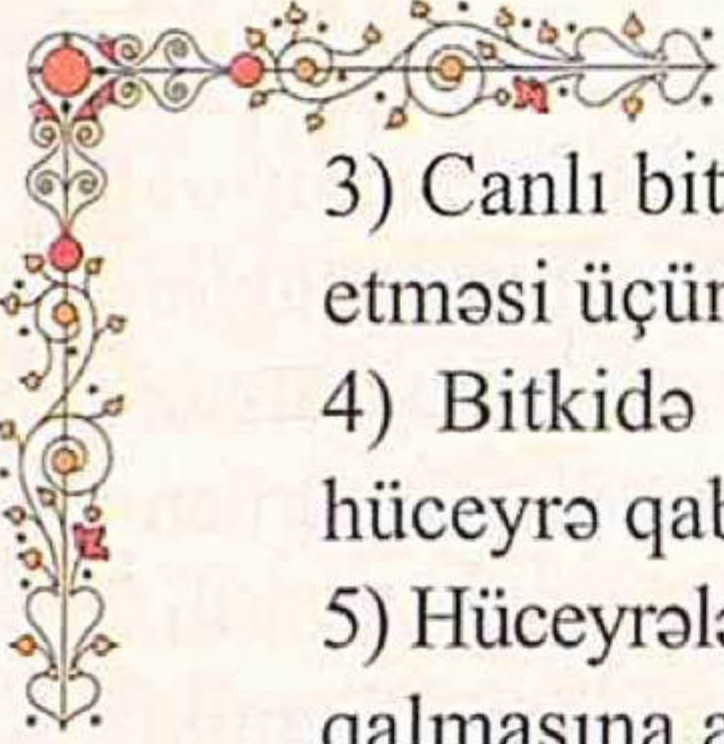
şəraitində cərgəarası becərilən bitkilərin cərgələri bir-birinə qovuşan kimi (suvarılandan sonra) torpağı yumşaltmaq lazım gəlir. Belə tədbirlər qaz mübadiləsini asanlaşdırır. Struktursuz torpaqlar, əksinə, torpaqda qaz mübadiləsini çətinləşdirir. Aparılan uzunmüddətli tədqiqat və təcrübə işlərinin nəticələri göstərir ki, havanın torpağa keçməsinə torpaqların strukturu və mexaniki tərkibinin çox böyük təsiri vardır. Belə ki, gündə gilli torpaqdan 0,87 litr, tozvari gilli torpaqdan 2 litr, dənəvər strukturlu torpaqdan isə 69 litr hava keçir. Deməli, dənəvər strukturlu torpaqlar gilli torpaqlara nisbətən 23 dəfə çox hava keçirir.

Bitkilərin kök sisteminin dərin təbəqələrə keçməsi bitkilərin əlavə su ehtiyatından və mineral qidalardan istifadə etməsi üçün böyük imkan yaradır. Torpaqdakı havada oksigenin kifayət qədər olmasına bitkilər çox həssasdır. Məsələn, tarlanın alçaq hissəsində bitən pomidor kolları suvarıldıqda çox vaxt su içində qaldığı üçün hava yoxluğundan boğulub ölür. 4) Suyun müstəsna rolu; – bitkilərin həyatında suyun müstəsna əhəmiyyəti vardır. Bitkilərin tərkibində çoxlu miqdarda su olur. Bitkilərin ümumi çəkisi 90-95 faiz sudan ibarətdir. Meyvələrdə 85-95 faiz, şirəli otlarda 70-80 faiz su vardır.

Bitkilərin böyümə prosesi onların su ilə təmin olunması ilə sıx əlaqədardır. Cücərdilməmiş toxumların suyunu 20-25 % - ə çatdıranda onlar normal nəfəs almağa başlayır. Lakin bu miqdar qənaətbəxş olmadığından suyun miqdarını artırmaq lazım gəlir. Təhlillərin nəticəsi göstərir ki, toxumlardakı suyun miqdarı (bitkinin havada quru vəziyyətdəki çəkisinə nisbətən) 40 faizdən 140 faizə kimi artıranda toxumlar cücərməyə başlayır. Bundan başqa, hüceyrənin böyüməsi üçün yenə xeyli su sərf edilir.

Bitki orqanizminin həyatında su böyük fizioloji rol oynayır, çünki;

- 1) Bitkinin çox hissəsi sudan ibarətdir.
- 2) Böyümə prosesində bitki arası kəsilmədən çoxlu su tələb edir.



3) Canlı bitkinin bütün bioloji və kimyəvi həyatının davam etməsi üçün su ən əhəmiyyətli mühitdir.

4) Bitkidə şirələrin hüceyrədən-hüceyrəyə keçməsi üçün hüceyrə qabıqlarının su ilə islanması lazımdır.

5) Hüceyrələrin su ilə dolmasına, toxumların elastik vəziyyətdə qalmasına ancaq su kömək edir.

6) Bitkilərə lazım olan duzlar su ilə birlikdə yaşıl hüceyrələr gəlir.

7) Suyun arası kəsilmədən buxarlanması nəticəsində bitkinin işlək orqanları sərinləşir və onları gün yandırmır.

HEYVA

Meyvəçiliyin tarixi: İbtidai insanlar yabanı meyvə və giləmeyvələrlə qidalanırdılar. Şüurun tədricən inkişafı ilə əlaqədar onlar meyvə-giləmeyvələri keyfiyyətinə görə bir-birindən ayırır, seçdikləri yüksəkkeyfiyyətli meyvəverən bitkiləri müxtəlif üsullarla artırırdılar.

Meyvəçiliyin inkişafında qədim yunanların rolu böyük olmuşdur. Onlar eramızdan beş min il əvvəl meyvə bitkiləri haqqında məlumat verirdilər. Botanika elminin banisi məşhur yunan filosofu Feofrast eramızdan dörd əsr əvvəl qədim Yunanıstanda yayılmış meyvə bitkiləri haqqında məlumat verir. XIX əsrdən başlayaraq bir sıra Qərbi Avropa dövlətlərində meyvəçilik inkişaf etdirilir. Ətraflı şərh etsək bütün ölkələrdə meyvəçilik ticarət sistemində mühüm rol oynayaraq qədim tarixə söykənir.

Torpağı və iqlim şəraitinin dünyada analoqu olmayan Azərbaycanda qədim vaxtlardan əkinçiliklə yanaşı, bağçılıqla da məşğul olmuşlar. Respublikamızda qədim zamanlarda meyvəçiliyin olmasını göstərən dəlillər və sənədlər çoxdur. Bir tərəfdən bağlarda becərilən müxtəlif meyvə bitkilərinin "Azərbaycan" dilində adlanan yerli sortlarının olması, digər tərəfdən, paleontoloqların respublikamızın Naxçıvan Muxtar Respublikasında, Binəqədidə, Xanlar rayonunda və başqa yerlərdə qazıntılar zamanı Daş və Tunc dövrlərinə aid bir sıra meyvə bitkilərinin, xüsusilə giləsin, heyvanın, armudun, şaftalının, üzümün, alçanın daşlaşmış budaq, yarpaq və toxumlarının tapılması Azərbaycanda meyvəçiliyin qədim tarixə malik olmasına sübutdur.

Azərbaycan Respublikasının ayrılmaz tərkib hissəsi olan qədim Naxçıvan diyarında meyvəçiliyin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri vardır. Naxçıvan Muxtar Respublikasında meyvəçiliyin tarixini varaqlasaq, görürük ki, bu tarix eramızdan 5 milyon il bundan əvvələ antropogen dövrünə gedib-çıxır.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində subtropik meyvə bitkilərindən başqa bütün meyvə bitkiləri xüsusi bacarıqla becərilib məhsul istehsal olunur. Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonu öz ərik, alma və armudu ilə, Babək rayonu analoqu olmayan göycəsi ilə, Şərur rayonu amproqrafiq təcəssümlü üzümü ilə, Kəngərli rayonu badamı ilə, Şahbuz rayonu müxtəlif alma sortları və cəviz meyvəsi ilə məşhur trayektoriyaya mənsubdur.

Naxçıvan Muxtar Respublikasında əkilib-becərilən meyvə bitkiləri içərisində heyva bitkisinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri vardır. Daha ətraflı şərh üçün heyva bitkisinin becərilməsi və əhəmiyyətini əks etdirən xüsusiyyətlərinə nəzər yetirək.

Heyvanın biomorfoloji xüsusiyyətləri

Ümumiyyətlə, meyvə-giləmeyvə bitkisi orqanizm olub, ayrı-ayrı orqanlardan ibarətdir. Hər hansı meyvə bitkisi olursa-olsun (istər ağac, istər kol, istərsə də koltipli ağac) heyva bitkisinin timsalında tam bir orqanizm olub ayrı-ayrı orqanlardan təşkil olunmuşdur.

Bitkinin morfoloji nişanələri, anatomik quruluşu və daşdığı vəzifə ilə bir-birindən fərqlənən hissəsinə orqan (üzv) deyilir.

Bitkinin orqanlarının təsvirinə və ya öyrənilməsinə orqanoqrafiya deyilir. Orqanlarının öyrənilməsində məqsəd meyvə-giləmeyvə bitkilərinin normal böyüməsi, inkişafı, bol məhsul verməsi üçün meyvə bağlarında müxtəlif aqrotexniki əməliyyat tətbiq olunmasıdır. Aqrotexniki əməliyyatın düzgün

və səmərəli tətbiqi üçün meyvə-giləmeyvə bitkilərinin orqanlarını tanımaq, onların anatomik quruluşlarını və daşdıqları vəzifələri bilmək vacibdir.

Qeyd olunanları nəzərə alaraq heyva bitkisinin xüsusiyyətlərinə nəzər yetirək. Heyva bitkisi koltipli ağacdır. Yəni torpaq səthindən bir neçə ədəd odunlaşmış gövdə əmələ gətirə bilir.

Heyvanın hissələri

Digər meyvə bitkiləri kimi heyva bitkisi də üç vegetativ hissədən–gövdədən, kökdən və yarpaqdan təşkil olunmuşdur. Bitkinin kökümsov gövdəsi, tumurcuqları, tikanları, bığcıqları bu üç vegetativ hissənin şəklinin dəyişilmiş formasıdır. Zizək də yarpaq və gövdənin dəyişilmiş formasıdır. Lakin onun dişiciyi və erkəkcikləri meyvə və toxum əmələ gətirmək vəzifəsini ifa etdiklərindən ona generasiya orqanı, cinsiyyət orqanı və ya reproduksiya orqanı deyilir. Heyva bitkisi də digər bitkilər kimi yeraltı və yerüstü hissədən ibarətdir.



– Bitkinin yeraltı hissəsində müxtəlif tipli morfoloji və bioloji xüsusiyyətləri ilə bir-birindən fərqlənən köklər yerləşir.

– Bitkinin yerüstü hissəsi kök boğazı, gövdə, ştamp və çətirdən ibarətdir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində heyva bitkisi koltipli ağac şəklində becərilir. Vegetativ və generativ üsullarla artırılaraq sortundan və növündən asılı olmayaraq yüksək keyfiyyətli məhsul istehsal olunur.

Naxçıvan şəraiti üçün bu bitkinin əlverişli əlamətlərindən biri də may ayının birinci və ikinci on günlüklərinə qədər çiçəkləmə fazasının davam etməsi, əlverişsiz mühitə tez

uyğunlaşması, şaxtaya, zərərverici və xəstəliklərə qarşı son dərəcə dözümlü olmasıdır.

Azərbaycanın digər bölgələrində də heyva bitkisi bağbanlar tərəfindən xüsusi peşəkarlıqla becərilir. Lakin Naxçıvan heyvası özünün ətri, dadı, görünüşü və tərkibindəki qida və müalicəvi elementlərinə görə səciyyəvi xüsusiyyətə malikdir. Qədim əkinçilik mədəniyyətindən bizə Naxçıvan Muxtar Respublikasının meyvəçilik tarixində yerini tutan bir neçə heyva sortu miras qalmışdır.

Naxçıvanda bitən heyva sortları

«**Sarı heyva**» – Bu heyva sortu Ordubad rayonunun aşağı və yuxarı Əndəmic kəndlərində becərilir. Ağacı orta hündürlükdədir. Çətiri girdə formadadır. Meyvəsi yumru-oval formada, tünd sarı rəngdədir. Bir meyvəsinin orta çəkisi 200-250 qramdır. Ləti ağ-sarımtıl, sulu şirin və çox ətirlidir.



Olduqca dadlı və kövrək, xarici görünüşcə çox göyçəkdir. Şəkərliliyi 13,2%, turşluğu 0,3%-dir. Məhsul dardır, hər orta yaşlı ağacdən 160-170 kq məhsul tədarük olunur. Meyvələri oktyabr ayının ortalarında yetişir və mart ayınadək qalır. Daşınmağa, quraqlığa, şaxtaya, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlıdır.

«**Səfəri heyva**» – Bu sort Ordubad rayonunun Aşağı və yuxarı Əndəmic kəndlərində, həmçinin Babək rayonunun Zeynəddin və Kültəpə kəndlərində əkilib-becərilir. Ağacı orta boylu, qüvvətli, dəyirmi, çətirlidir, yarpaqları tünd yaşıl rəngdə olub forması eni lanset şəkillidir. Meyvəsi yumru-oval formadadır. Bir meyvəsinin çəkisi 180-200 qramdır.

Qabığı sarı rəngdə hamardır. Meyvəsinin ləti ağ, sulu, ətirli, meyxoš və kövrəkdir. Məhsuldar sortdur. Bir ağacdən 100-150 kq məhsul yığılır. Süfrə sortudur.

Rəcəbi heyva – Ordubad rayonunun Aşağı Əndəmic kəndində, Nüs-Nüs kəndində, həmçinin «Araz» EİB-nin Ordubad dayaq məntəqəsində əkilib-becərilməklə geniş yayılmışdır. Ağacı orta boyludur. Yarpaqları yaşıl, yumurtavaridir. Meyvəsi yumru oval formadadır. Bir ədəd meyvəsinin orta çəkisi 220-230 qram ağırlığındadır. Kasacıq tərəfi xırda və iri qabırğalıdır. Ləti ağ kövrək, şirin sulu və ətirlidir. Bir orta yaşlı ağacdən 80-100 kq məhsul götürülür. Quraqlıq, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlıdır.

Novrəst heyva – Bu heyva sortu Ordubad rayonunun Vənənd, Aşağı Əndəmic, Babək rayonunun Alagöz məzrə, Zeynəddin və Nəzərəbad kəndlərində əkilib-becərilməklə yayılmışdır. Ağacı orta boyludur. Yarpaqları açıq-yaşıl rəngdə olub, yumurtavaridir. Meyvəsi girdədir, orta çəkisi (bir ədəd meyvənin) 150-200 qramdır. Qabığı sarı çox ətirli, açıq darçın rəngindədir. Ləti sarımtıl, kövrək, şirin, sulu və ətirlidir. Bir ədəd orta yaşlı ağacdən 60-80 kq məhsul götürülür. Meyvələri sentyabr ayında yetişir, mart ayına kimi saxlamaq olur. Xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlıdır.

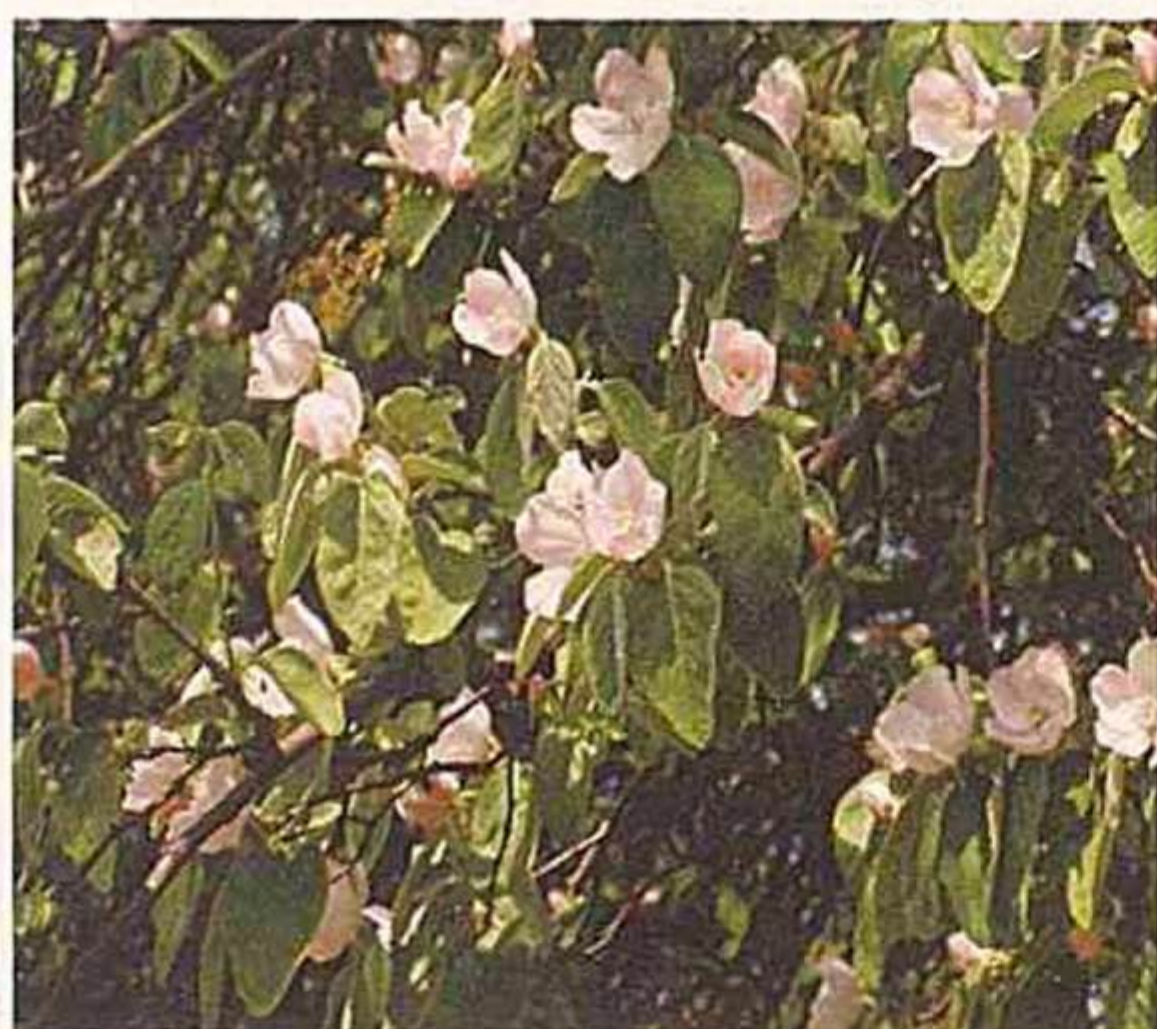
Armudu heyva – Bu heyva sortu Ordubad rayonunun əksər kəndlərində, Şərur rayonunun Maxta, Kərimbəyli, Kəngərli rayonunun Xıncab, Təzəkənd kəndlərində əkilib-becərilməklə geniş yayılmışdır. Ağacı alcaq boylu, yarpaqları ürək şəklində və ucları şişdir. Bir ədəd meyvəsi 150-200 qram olur. Meyvələri armud formasındadır. Şəkərliliyi 6,3%, turşluğu



3,4%-dir. Bir orta boylu məhsul verən ağacdən 50-60 kq məhsul götürülür. Meyvələri mart ayınadək qalır. Quraqlığa, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı yüksək davamlı sortdur.

Heyvanın aqrotexnikası

Artırma tingliyinin yaradılması: – Heyva bağlarının salınmasında tinglik təsərrüfatının yaradılması önəmli yerlərdən birini tutur. Tinglik yaradılması üçün ana ağaclarda fizioloji və bioloji baxımdan meyvələr mansırlanıb işarələnir və toxum tədarükü üçün saxlanılır. Çalışmaq lazımdır ki, ağacda meyvələr çox az, məsələn, bir orta yaşlı ağacda 6-8 ədəd ayrı-ayrı bar budaqlarında olmaq şərti ilə saxlanılsın. Meyvələr saxlanılan ağaclar üzvi gübrə və ya torfla güclü qidalandırılmalıdır.



Hər on gündən bir meyvə və budaqlardakı yarpaqların müşahidəsi aparılmalıdır. Meyvə yerləşən budaqda ən azı 800 ədəd yaşıl yarpaq olmalıdır ki, fotosintez və transprosiyanın tələblərini ödəyə bilsin.

Eyni zamanda ağac və meyvələrin xəstəlik və zərərvericilərinin müşahidəsi aparılaraq nəzarətdə saxlanılmalı, müşahidə olunan xəstəlik və ya zərərvericilərə qarşı mübarizə həyata keçirilməlidir. Meyvələrin tam yetişdikdən sonra dərilməsi məsləhətdir. Yetişməni yeyinləşdirmək üçün aşağıdakı əlamətləri nəzərə almaq lazımdır. Ağaca yaxınlaşdıqda meyvənin xoş ətrini, açıq narıncı və ya tünd sarı rəngin olması, yarpaq səthinin hamarlanması və qismən saralıb və ya qızarması, meyvə saplağının nazikləşməsi və çiçək yatağının dərinləşməsi, meyvənin üzərində yağlı tükcüklərin tökülməsi və üzərinin sürüşkənliyi, lətinin şəkərliliyi və meyvənin xoş olması

yeyildikdə lətin sərt olmaması, meyvə yatağında yağın toplanması.

Bütün bu əlamətlər müşahidə edildikdə meyvə bir-bir ağacdan ehtiyatla dərilir. Üç gün Günəş altında saxlandıqdan sonra iti bıçaqla toxum yatağını yaralamamaqla iki yerə bölünür. Toxumlar taxta bıçaqla zədələnmədən meyvə yatağından aralanıb, üzərində lət olmamaq şərti ilə təmiz və formalı sterilə olunmuş parçanın üzərinə sərilir. Bir heyva meyvəsində, adətən, 6-8 toxum olur. Toxumlar tədarük olunduqda çalışmaq lazımdır ki, sağlam və iri toxumlar seçilsin. Toxumlar bir ay otaq temperaturunda Günəş görmədən qurudulur. Qurudulmuş toxumlar içərisində naftalin preparatı atılmış kiçik kisələrdə əkin aparılanadək saxlanılır. Oktyabr və ya noyabr ayının sonunadək toxum əkiləcək sahə şumlanıb və ya bellənib hazırlanır. Cərgəarası 50 sm bitkiarası 35 sm olmaqla, ən azı 8-10 sm dərinliyində əkilir.

Əkindən sonra ötür kəs prinsipi ilə suvarma aparılır. Erkən yazda tam cücərib bitkilər torpaqdan 5-12 sm hündürlüyə qalxdıqdan sonra vegetasiya suvarmaları aparılıb kultivasiya və ketmenləmə əməliyyatları aparılır. Mövsüm ərzində tingliyin hər bir hektarına 40 kq azot, 25 kq fosfor, 36 kq kalium gübrələrinin verilib torpağa qarışdırılması məsləhətdir.

Mütəmadi olaraq becərmə işləri aparılaraq ikinci və üçüncü ilində meyvə bağlarının salınmasında tinglərdən istifadə olunur. Meyvə bağları salınarkən cərgəarası 3,5 metr, bitkiarası 3 metr olmaqla, hər hektara 650 bəzəndə 800 ədəd ting əkilir.

Cavan meyvə bağlarında aqrotexniki tədbirlər kompleksi aqronom məsləhəti əsasında həyata keçirilir.

Tinglärin əkilməsi və ana bağa qulluq

Çalışmaq lazımdır ki, tinglər payızda əkilsin. Əkini aparmaq məqsədilə yerin quruluşu nəzərə alınaraq razbivka yəni işarələmə aparılır. Cərgələrin və tinglər əkiləcək çalaların yeri kül və ya fosfor gübrəsi ilə işarələnir. Ting üçün çalalar qazıldıqda çalışmaq lazımdır ki, çalaların dərinliyi azı 35 sm olsun. Əkilərkən mütləq çalaların hər birinə 2 litr su tökülməli, ting çalaya qoyularaq torpaqlanarkən yaxşıca ayaqlanıb, su qarışıq olmaqla, hava qatı çıxarılmalıdır. Bir aydan sonra çalaların qıraq tərəfində çatlar əmələ gələcək ki, bu da ketmənləmə və ya üzdən belləmə ilə aradan qaldırılmalıdır.

Birinci ilində cavan ağaclara heç bir gübrə və ya qida verilməsi məsləhət deyildir. İkinci ildə müşahidə apararaq məbədi zoğların inkişafı nəzərə alınmaqla hər bir hektara 6-8 ton çürümüş peyin, 100 kq azot, 80 kq superfosfat, 80 kq kalium verilməsi məsləhətdir. Becərmə işləri aparılarkən çalışmaq lazımdır ki, kök boğazından və gövdənin ştampa qədər olan hissəsində əmələ gələn şivlər iti buşqu və ya bağ qayçısı ilə kəsilsin. Kökətrafi mütəmadi olaraq yumşaldılmalı quru budaqcıqlar təmizlənilib kənarlaşdırılmalıdır. Meyvə bağlarında şum və mulçalama işlərinin aparılması erkən yazda həyata keçirilməlidir. Üçüncü ilində heyva bitkisi nubar meyvələrini gətirir. Bu əlamət onun məhsula düşməsinə fizioloji nişanədir.

Heyva bağlarının hər bir hektarından 6-8 ton məhsul tədarük oluna bilər. Əlbəttə o məhsuldan söhbət gedir ki, realizə olunarkən rəqabətə girə bilsin.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində heyva həm də ona görə əlverişli bitkidir ki, yaz şaxtaları ona ziyan verə bilmir. Heyva ağacının çiçək fazası aprel ayının üçüncü, bəzən də may ayının birinci on günlüyünə təsadüf edir. Hətta çiçək fazasında da 1 dərəcə şaxtaya dözümlüdür.

Heyva bitkisini Naxçıvan şəraitində əkinçiliklə də artırmaq

mümkündür. Yəni vegetativ üsulla çoxaltmaq da olar. Lakin generativ (toxumla) çoxaldılma əlverişli olduğundan ona daha çox üstünlük verilir.

Heyvanın əhəmiyyəti

Respublikamızın əksər rayonlarında yetişən heyvanın həm meyvələrindən, toxumlarından, həm də yarpaqlarından şəfaverici vasitə kimi istifadə edilir. Hələ qədim zamanlardan bu meyvənin toxumlarından soyuqdəymədən, baş verən tənəffüs yollarının iltihabında, bronxitlərdə, sinəyumşaldıcı, iltihab götürücü maddə kimi istifadə edilir, eləcə də xroniki mədə-bağırsaq xəstəliklərini, mədə xorasını, mədənin selikli qişasını yumşaltmaq, yararı sağaltmaq üçün qəbul edilir.



Yetişmiş heyvanın toxumundan yarpaqlarından xalq təbabətində çox qədimdən istifadə edilməsi bu meyvəni təbiətin möcüzəli nemətinə çevirib.

Səhiyyənin o qədər də inkişaf etmədiyi dövrlərdə nənələrimiz heyvanın yarpaqlarından, cavan budaqlarından çay dəmləyərək ürək ağrısında sakitləşdirici və qan təzyiqini azaldıcı vasitə kimi istifadə edərdilər. Hətta heyvanın mürəbbəsi ürək zəifliyində qüvvətləndirici vasitə kimi məsləhət görülür.

Azərbaycanın bir sıra bölgələrində heyva ağacının gövdə və qol budaqlarının qabıqlarını qurudur, çay kimi dəmləyərək quru öskürəyi kəsməyə qarşı içirlər. Cənub bölgəsində yaşayan insanlar heyvanın toxumundan «heyvarub» adlanan məhlul hazırlayıb soyuqdəymələrdə əmələgələn müxtəlif xəstəliklər zamanı indi də istifadə edirlər. Heyva ağacının yarpaqlarından hazırlanmış çayı şirinləşdirib qarın ağrıları, ishal, eləcə də qusma zamanı uşaqlara içirirlər. Şəfaverici xüsusiyyətlərinə görə heyva farmakoloji cəhətdən də araşdırılıb. «Azərbaycanın müalicə əhəmiyyətli bitkiləri» kitabında yazılıb: heyvanın

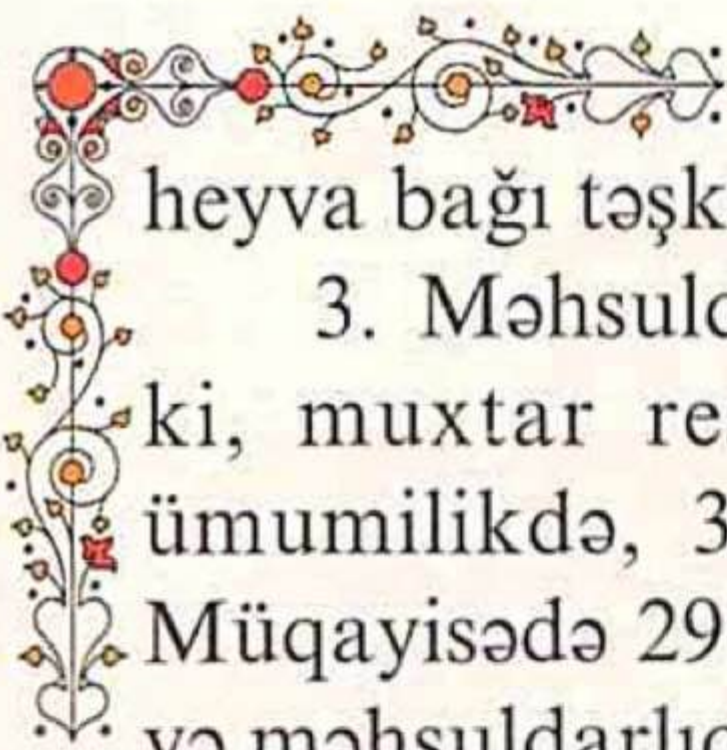
meyvələrində şəkər, sellüoza, pentazon, efir yağı, üzvü turşular (alma, limon, çaxır turşuları), dəmir, karotin, askarbin turşusu və s. vardır». Heyvanın iri meyvələrinin qabığında enano-etil və pelarqon-etil efirlərinin mövcudluğu onun ətirli olmasını şərtləndirir. Hətta heyvanın toxumlarında belə, insan orqanizmi üçün lazım olan qlükoza, selikli və zülal maddələri, şəkər, qatran, ursol turşusu və s. vardır. Kliniki təcrübələr nəticəsində öyrənilmişdir ki, heyvanın qurudulmuş yarpaqlarından sulu dəmləmə və ekstrat hazırlanaraq ürək-damar xəstəliklərində də istifadəsi əlverişlidir. Heyva yarpaqlarının dəmlənməsi bronxial-astmada çox gözəl müalicəvi təsir göstərir.

Qışa hazırlıq üçün heyvadan mürəbbə, cem və kompot hazırlanır. Heyvanın növündən asılı olaraq uşaqlar bəzən onu çiy yeməyi xoşlamırlar. Bu səbəbdən də bişmiş heyva daha ləzzətli və faydalı olur. Xüsusilə də onu quru şəkildə, yəni kabab kimi bişirib yemək insana çox xeyirlidir. Çalışmaq lazımdır ki, mürəbbə bişirərkən, yaxud da kompot hazırlayarkən heyvanın qabığı soyulmasın. Çünki onun qabığında insan orqanizmi üçün lazım olan bir çox vitaminlər var. Eləcə də toxumu atılmasın, qurudularaq saxlanılsın. Soyuqdəymə zamanı dərman içməkdənsə, heyva toxumundan dəmlənmiş çay içmək daha məsləhətdir.

Nəticə

1. Apardığımız statistik təhlillərin nəticəsi göstərir ki, muxtar respublika üzrə mövcud olan cəmi 3956,3 hektar meyvə bağının 252,2 hektarını heyva bağları təşkil edir, müqayisədə aydın olur ki, ümumi meyvə bağının 6,4%-ni heyva bağları təşkil edir.

2. Mövcud meyvə bağının 302,0 hektarı yeni salınmış meyvə bağıdır ki, bunun da 17,8 hektarını və yaxud 0,6%-ni heyva bağları təşkil edir. Məhsulverən meyvə bağları 2899,6 hektardırsa müqayisədə 186,5 hektarını və yaxud 0,6%-ni



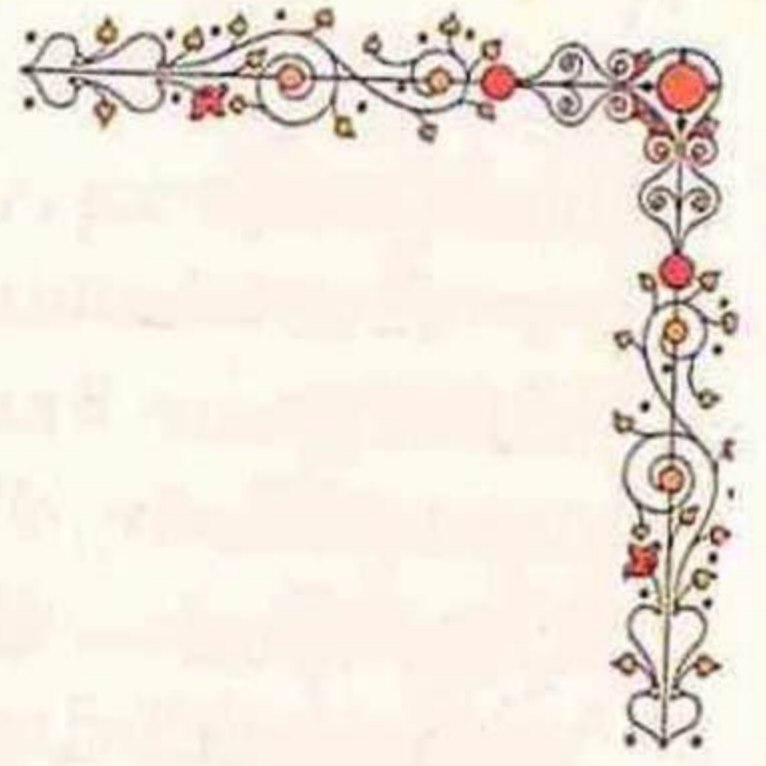
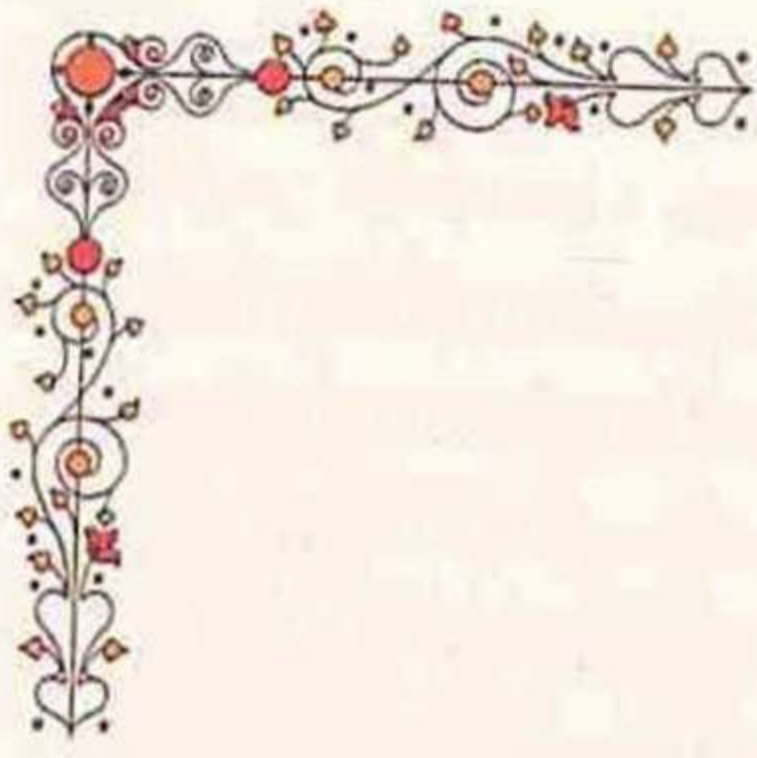
heyva bağı təşkil edir.

3. Məhsuldarlıq göstəricilərinə nəzər saldıqda görünür ki, muxtar respublikada mövcud meyvə bağlarından, ümumilikdə, 382284 sentner məhsul istehsal edilmişdir. Müqayisədə 29164,5 sentner heyva bağlarının payına düşür və məhsuldarlıq göstəricisinin 0,8%-ni təşkil edir.

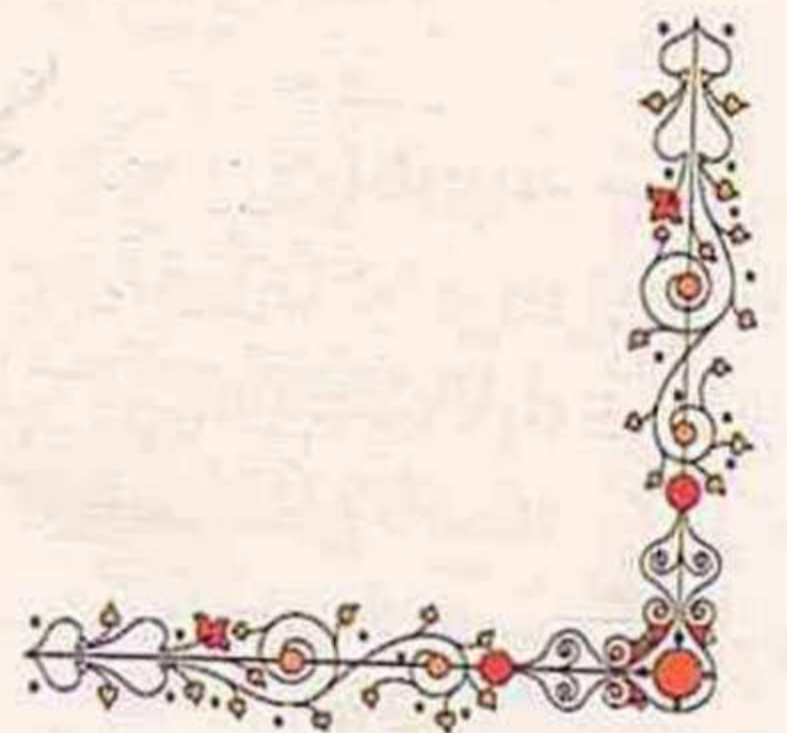
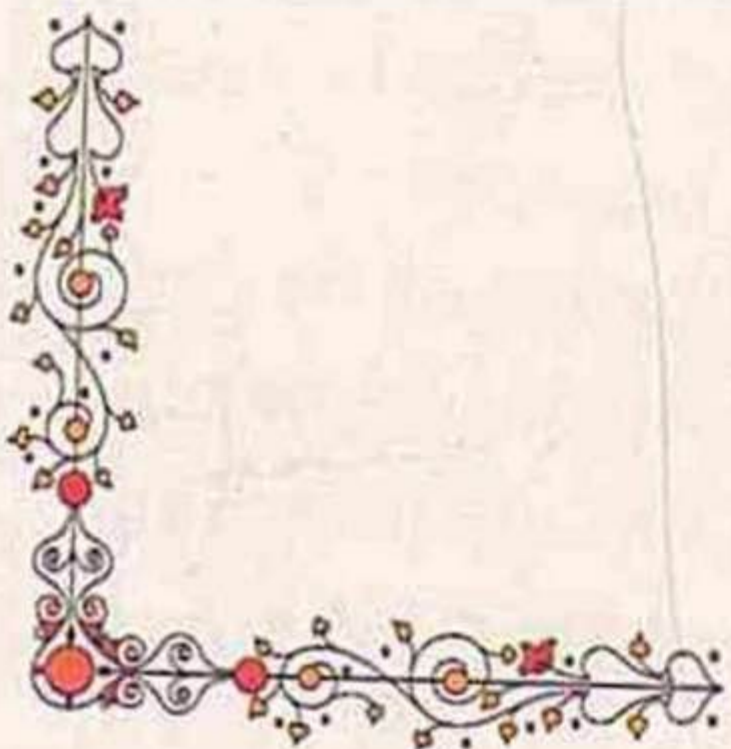
4. Məhsuldarlıq göstəricilərinə nəzər saldıqda görünür ki, muxtar respublikada və mövcud meyvə bağlarının ümumilikdə, 382284 sentner məhsul istehsal edilmişdir. Ümumi məhsulun 29164,5 sentneri yəni 7,6 % heyva bağlarının payına düşür.

5. Muxtar respublika üzrə mövcud olan meyvə bağının hər bir hektarından məhsuldarlıq 131,8 sentneri təşkil etmişdir. Heyva bağının bir hektarından isə məhsuldarlıq 156,4 sentner olmuşdur. Nəticədə, müqayisə göstərir ki, heyva bağının bir hektarından əldə edilən məhsuldarlıq digər meyvələrin məhsuldarlığından 24,6 sentner artıq olmuşdur.

Təhlillərin nəticəsi göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitinə heyva bitkisinin asanlıqla uyğunlaşması, zərərverici və xəstəliklərə qarşı davamlılığı, quraqlıq və susuzluğa dözümlülüyü, digər meyvələrlə müqayisədə bazarda yaxşı rəqabətə girmək və asan realizə olunmaq qabiliyyətini, həmçinin meyvələrinin müxtəlif təyinatlar üzrə geniş istifadə olunması, sadə üsulla uzun müddət saxlanıla bilməsi, iqtisadi cəhətdən səmərə vermə qabiliyyətinin nəzərə alınaraq əkin sahələrinin genişləndirilməsi məqsədamüvafiqdir.



Bitkilar



BÖYÜRTKƏN

Botaniki xüsusiyyətləri:

Gülçiçəklilər fəsiləsinin moruq cinsinə aid yarım cinsidir. Böyürtkən və moruğun 250-dən çox növü vardır. Yabani halda Asiya, Avropa və Amerika qitələrində geniş yayılmışdır. Qərbi Sibir, Qazağıstan, Orta Asiya və Qafqazda yetişir. Azərbaycanın bütün zonalarında böyürtkən kolluqları vardır. Onun Azərbaycanda 15 növü yayılmışdır. Naxçıvan Muxtar Respublikasında bu bitkinin 10 növü geniş yayılmışdır. Ordubad rayonunun Dəstə, Əndəmic, Vənənd, Aza, Gənzə, Şərur rayonunun Maxta, Kərimbəyli, Xanlıqlar, Çərçiboğan, Babək rayonunun Nehrəm, Qoşadizə, Xal-xal, Cəhri, Kültəpə, Kəngərli rayonunun Təzəkənd, Xıncab, Çalxanqala, Şahbuz rayonunun Batabat yaylağı, Nurs, Külüs, Kolanı kəndlərində geniş ərazilərdə yayılmışdır. Burada əhali həm çəpərlərdə və həm də xüsusi qulluq etməklə meyvə və yarpaqlarından peşəkarlıqla istifadə edirlər.



Meyvəsinin tərkibində şəkər (qlükoza, fruktoza və saxaroza), pentazon, üzvi turşular (alma, limon, salsil və s.) müxtəlif vitaminlər və pektin maddələri vardır.

Böyürtkən may ayından başlayaraq, avqusta qədər çiçəkləyir, çiçəkləri ağ və ətirlidir. Eyni vaxtda kollarda həm təzə açılmış çiçək və həm də yetişmiş meyvə olur. Çiçək açdıqdan təxminən bir ay sonra meyvəsi yetişir. Meyvəsi forma etibarilə uzunsov və konusvari, rənginə görə qırmızı qara, al-qırmızı və sarı olur. Naxçıvan Muxtar Respublikasında irimeyvəli, gecyetişən və quraqlığa çox davamlı böyürtkən

formaları vardır. Əhali tərəfindən geniş istifadə edilir. Lakin böyürtkənin meyvəsini toplamaq çox çətindir. Naxçıvanda ən çox istifadə olunan buş böyürtkəni, bozumtul böyürtkən və qanşirəli böyürtkən növləridir. Bu növlərin hər birinin özünəməxsus biomorfoloji xüsusiyyətləri vardır.

Bus böyürtkəni; – El arasında buna moruq deyilir. Boyu bir metrə çatan, çox da böyük olmayan koldur. Budaqları silindirvari olub, üzərində tək-tək qırmızımtıl tikanları vardır. Gövdəsi seyrək tükcüklü, pasvari ləkəlidir. Yarpaqları 3-5



yarpaqcıqdan ibarət olmaqla uzun saplaqlıdır, üstədən tünd-yaşıl, tüksüz, altdan bozumtul keçətükcüklü və kənarları mişarvardişlidir. Meyvəsi dadlı, şirəli, qırmızımtıl rənglidir. Əlverişli şəraitdən asılı olaraq iyun-iyul aylarında çiçəkləyir və av-

qust-sentyabr aylarında yetişir.

Bu növə respublikamızın dağ meşələrində, kolluqlarda, dərə və qayalıqlarda, xüsusən yuxarı dağlıq zonalarda və subalp sərhədlərində, rütubətli daşlı-çınqıllı yamaclarda təsadüf edilir.

Ordubad rayonunun əksər yerlərində həyatıyanı sahələrdə əhali tərəfindən xüsusi həvəslə becərilib meyvəsindən istifadə edirlər.

Gündəlik həyatımızda son dərəcə qiymətli əhəmiyyəti olan bu bitkinin artırılması zamanı Ordubad rayonunun ərazisindən gətirilmiş əkin materialından istifadə məsləhətlidir.

Bozumtul böyürtkən; – Böyu 1 metrə qədər çatan koldur. Budaqları boz rəngli, tikanları silindirvari olub, əksər halda

yerə doğru əyilir. Yarpaqları üç yarpaqcıqlıdır, yarpaqaltı enli lansetvaridir. Yarpaq saplağı çox qısa, üstdən tünd yaşıl olub, hər iki tərəfdən seyrək tükcüklüdür. Çiçəkləri süpürgəvari, çiçək qrupunda yerləşən az çiçəklidir. Kasa yarpaqları xırda keçətükcüklü olub, meyvəyə yapışiq haldadır. Ləçəkləri uzunsov, ortadan dilimli olmaqla ağ rənglidir. Meyvəsi qaramtıl, toxumu nisbətən iridir, azdənəli və dadsızdır. May-iyun aylarında çiçəkləyir, iyun-oktyabr aylarına kimi meyvə verir. Bəzən kolun üstündə həm çiçək, həm də meyvə olur.

Bozumlu böyürtkən respublikamızın meşələrində düzən hissədən başlayaraq, orta dağqurşağına kimi kolluqlarda, açıq sahələrdə, yol və arxların kənarlarında bitir, keçilməz cəngəlliklər yaradır.

Şahbuz rayonunun Kolanı, Qarababa, Ayrınc kəndlərində əksər həyətlərin kənarlarında əhali tərəfindən çəpər kimi istifadə olunur.

Qansirəli böyürtkən; – Bu növ böyürtkənin boyu 1,5-2,5 metrə çatır. Gövdə əmələ gətirən budaqları tilli, üzəri düz və ya azacıq əyilmiş sarımtıl tikanlıdır. Yarpaqaltlığı kiçik və sıx tükcüklüdür. Yarpaqları 3-5 yarpaqcıqdan ibarət olub üst tərəfi yaşıl, alt tərəfi ağ, boz keçətükcüklüdür, kənarları qeyri-bərabər dişlidir. Ləçəkləri açıq-qəhvəyi və ya bənövşəyi, meyvəsi iri toxumlu, yetişdikdə qaramtıl rəngli olur. İyun ayından çiçəkləyir, sentyabrda meyvəsi yetişir.

Respublikamızın düzənliklərindən başlayaraq dəniz səviyyəsindən 800 metr yüksəkliyə qədər açıq sahələrdə, kolluqlarda və yol kənarlarında bitir. Qələm və kolu bölməklə çoxaldılır. Ən yaxşı əkin materialı kökdən törəyən və məhsul verməyən yeni gövdələr hesab edilir. Qeyd olunan sortların hər üçündən mürəbbə, müxtəlif şirələr, kompot, marmelad kisel və s. hazırlanıb geniş istifadə olunur.

Əhəmiyyəti

Böyürtkən və moruq mürəbbəsi; yabanı və ya mədəni sortlardan hazırlanır. Yabanı moruq meyvəsindən hazırlanmış mürəbbə öz keyfiyyətinə, ətrinə və dadına görə mədəni moruq sortlarından hazırlanmış mürəbbədən heç də geri qalmır.

Moruq mürəbbəsi bişirmək üçün təzə dərilmiş, yetişmiş meyvədən istifadə edilir. Meyvədə moruq böcəyinin sürfələri (xırda ağ qurdlar) göründükdə onu yumaq lazımdır. Bunun üçün bir litr suya 15-20 qram duz tökülmüş məhlulda meyvələr 10-15 dəqiqə saxlanılır. Bu zaman üzə çıxan sürfələr yığılıb kənar edilir. Moruq mürəbbəsi az vaxt içərisində bişirilib başa çatdırılmalıdır.



Şərbət hazırlamaq üçün 1 kiloqram meyvəyə 1,3-1,5 kiloqram şəkər tozu və 2,5 stəkan su götürülür. Hazırlanmış şərbətə meyvə tökülür və zəif odda 5 dəqiqə qaynadılır. Soyuduqdan sonra ikinci dəfə 8-10 dəqiqə bişirilir və yenidən soyudulur. Üçüncü

dəfə mürəbbə tam hazır olunca bişirilir.

Böyürtkən və moruq mürəbbəsinin hazırlanmasında başqa üsullardan da istifadə edilir. Meyvə şərbətə tökülüb 3-4 saat saxlanılır. Sona şərbət süzülərək meyvədən ayrılır və 100° C qaynadılır. Meyvə ehmalca qaynadılmış şirəyə tökülür və mürəbbə hazır olunca yenidən qaynadılır.

Sadə üsullardan biri də moruq meyvəsinin üstünə şəkər tozu tökülüb 6-8 saat saxlamaqdır. Sonra zəif odda 5-8 dəqiqə qaynadılır. Beş-on dəqiqə soyuduqdan sonra yenidən mürəbbə hazır olunca qaynadılır. Soyutma bir neçə dəfə təkrar edilir və köpüyü yığılır. Mürəbbənin daha təravətli

olması və xarlanmaması üçün 1 kiloqram meyvəyə 1-2 qram limon və ya şərab cövhəri əlavə edilir.

Böyürtkən şirəsi: – Təmizlənmiş meyvə (yarpaq qalığı, saplaq, xarab meyvə və s.) saxsı qaba doldurulur və su ilə dolu qazanın içərisinə qoyulub zəif odda bir neçə saat qaynadılır. Saxsı qaba yığılmış şirə qazana süzülür və şəkər tozu (1 litr şirəyə 500 qram qənd tozu) əlavə edilərək qaynadılır. Qaynama müddətində şirənin köpüyü bir neçə dəfə yığılır. Qaynadılmış şirə lazımı qatılığa çatdıqdan sonra soyudulur və şüşə qablara doldurularaq ağzı bərk bağlanılır.

Böyürtkən kompotu: – Təmizlənmiş meyvə bankalara doldurulur, üstünə əvvəlcədən hazırlanmış (1 kq meyvəyə 300-400 qram şəkər tozu) isti (30°) şərbət tökülür və 15-20 dəqiqə sterilizə edilir. Hazır məhsul ağzıbağlı qablarda sərin yerdə saxlanılır.

Böyürtkən marmeladı: – Yetişmiş və seçilmiş meyvə əzilərək süzgəcdən keçirilir. Alınmış şirə qazana tökülüb zəif oda qoyulur. Zəif alovda şirənin tərkibindəki su tədricən buxarlanır və qatılaşır. Marmelad hazırlamaq üçün şirəyə (1 kq meyvə 350 qram) şəkər tozu əlavə edilir və 30 dəqiqə qaynadılır. Qaynayıb qatılaşan marmelad bankalara doldurularaq sərilir və quru yerdə saxlanılır.

Böyürtkən kiseli: – Təmizlənmiş və seçilmiş meyvələr yüngülcə yuyulur və süzgəcdən keçirilir. Qazana su, şəkər tozu və əvvəlcədən soyuq suda diqqətlə qarışdırılmış kartofunu qarışığı tökülür. 1 stəkan böyürtkən 0,75 stəkan şəkər tozu, 2 xörək qaşığı kartof unu və 2 stəkan su götürülür. Qatışıq qaynadılır və böyürtkən hazır kütləyə əlavə edilərək yaxşıca qarışdırılır. Hazır kisel soyudulduqdan sonra istifadə olunur.

Bunlarla yanaşı, böyürtkənin meyvəsi və digər orqanla-

rından təbabətdə müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində peşəkarlıqla geniş istifadə olunur.

Bunları bilmək faydalıdır

Böyürtkən yarpağının 20 qramını 1 stəkan suda dəmləyin və ondan gündə 3-4 stəkan için. Bu soyuqdəymənin saėalması   n əvəzsiz dərmanlardan biridir.

B y rtk nin meyvəsini əzib bədəndə olan yaraların üzərinə qoymaqla saėalma daha tez müalicə olunur.

Böyürtkən yarpaqlarını v  təzə çıxan zoėlarını xırda-xırda doėrayır və onu suya töküb v m odda qaynadırlar. Bu mayeni ba a sürtməklə sızanaq yaralar saėalır, t kl r isə qaralır.

B y rtk nin təzə zoėlarından əmələ gələn yarpaqları çeynəmək damaq yarası   n münasib dərmanlardan biridir.

B y rtk nin kal meyvələrini qurudub çay kimi dəmləyib şəkər x st liy n  qarşı dərman kimi içmək məsləhətdir.

Qurudulmuş köklərini suda bişirib vərəm x st liy n  qarşı dərman kimi i l dirler.

Böyürtkən yarpaqlarını çay kimi dəmləyərək boėaz aėrısı zamanı dezinfeksiyaedici dərman kimi qarqara edirlər.

Böyürtkən yarpağını inək yaėında bişirib, yanıq zamanı məlhəm kimi tətbiq edirlər.

Böyürtkən meyvəsi: – Qan təzyiqini nizamlayır, g z zəifliyini yax ıla dırır, ayaqlardakı  i liyi aradan qaldırır, aėız, dil, diş  ti iltihablarına xeyirlidir.

K k n  qaynadıb suyunu i dikd  qandakı şəkərin miqdarını a aėı salır.

DARÇIN

Darçın Asiya mənşəli yarpaq tökməyən, xoş qoxulu bir ağac bitkisi olub (cinnamomun schaeffer) fəsiləsinin Locuraclae növünə aiddir. Araşdırmaların nəticələri göstərir ki, darçın ağacının vətəni Şri-Lanka, Hindistan və Madaqasqar ölkələridir. Bu ölkələrin ərazilərində darçının müxtəlif növləri geniş şəkildə əkilib-becərilir.

Botaniki xüsusiyyətləri: – Dəfnəkimilər fəsiləsinə aid olub, hündürlüyü 15 metrə çatan həmişəyaşıl ağacdır. Yarpaqları yumurtavari, 3-5 damarlı, çiçəkləri yaşımtil-sarı xırda ölçülü olmaqla, süpürgə formasına malikdir.

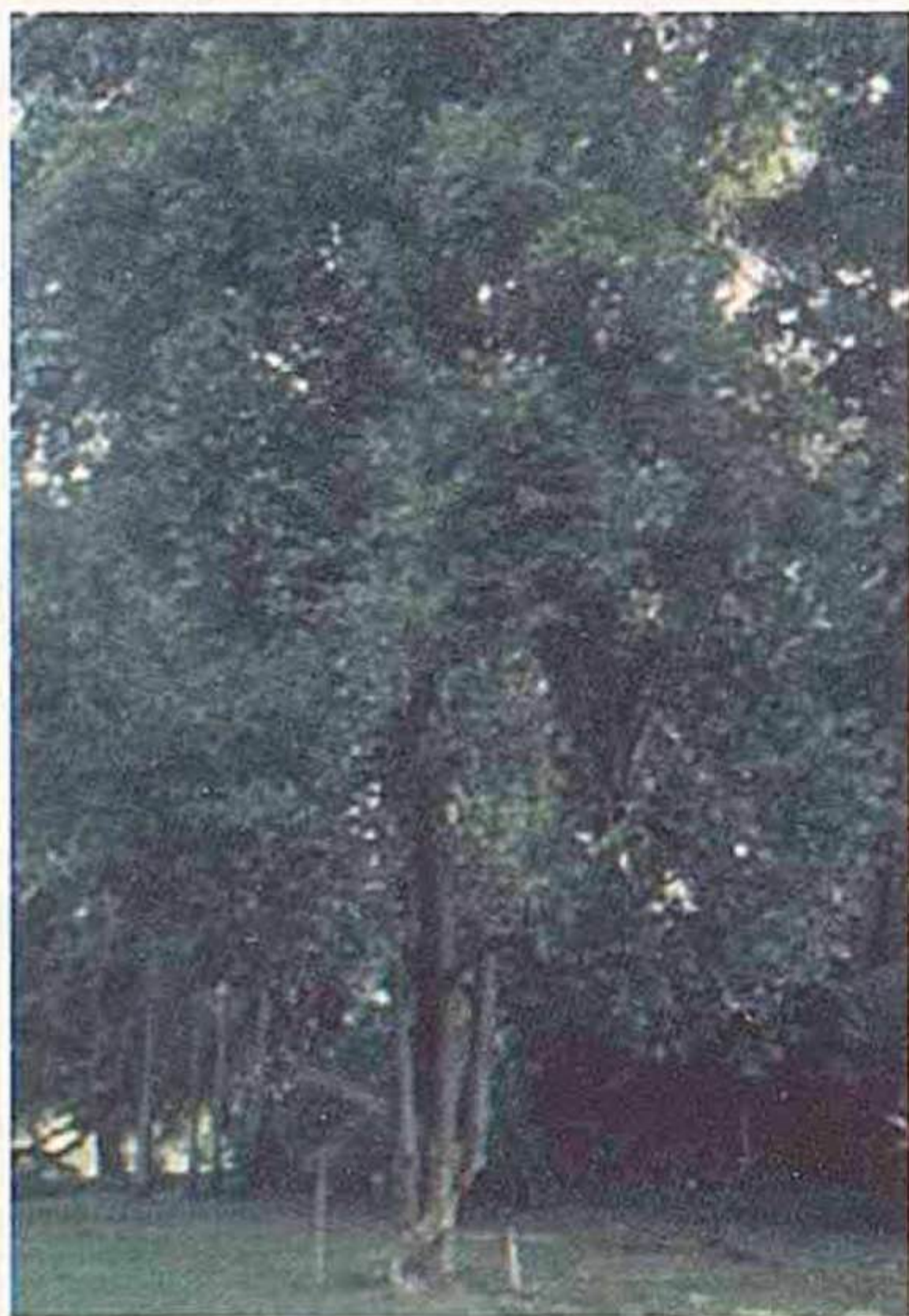
Biomorfoloji xüsusiyyətləri:

– Darçın bitkisi müxtəlif növ iqlim şəraitinə, eləcə də əlverişsiz mühitə tez uyğunlaşır. Təsnifatından asılı olma-yaraq əkin aparılması mümkün olan bütün torpaq tiplərində becərilməsi mümkündür. Orta dağlıq ərazilərdə dəniz səviyyəsindən 900-1000 metr yüksəklikdə, illik yağmurların miqdarı 200-250 mil. olan dəmyə sahələrdə də becərilir. Eyni zamanda bu bitkinin becərildiyi yerlərdə illik temperatur $+26, +27C^0$ olmalıdır. Kontinental iqlimə malik olan ölkələrdə əkilib-becərilməsi mümkün deyildir. Dünya bazarında darçın bitkisinin ədviyyatının əsas təchizatçısı Şri-Lanka ölkəsidir. Bu bitkinin səciyyəvi xüsusiyyətləri və əhəmiyyəti nəzərə alınaraq, son dövrlərdə Rusiya Federasiyasının subtropik zonalarında becərilməsi sınaqdan keçirilərək, tədqiqat aparılır.

Darçın bitkisinin özünəməxsus xarakterik xüsusiyyətləri onun vegetativ (kök və gövdə ilə) və generativ (toxumla) üsullarla

artırılmasına əsas verir. Tədqiqatların nəticəsi göstərmişdir ki, toxumla çoxaldılma daha əlverişlidir. Məhsul yığımından bir həftə sonra toxumun əkilməsi məqsədamüvafiq hesab edilir.

Müşahidələrin nəticəsi göstərir ki, toxumların yarovizasiya müddəti (rüşeym kökçüyünün çırtması) qısa müddətə təsadüf edir. Belə ki, toxumlar torpağa düşdükdən 20-30 gün sonra cücərir. Ting tədarükü üçün toxumlar əkilərkən cərgə arası 90 sm, bitkiarası 45 sm olmaqla, əkin sxemi tətbiq olunur.



Sistemli bağlar iki və ya üç yaşında olan güclü inkişaf malik tinglərdən yaradılır. Ana bağların yaradılmasında cərgə arası 3 metr, tingarası 3 metr olmaqla, əkin sxemi tətbiq olunur.

Yeni yaradılan bağlara torpaq iqlim şəraiti nəzərə alınmaqla yüksək aqrotexnika tətbiq olunur. Aqrotexnikanın tətbiqində maraqlı tədbirlərdən biri cavan ağacların yan budaqlarının vurulmasıdır. Ağaclarda güclü çətir əmələ gələrək, çoxlu sayda zoğ formalaşsın deyə ilkin mərhələdə güclü budama işləri aparılır. Budama işləri aparıldıqdan 2-il sonra, yeni əmələ gələn şivlər və budaqcıqların uzunluğu 3 metrə, diametrləri 2,5 santimetrə çatdıqda məhsul yığımına başlanılır. Darçın ağacından ədviyyat üçün tədarük olunan məhsul budaqlardan soyularaq əldə olunan qabıq, yarpaq və çiçəklərdir.

Məhsul tədarükü üçün ağacların ştamp hissəsi (kök boğazından başlayıb çətir hissəyə qədər olan gövdə) saxlanılmaqla çətirdən budaqlar yarpaqlarla birlikdə kəsilib götürülür. Kəsilmiş budaqların qabığı soyulmaqla oduncaq hissəsindən ayrılır. Tədarük olunmuş

qabıq yarpaqlarla birlikdə örkən və ya çatı şəklində hörülüb, Günəş altında qurudulur. Xammal əmələ gəlməsi ərafəsində hörülmüş qabığın rəngi açıq-qəhvəyi, yaxud tünd-sarı olur. Qurudulma əməliyyatı başa çatdıqdan sonra məhsul çeşidlənərək, eşilib boru halına salınır. Hazırlanmış xammal xüsusi texnologiya əsasında emal olunur və ondan ədviyyat sənayesi və səhiyyədə, eləcə də kulinariya sahəsində özünə şöhrət tapan darçın yağı, darçın tozu, həmçinin digər çeşidli məhsullar alınır. Tədqiqat və təhlillərin nəticələri göstərir ki, bir ildə darçın bağından iki dəfə məhsul götürülməsi mümkündür. Birinci yığım may-iyun aylarına təsadüf etməklə, bir hektardan 50-70 kq, ikinci yığım noyabr-dekabr aylarında aparılmaqla 100-110 kq məhsul tədarük olunur. Darçının qabıq hissəsində efir yağlarının miqdarı 2 faizə qədər olur. Yağın tərkibində qətran, nişasta və digər əvəz olunmayan maddələr və elementlər vardır.

Elmi-texniki tərərqi əsrini yaşadığımız bugünkü gündə də darçın ədviyyatından səmərəli və geniş şəkildə istifadə olunur.

Bunları bilmək faydalıdır.

1. Darçın yeməklərdə və şirniyyatlarda yaxşı qoxu verilməsi üçün istifadə edilir. İsti xörəklər boşqaba çəkilməzdən 10 dəqiqə əvvəl (bir pors yemək üçün istifadə norması 0,3 - 0,5 qram olmaqla) üzərinə darçın tozu səpilir. Bu qaydada istifadə olunan darçın ədviyyatı əhval-ruhiyyəni yaxşılaşdırır, orqanizmdə maddələr mübadiləsini tənzimləyir, ürək fəaliyyətini gücləndirir.

2. Darçın yağını bədənin iflic olan nahiyəsinə sürtüb ovurlar. Bu iflicin müalicəsinə faydalı hesab edilir. Müalicə axşamlar, yatmadan əvvəl aparılır.

3. Azərbaycanda darçın ədviyyatını çay və südə əlavə edib,

içilməsinə üstünlük verilir. Çay dəmlənərkən 5-stəkanlıq çaynikə bir çay qaşığı quru çaya 0,3 qram darçın tozu atıb üzərinə qaynanmış su süzülər. Çaynik 6 dəqiqə zəif odun üzərində dəmlənir. Dəmlənmiş çay əncir mürəbbəsi və ya kişmişlə içildikdə mədə bağırsağ xəstəliklərinin müalicəsinə çox fayda verir.



4. 200 qramlıq stəkana bir çay qaşığı bal töküüb üzərinə qaynanmış isti su əlavə edin, qarışdırıb şərbət hazırlayın. Hazırlanmış şərbətə 0,4 qram darçın tozu əlavə edərək ağzını örtün 5 dəqiqədən sonra təkrar qarışdırıb aramla için. Belə bir şərbətin qəbul edilməsi soyuqdəymə hallarını tam aradan götürür, tənəffüs və həzm prosesini yaxşılaşdırır.

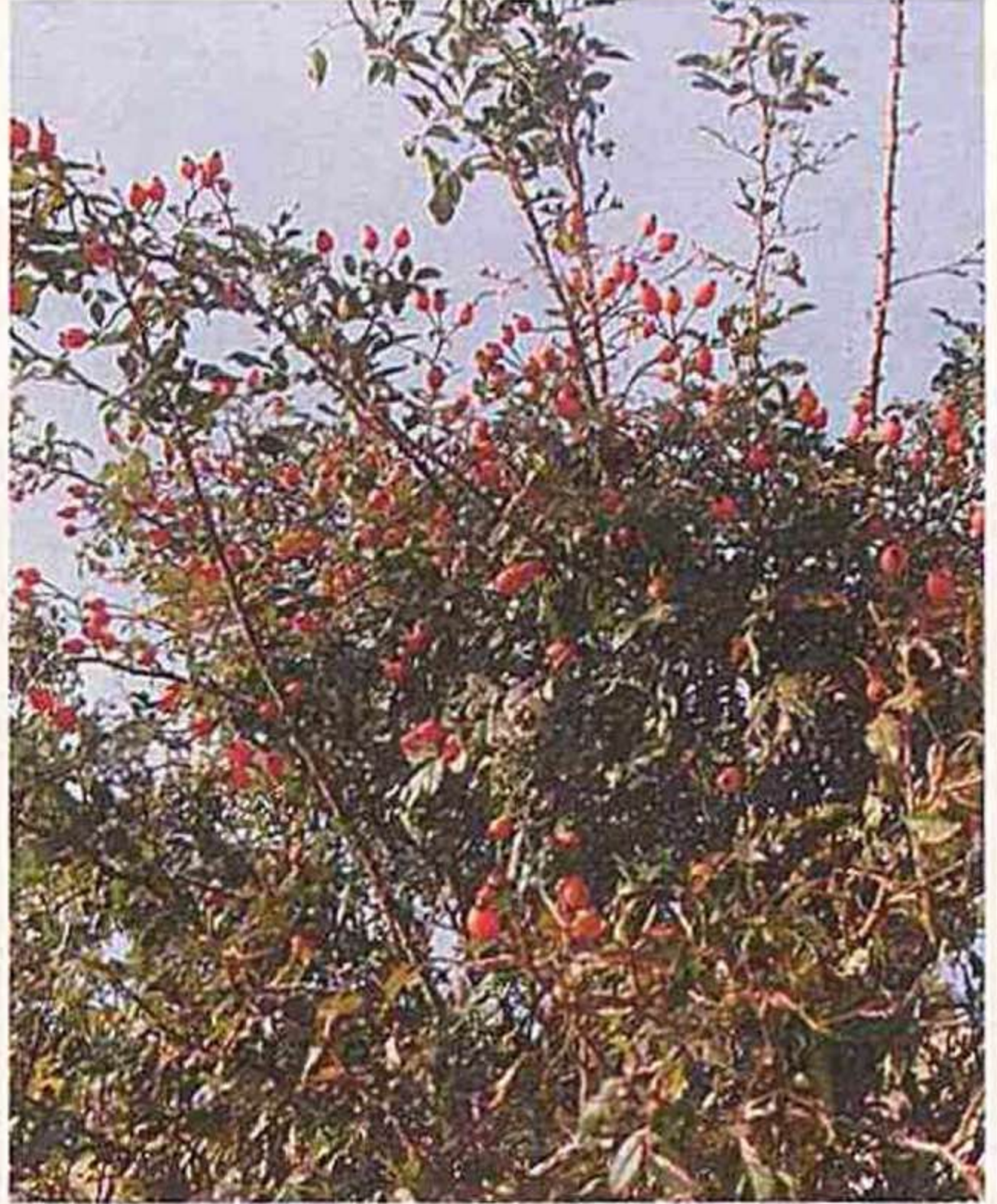


5. Fiziki işdə işləyənlərə məsləhət görülür ki, gün ərzində (səhər və axşam) darçın çayı içməyə üstünlük versinlər. Bu halda orqanizmin fiziki yorğunluğu çəkilər, əhval-ruhiyyəsi yaxşılaşır.

“Qədim tarixə malik olan xalq təbabətimiz bizə deyir ki, min dərd varsa, min bir dərmanı var!”

HƏMƏRSİN

Botaniki xüsusiyyətləri: –Həmərsin (İtburnu) bitkisi gül-çiçəklilər fəsiləsindəndir. Qafqazda 56, Azərbaycanda isə 49 növü yayılmışdır. Hündürlüyü 2,5-5 metrə çatan koldur. Bir kökdən bir neçə tikanlı gövdə çıxır. Gövdəsi tikansız olan növləri də vardır. Çiçəkləri qalxanvari və ya süpürgəvari qrupda və bəzən də budaqlarda tək-tək yerləşir. Yarpaqları növbəli düzülüşlü olmaqla ellepsvaridir. Yarpağın qıraq tərəfləri mişarvari çıxıntılarla əhatə olunmuşdur. Yarpaqlar tünd yaşıl və ya açıq yaşıl rəngdə, çiçəkləri solğun çəhrayı rəngdədir. Çiçəklər görünüşcə qədəh formasındadır. Çiçəkləri əksər ali bitkilərdə olduğu kimi, çiçək yatağından, 5 ləçəkdən, 5 erkəkcikdən, bir dişicikdən ibarətdir.



Meyvəsinin saplağı çılpaq meyvəsi 2,5-5sm – uzunluğunda, ovalşəkilli olmaqla, bir qədər dəyirmidir. Bitki may-iyun aylarında çiçəkləyir, əsasən, avqust-sentyabr aylarında yetişir, yetişmiş meyvəsi al-qırmızı rəngdədir. Kök sistemi güclü şaxələnen olub 1,5-1.8 metr torpağın dərinliyinə gedə bilir. Şeh kökləri güclü inkişaf edərək torpağın nisbi rütubətindən asanlıqla qidalana bilir.

Biomorfoloji xüsusiyyətləri: – Həmərsin çay gölməçələrində, göl kənarlarında, seyrək meşə talalarında, təpə və dağ yamaclarında

qumlu, daşlı düzənliklərdə dəniz səviyyəsindən 1400 metr yüksəkliyə kimi olan sahələrdə bitir. Böyük Qafqazda, Samur-Dəvəçi düzənliyində, Alazan, Əyriçay vadilərində, eləcə də Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazilərində geniş yayılmışdır.

Tədqiqatların və ekspedisiyaların nəticələri göstərir ki, həmərsinin ən qiymətli növləri Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şahbuz rayonunun Batabat yaylağında, Biçənək, Külüs, Kolanı, Ordubad rayonunun Vənənd, Kilit, Nüs-nüs, Əndəruc, Sədərək rayonunun Qarağac, Sədərək, Şərur rayonunun Xanlıqlar, Çərçiboğan, Maxta, Kərimbəyli və Arbatan, kəndlərinin ərazilərində yayılmışdır. Bu ərazilərdə müxtəlif məqsədlər üçün peşəkarlıqla istifadə olunur. Kök və toxumla çoxala bilir. Ən əlverişli artırma



üsulu kök vasitəsi ilə aparılan artırma hesab olunur. Əlverişsiz mühitə çox asanlıqla uyğunlaşır. Naxçıvan Muxtar Respublikasının əksər yerlərində yabani formasından həyətlərin çəpərə alınmasında geniş istifadə olunur. Yaxşı məhsul verən hündür kolların hər birindən

orta hesabla 12-25 kq meyvə tədarük etmək mümkündür. Çox barverən kolların budaqları meyvələrin yetişmə fazasında əyilib yerə yaxınlaşır. Budaqları və gövdəsi son dərəcə elastik olduğundan qırılıb zədələnməyə qarşı müqavimətlidir. Zərərverici və xəstəliklərə, eləcə də şaxtaya dözümlüdür. Kolları budamaqla cavanlaşdırmaq qısa müddət ərzində mümkündür. Əhəmiyyətli xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, həm ərzaq kimi istifadə olunmasında, həm kulinariyada ədviyyat kimi, eləcə də səhiyyədə müalicəvi vasitə kimi çox geniş istifadə olunur.

Əhəmiyyəti: – Həmərsin bitkisinin kökündə, gövdəsində və yarpağında aşı maddəsi, meyvəsində 8,09 % şəkər, 2,74 % pektin, 2,18 % pentazon, 3,58 % aşı və rəngləyici maddə, 5000-1077 mq % vitamin, 0,071mq % efir yağı vardır. Yetişməmiş meyvəsində askorbin turşusu vardır. Meyvənin həddindən artıq yetişməsi turşuluğun azalmasına səbəb olur. Həmərsin meyvəsində

C vitaminin toplanması meyvənin yetişmə dərəcəsiindən asılı olaraq dəyişir. Yüksək miqdarda C vitamini almaq üçün onu sütül vaxtı, yəni tam yetişmədən 10-15 gün əvvəl yığmaq daha əlverişlidir. Tükcüklü həmərsin növünün meyvəsində mütləq



quru çəkiddə 1607-3800 mq % – C vitamini, 0,03 % efir yağı vardır. Tərkibindəki C vitamini aktivliyinə görə qarğıdalıdan 10-20, sitrus meyvələrindən 35-40, almadan 100-dəfə artıqdır. Mədəni gül sortların alınmasında calaqaaltı kimi istifadə olunur. Həmərsinin böyük xalq təsərrüfatı əhəmiyyəti vardır. Azərbaycanın Zaqatala , Lənkəran, Şəki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazilərində sahələri genişlənməkdədir. Ümumilikdə, statistik təhlillər göstərir ki, həliyədə bu bitkinin yayılıb inkişaf etdirilən sahəsi 2500 hektardan artıqdır. Respublikamızda gülçülüyn inkişaf etdirilməsi ilə bağlı daha məhsuldar növlərin seçilib, inkişaf etdirilməsi zəminində elmi-tədqiqat işləri aparılır. Azərbaycanın dağ rayonlarında meyvələrin tədarükü avqustun axırı, sentyabrın birinci yarısı ən yaxşı vaxt hesab olunur. Həmərsindən alınan dərman preparatlarından qan dövranının yaxşılaşdırılmasında, böyrək, mədə, dəri xəstəlikləri və yaraların müalicəsində istifadə olunur. Tərkibində çoxlu miqdarda mikroelementlər, mürəkkəb efir, fitonsid və s. vardır. Ondan mürəbbə, vitaminli içki, kompot və s. hazırlanır.

Bunları bilmək faydalıdır.

1. Həmərsin mürəbbəsinin hazırlanması

Meyvələr seçilir, təmiz dəsmalla silinir və toxumları çıxarılır. 1 kq hazır meyvəyə 0,5 kq qənd tozu və bir ədəd limon suyu əlavə edilərək, şirə hazırlanır. Hazırlanmış şirə meyvənin üstünə tökülür və zəif alovda qaynadılır. Tez- tez köpüyü yığılır. Meyvə şirəsi dibinə çökdükdə oddan götürülür və meyvə şirəsindən üstünə tökülür və yaxşıca silkələnir.

Hazırlanmış mürəbbə sərin və quru yerdə saxlanılır.

2. Vitaminli içkinin hazırlanması

Qurudulmuş meyvə soyuq suda yuyulur və azacıq əzilir. Bir stəkan suya bir xörək qaşığı əzilmiş meyvə tökülür və ağziörtülü halda 8-10 dəqiqə qaynadılır. Şüşə qablara



tökülüb üstü örtülü halda qaranlıq yerdə soyudulur. Soyudulmuş içki ikiqat tənzifdən süzülür və meyvə sıxılır. Beləliklə, turşməzə tamı olan içki alınır. Tamın daha xoş və tərəvətli olması üçün azacıq şəkər tozu

əlavə edilir. İçkini uzun müddət saxlamaq məsləhət deyil çünki C vitamini parçalanıb öz əhəmiyyətini itirə bilər. Odur ki içki hazırladığı (dəmləndiyi) gün istifadə edilməlidir. Gün ərzində yaşlı, sağlam adamlar üçün 1-2, uşaqlar üçün isə 1 stəkan içilməsi məsləhət görülür.

3. Həmərsin kompotunun hazırlanması

Yetişmiş meyvə toxum və tüküklərdən təmizlənir. Soyuq suda yuyulur. Qaynar şəkər şərbətinə tökülüb 5-6 dəqiqə qaynadıldıqdan sonra bir gün ərzində sərin yerdə saxlanılmalıdır. Sonra meyvə süzgəcdən keçirilib şirədən ayrılır. Meyvələr bankalara yığılır, şirə isə yenidən 2-3 dəqiqə qaynadılıb meyvələrin üstünə tökülür, yarım litrlik bankalar 20, litrliklər isə 25 dəqiqəyə sterilizə edilir.

4. Həmərsin qurusu

Həmərsin meyvəsi kasayarpağı ilə birlikdə qurudulur. Meyvənin tərkibindəki dəyərli maddə və vitaminləri maksimum saxlamaq üçün onun qurudulması dərildikdən sonra dərhal aparılmalıdır. Həmərsinin meyvəsi təbii və süni olaraq qurudula bilər. İsti və günəşli havada təbii qurutma daha əlverişsizdir. Meyvələr əvvəlcə bütün qarışıqlardan və xarab meyvələrdən təmizlənir. Təmizlənmiş meyvə soyuq suda yuyulur. Yaxşı havada günəşli gündə örtülü yerdə (carda qda) qurutma müsbət nəticə verir. Lakin bu üsulla qurutma uzun müddət (30 gün) davam edir. Həmərsin meyvəsi duxovkada xüsusi quruducu qurğularda 70-80⁰ müsbət temperaturda tez-tez qarışdırmaqla qurudula bilər. Qurudulmuş meyvənin nəmliyi 15 %-dən artıq olmalıdır. Qurudulmuş meyvələr quru, təmiz və sərin yerdə saxlanılmalıdır.

5. Həmərsin kiselinin hazırlanması

Kisel hazırlamaq üçün qurudulmuş həmərsin meyvəsi isti suda yuyulub minalanmış qazana doldurulur və 15-20 dəqiqə qaynadılır. Qaynadılmış meyvə suyu başqa qazana süzülür. Qazanda qalan meyvəyə bir stəkan su əlavə edilir, sonra sıxılıb süzülür. Alınmış şirə əvvəlki meyvə suyuna qatılır və qaynadılır. Qaynadılmış meyvə suyuna 50 qram quru meyvə, 0,75 stəkan şəkər tozu, 2 xörək qaşığı kartof unu və 3 stəkan su əlavə etməklə yenidən qaynadılır. Kartof unu potlaşmasın deyə əvvəlcə az miqdarda soyuq suda həll edilib sonra qarışığa qatılır. Hazır kisel soyuduqdan sonra istifadə edilir. Həmərsin meyvəsini soyuqdəyməyə qarşı, istiliyi aşağı salan və öskürəyi yumşaldan otların qarışığından dəmləmə hazırlayıb içmək məsləhətdir. 10 qram həmərsin meyvəsi və 20 qram bağayarpağını xırdalayıb qarışdırın. Ondən 4 xörək qaşığı götürüb üzərinə 1 litr qaynar su tökün, dəmləyib sonra soyudun. Çay qaşığı bal qataraq dəmləmədən gündə 3 dəfə, hər dəfə bir stəkan için.

– Həmərsinin meyvəsini xırda-xırda doğrayıb döyün və

bundan 1,5 stəkan götürüb üzərinə yarım litr 40 %-li spirt əlavə edin. Qarışıq tökdüyümüz qabın ağzını bərk bağlayıb 20 gün ara-sıra qarışdırmaqla saxlayın sonra həmin qarışıqdan 3 dəfə hər dəfə bir xörək qaşığı qəbul edin. Bu prosesi 10 gün davam etdirin. 10 gündən sonra isə bu mayedən gündə 3 dəfə 50 qram için. Bu müalicə üsulu revmatizm üçün ən təsirli vasitə hesab edilir.



– Həmərsin meyvəsindən 20 qram götürüb 1 stəkan suya tökür və 20-25 dəqiqə dəmləyirlər. Ondan gündə 3 dəfə içməklə qızıl yel xəstəliyini müalicə etmək olar. Eyni vaxtda onun şirəsi ilə yara olan sahəni silir və şirə hopturulmuş tənziplə hopdurulub sarğı qoyulur. Müalicə yara sağalanadək davam etdirilir.

-Ürək xəstəliyi olanlara tövsiyə olunur ki, mütəmadi olaraq həmərsin çiçəyi iyləsinlər.

- Orqanizmin xəstəliklərinə qarşı müqavimətini artırmaq

üçün vitaminlə zəngin olan bitkilərin qarışığını dəmləyib içmək faydalıdır. Belə ki, bərabər miqdarda həmərsin və mərcangilə meyvəsinin qarışığından bir xörək qaşığı 0,6 litr qaynar suda qatıb 10 dəqiqə qaynadın 1-2 saat dəmdə saxlayıb, süzüb yarım stəkan həcmində gündə 3 dəfə için.

ZƏNCƏFİL

Botaniki xüsusiyyətləri: – Zəncəfil tərkibində efir yağı olan, çoxillik ədviyyat və dərman bitkisidir. Ümumiyyətlə, bu bitkinin üç növünün kök gövdə yarpaq və çiçəklərindən ədviyyat və müxtəlif təyinatlı dərmanlar istehsal edilir. Bunlar – alpimiya zəncəfili (*Zingiber officinale*), alpimiya zəncəfil və kukuma zəncəfilidir.

Hər üç növün tərkibində xoşagələn ətirli efir yağı vardır. Kökümsov gövdəsində efir yağının miqdarı daha çox olduğu üçün o, xammal kimi işlədilir. Kökləri güclü inkişaf edərək şaxələnir və ən çox yan tərəflərə yayılır. Müqaisədə gövdəsi boyun (boğaz) formasını xatırlayaraq 1-1,5 metr hündürlükdə 15 sm olmaqla, lansetvari, kənarları düz və bütöv formadadır. Yaşıl gövdəsində yarpaqların düzülüşü növbəlidir.



Silindir formalı çiçək qrupuna malik olub, 20-25 sm ölçüdə çiçək saplağına birləşmiş vəziyyətdədir. Çiçək yatağı boru formasındadır. Digər ali bitkilərdə olduğu kimi, çiçək yatağından, bir dişicik, beş erkəkcik və ləçəkdən ibarətdir. Çiçəklərinin rəngi bənövşəyi-qonur və ya sarımtıl-qonur olub, formaca sünbül şəklindədir.

Biomorfoloji xüsusiyyətləri: – Zəncəfil mülayim və rütubətli iqlim şəraitinə tez uyğunlaşaraq, dəniz səviyyəsindən 1500 metr hündürlükdə olan ərazilərdə inkişaf edir. Digər tropik iqlimə malik olan yerlərdə də uyğunlaşaraq yetişdirilə bilər, lakin yüksək aqrotexnika tətbiq olunmalıdır.

Zəncəfil bitkisinin əkilib-becərilməsində mexaniki tərkibcə yumşaq, qumsal və humusla zəngin münbit torpaqlar daha əlverişli hesab edilir. Qeyd olunan torpaq tipi mövcud olan dəmiyə yerlərdə əkilib-becərilməsi mümkündür.

Haliyədə Rusiya Federasiyasının subtropik rütubətli iqlimə malik olan ərazilərində bu bitkini geniş şəkildə əkilib-becərilməsi sahəsində təcrübə və tədqiqatlar aparılır. İllik yağmurların miqdarı çox olan isti iqlimə malik ərazilərdə bu bitki daha yaxşı inkişaf edərək yüksək məhsul verir. Günəş işığına həddindən artıq həssas deyildir. Hətta nisbətən kölgəli sahələrdə normal inkişaf etmək xüsusiyyətinə malikdir.



Tədqiqatçıların apardıqları tədqiqat və ekspedisiyalar nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, zəncəfil bitkisinin heç bir ərazidə yabani halda olan növünə təsadüf olunmayıb. Zəncəfil bitkisi, adətən, vegetativ (kök vasitəsilə) üsulla artırılır.

Əkin: Mülahizələrdən aydın olur ki, zəncəfilin kök sistemi buynuz şəkillidir. Elə bu səbəbdən də onun adı zəncəfil olaraq adlanır. Köklərdə əmələ gələn gövdə yumruları, yer almasının gövdə yumrularına çox bənzəyir. Bu kökləri əkmək üçün üzərində 1-2 gözcük olmaq şərti ilə 2,5 -5 sm uzunluğunda doğrayırlar. Doğrandıqdan sonra əldə olan fraqsiyaları mütləq çəkisi 20-25 qr olmalıdır. Əkin üçün hazırlanmış torpaq sahəsində dərinliyi 10 sm olmaqla yuvalar açılır, 20x25 sm əkin sxemi tətbiq edilməklə əkin aparılır. Qeyd olunan sxemlə əkin aparıldıqda bir hektara 2000 kq əkin materialı məsarif olunur. Əkiləndən məhsul verən dövrədək (vegetasiya müddəti) 6-10 ay tələb olunur. Yaxşı becərilən sahələlərin hər bir hektarından 15-25 tona qədər xammal halında məhsul tədarük olunur. Məhsul tədarük olunan

zaman yetişkənlik fazası nəzərə alınır. Yetişmə fazasında bitkilərin yarpaqları qismən saralaraq saplağı kövrək olur.

Tədarük edilmiş xammal iki fraksiyaya ayrılır ağ və qara rənglərdə olur hər bir fraksiyanın ədviyyata çevrilməsinə ayrıca texnologiya tələb olunur.

Qara ədviyyatı hazırlamaq üçün tədarük olunmuş köklərin üz qabığı soyulmadan pörtlədilməmək şərtilə qaynar suya salınıb çıxarılması əməliyyatı aparılır.

Ağ şəkildə olan ədviyyatı hazırlamaq üçün isə köklərin üz qabığını təmizləmək 2%-li xlorlu əhənglə və ya kükürd turşusunun zəif məhlulu ilə 6 saat ərzində emal olunur.

Ticarət sistemində, adətən, zəncəfil kökləri, gövdəsi, yarpaq və çiçəklərinin qurudularaq xüsusi emal olunmuş forması realizə olunur.

Qurudulmuş köklərinin tərkibində 2-3 % li efir yağı olur ki, bundan olan əsas hissəni xoş iyə malik zinqiberen adlanan birləşmə təşkil edir.

Eyni zamanda köklərin tərkibi 7% - azotlu birləşmələr, 3,74% pigmentli yağlar, 51,5%-azotlu karbohidratlar 14,5 % azot olmayan birləşmələr, 4,8 % kül elementlərindən ibarətdir. Ümumiyyətlə, tədarük olunan məhsulların tərkibində əvəzolunmaz amin turşuları, treonin, triptol, lizin, mrtionin və valin turşuları olmaqla müalicəvi baxımdan geniş yer tutur.

Şirniyyat sənayesində alkoqollu içkilərin istehsalında, həmçinin "Zəncəfil" pivəsinin hazırlanmasında geniş istifadə olunur. Hətta bir sıra ölkələrdə yüksək texnologiya tətbiq olunmaqla zəncəfil mürəbbəsi 9 müxtəlif çeşiddə şirələrin hazırlanması xüsusi yer tutur. Aparılan araşdırmaların nəticəsi göstərir ki, zəncəfil bitkisinin vətəni, əsasən, Hindistandır. Bu bitki geniş ərazilərdə əkilib-becərilir. Bunlardan istehsal olunan



zəncəfil məhsulları dünya bazarının təchizatını təşkil edir. Bundan başqa, bu bitkinin əkilib-becərilməsinə əlverişli torpaq və iqlim şəraiti olan Çin, Vyetnam, Avstraliya, İndoneziya, Şri Lanka, Qərbi Afrika, Argentina, Brazilya və digər ölkələrdə əkin geniş yayılmışdır.

Zəncəfil bikisini adi otaq şəraitində dibçəklərdə becərilməsi mümkündür.

Hansı ölkədə becərilməsi və istehsalından asılı olmayaraq, dünyanın hər bir yerində o, cümlədən Azərbaycanda da geniş istifadə olunur. İstifadə olunması əbəs yerə deyildir. Bu bitkinin əvəzolunmaz əhəmiyyətinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri vardır.

Bunları bilmək faydalıdır:



Zəncəfil məhsullarının səhiyyədə geniş istifadəsinə yer verilir. Belə ki, ədviyyatından çay dəmlənib içilərək qarın ağrılarına qarşı eləcə də mədəbağıracaq sistemində həzm prosesini yaxşılaşdırılmasında müalicəvi vasitə kimi istifadə olunur. Təzə kökümsovlardan hazırlanmış turşular və digər konservləşdirilmiş məhsullar müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur.

1. Zəncəfilin şirəsini çəkib gül yağı ilə qarışdırırlar. Bu məlhəmi başa sürtməklə ağrını aradan götürmək olar.

2. Bala bir qədər zəncəfil əlavə edib möhkəm qarışdırın



və göz boyda həblər hazırlayın. Ondan gündə 2-3 dəfə yeməkdən əvvəl qəbul edin. Bu müalicənin 2 həftəyədək davam etdirin. Nəticədə əhval - ruhiyyəniz yaxşılaşacaq.

3. Zəncəfili çay kimi dəmləyib içmək və ya bir qədər qaynadıb, qarışdırıb sürmə kimi gözə çəkmək, görmə qabiliyyətini artırır.

4. 10 gün ərzində səhər yeməyindən bir saat qabaq bir xörək qaşığı zəncəfil şirəsi qəbul etsəniz mədənin həzm etmə üzvlərinin fəaliyyəti yaxşılaşar, mədə iltihabının qarşısı alınar.

5. Zəncəfili eyni miqdarda fındıqla qarışdırılaraq döyüb və bir o qədər bal əlavə edərək məlhəm hazırlayın, bundan gün ərzində üç dəfə qoz boyda qəbul edin. Bununla da, revmatizmi xəstəliyiniz sağalar. Müalicə sağalanadək davam etdirilməlidir.



BALDIRĞAN

Botaniki xüsusiyyətləri:

Baldırğan bitkisi çətirçiçəklilər fəsiləsindəndir. Bu bitkinin Qafqazda 25, Azərbaycanda 8 növü (iriçiçək, sərt, çəhrayı, şelkovnikov) və s. yayılmışdır. Şelkovnikov baldırğanı qidalılığına görə başqa növlərdən fərqlənir. Bu növ çoxillik bitkidir. Hündürlüyü bəzən 25-40 sm-ə çatır. Çoxlu şaxələnən,



uzun saplaqlı yarpaqları böyük olmaqla kənarları dərin barmaqvari dilimlidir. May ayından başlayaraq iyun ayına kimi boruya oxşar buğumlu zoğları uzanır. Körpə vaxtı zoğlar dərilib qatıqla yeyilir. Toxumları ilə asan çoxalır. Çiçəklərinin xüsusi ətri vardır. Yarpaqları sarımtıl-yaşıl rəngli

olub, uzunluğu 1,4-1,9 metrə çatır. Bitkinin inkişafı üçün əlverişli şərait olan yerlərdə bəzən boyu 3 metrədək olur. Mil kök sisteminə malikdir. Kökün əsas hissəsi torpağın 30 sm dərinliyində yerləşir. Tək-tək köklər əlverişli şəraitdə 2 metrədək torpağın dərinliyinə işləyib gedə bilər. Çiçəkləri 50-80 sm diametr təşkil etməklə çətir şəkillidir. Çiçəklər ayrı-ayrı qrup halında şaxələnən olub, bir saplaqda 30-75 ədəddir. Çiçəkləri çəhrayı və ağ rəngdə olur. Müşahidələr göstərir ki, bir ədəd güclü inkişaf etmiş bitkidə, ümumilikdə, 80000 ədəd çiçək olur. Çiçəkləmə dövrü iyul ayından, avqust ayının axırınadək olan müddətə təsadüf edir.

Meyvələri yumurtavarı və ya geniş ellipsis şəkillidir. Meyvələrin uzunluğu 10-12 mm, eni isə 8 mm olmaqla, rəngi açıq-yaşıl və qəhvəyi rəngdədir. Meyvələrinin üzəri adi gözlə

görünən tükçüklərlə örtülü olur.

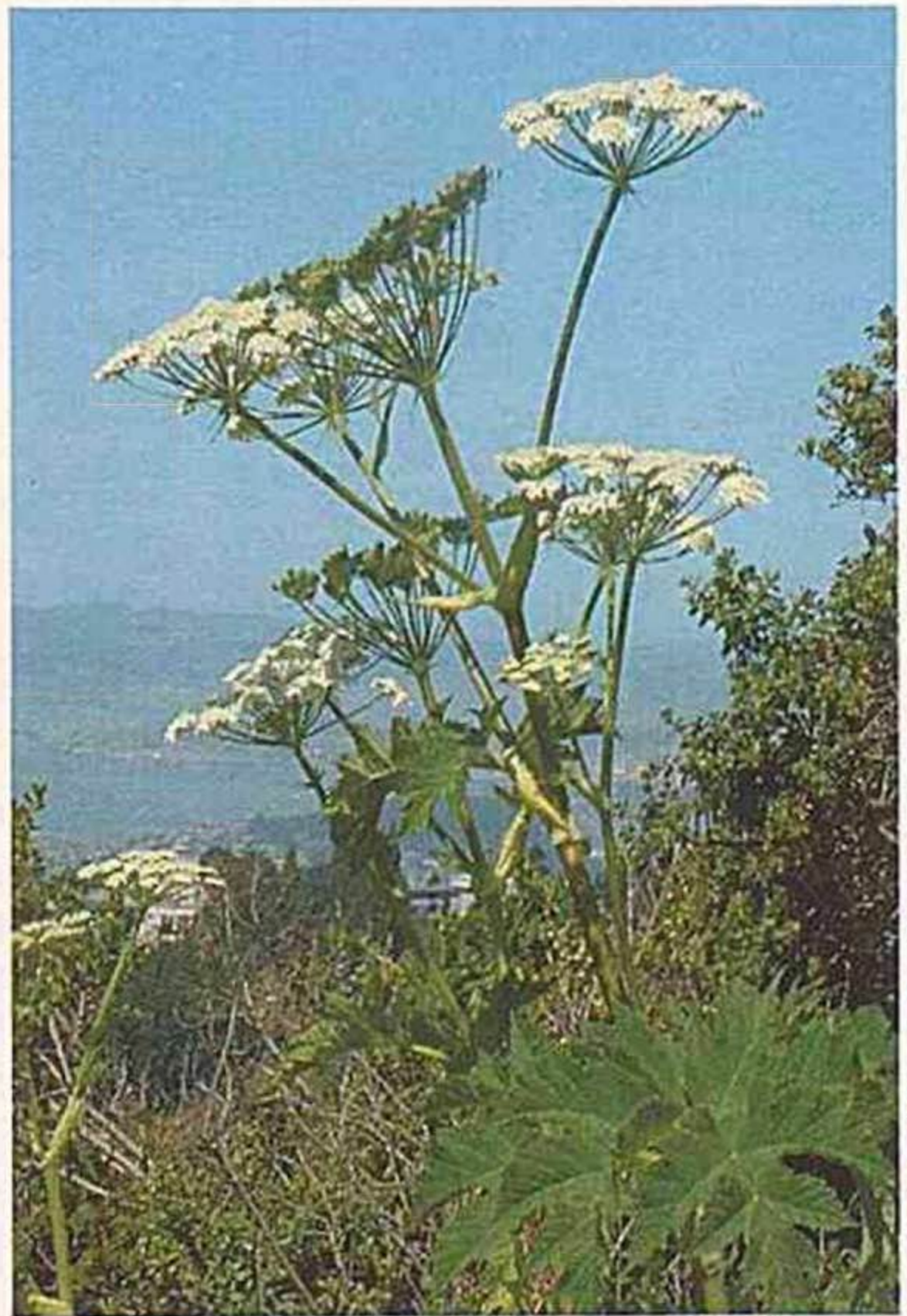
Meyvələrin yetişməsi iyul ayından sentyabr ayınadək olan dövrə təsadüf edir.

Tədqiqatlar nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, 1000 ədəd toxumun çəkisi 12-16 qrama çatır və cücərmə qabiliyyətini aramsız olaraq iki il müddətində saxlaya bilir. İkievli bitki olmaqla, yalnız toxumla çoxaldılması əlverişli hesab edilir. Tozlanması həşəratlar vasitəsi ilə həyata keçir və çarpaz tozlanması önəmlidir. Gövdəsi orta inkişaf dövründə yaşıl rəngli, üzərində azacıq nəzərəçarpan qəhvəyi rəngli xallar vardır, boruşəkilli olmaqla içərisi boşdur. Bəzən gövdənin üzərində simmetrik qaydada nəzərəçarpacaq yivlər görünür.

Biomorfoloji xüsusiyyətləri:

Çox qədim dövrlərdən elmə məlum olan yabani formalarına təsadüf edilmişdir. Buna baxmayaraq, XX əsrin 40-cı illərindən başlayaraq bu bitkini mədəni halda çox keyfiyyətli və yaxşı məhsul vermə qabiliyyəti nəzərə alınaraq becərilməsi kütləvi xarakter almışdır.

Yüksək məhsul vermə qabiliyyəti olan sortlara yaxşı aqrotexnika tətbiq etməklə 1 hektardan 2500 sentner məhsul götürülür. Toplanan yaşıl kütlənin tərkibində öz çəkisinin 3 faizi qədər şəkər olur. Mədəni halda becərilməsi uzun müddət saxlanıla bilmir, çünki bir neçə il ərzində yabani formasına qayıda bilir. Şərqi Avropa ölkələrində bu bitkini



ayı pəncəsi adlandırırlar.

Baldırğanın əsas ana vətəni mərkəzi və şərqə Qafqaz, Zaqafqaziya və Türkiyədir. Bu yerlərdə dağlıq ərazilərdə su hövzələri ətrafında geniş yayılmışdır. Dincə qoyulmuş torpaq sahələri və özü yerlərində, dağ ətəklərində və padzol çəmən torpaqlarında tala-tala olan yayılma arealına təsadüf edilir. Gövdəsinin üzəri sıx şəkildə ağ rəngli tükcüklərlə örtülmüşdür. Tükcüklər aşındırıcı xassəyə malikdir. Bu səbəbdən də baldırğan kök boğazından kəsilib götürülən zaman qoruyucu vasitə kimi qolu uzun paltar geyinərək əlcəkdən istifadə olunması məsləhətdir. Səhər-səhər şəhli havada və ya Günəş hərarəti olmayan şəraitdə yığılsa daha yaxşıdır.



Respublikamızda, əsasən, orta dağ qurşaqlarından başlamış subalp qurşağına qədər tarlalarda, çınqıllı-daşlı sulu dərələrdə, dağ yamaclarında yayılıb. Yaxşı bar verən bitkidir. Bar məhsuldarlığı bəzən bir hektardan 100 kiloqrama çatır. Yarpaqları yemçilikdə

xüsusi əhəmiyyətə malikdir.

Yarpaqların bərkidilməsi, eroziyaya uğramış torpaqların bərpasında başqa bitkilərlə yanaşı, baldırğandan da geniş istifadə edilməsi məsləhətdir.

Qədim əkinçilik və fauna-floraya mənsub olan Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində baldırğan bitkisinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri və əhəmiyyəti vardır.

Naxçıvan Muxtar Respublikasında, əsasən, Şahbuz rayonunun «Batabat yaylağı», Biçənək kəndinin çay vadiləri, Gecəzur yaylağında, Gömür özürlərində, Kəngərli rayonunun «Qarayuş» yaylağı, «Xan Yurdu» yaylağında, Ordubad rayonunun «Göy göl» yaylağında, Culfa rayonunun «Ərəfsə» meşələrinin çay

kənarlarında geniş yayılmasına təsadüf edilmişdir.

Qeyd olunan yerlərdə bitən baldırğan bitkisi Azərbaycanın digər ərazilərində bitən baldırğan bitkisindən tərkibi və keyfiyyətinə görə kəskin fərqlənir. Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində, əsasən də, «Batabat» yaylağında yetişən baldırğan orta inkişaf dövründə (hündürlüyü 25-50 sm olduqda kök boğazından kəsilir, qabığı soyularaq səbzə tərəvəz halında istifadə olunur. Kulinaryada digər zonalardan fərqli olaraq Şahbuzda xüsusi peşəkarlıqla konservləşdirilən baldırğan turşusu və mürəbbəsi əvəzsizdir. Səhiyyə sistemində bitkinin ayrı-ayrı orqanlarından müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində geniş istifadə olunur.

Bunları bilmək faydalıdır

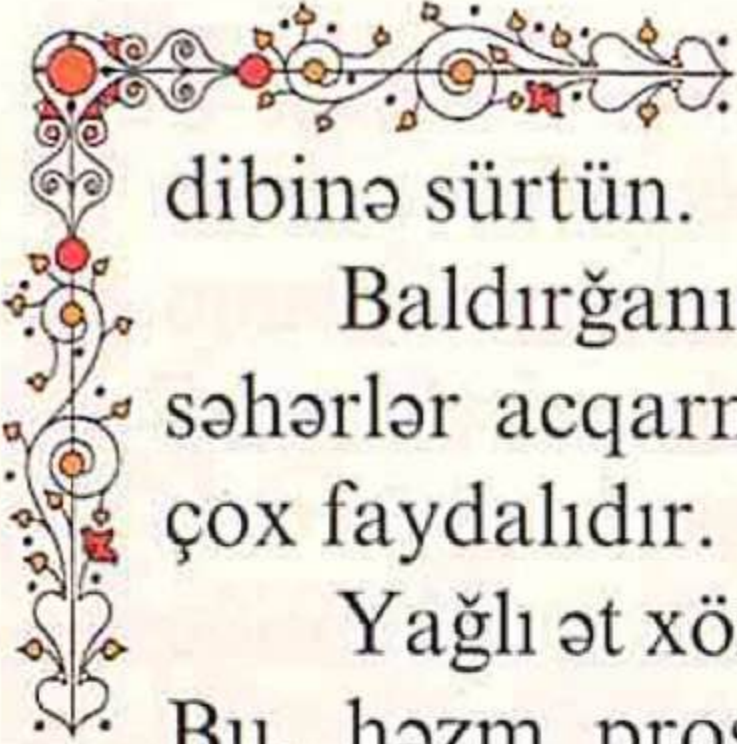
Baldırğan bitkisinin tərkibində çoxlu efir yağları olmaqla, yarpaq və çiçəklərinin tərkibi C və B vitamin qrupları ilə çox zəngindir. Faydalı xüsusiyyətləri nəzərə alınaraq lazımı qaydada istifadə olunması məsləhətdir.

Baldırğan bitkisinin körpə yarpaqları və toxum verməmiş çiçəklərini tədarük edib qurudun. Bu



qarışıqdan 2 xörək qaşığı götürüb 6 stəkan su tutan çaynikə tökün və zəif istilikdə dəmləyin. Belə bir dəmləmədən gün ərzində 3 dəfə içsəniz təngnəfəsliyə aradan götürülər.

Başınızda tük tökülməsinin qarşısını almaq istəyirsinizsə baldırğan bitkisini yandırın külünü su ilə qarışdırın (bitki yağı ilə də qarışdırmaq olar) və əldə olunan pastanı saçınızın



dibinə srtn.

Baldırğanın qartalmamıř gövdəsinin qabıęını soyaraq səhərlər acqarna yeyin. Bu mədə-baęırsaq xəstəlikləri üçün çox faydalıdır.

Yaęlı t xrklrini baldırğan turşusu ilə yemək xeyirlidir. Bu, həzm prosesini yaxşılařdırır, maddələr mübadiləsinin pozulmamasına çox müsbət təsir edir.

Soyuqdəymə v boęaz aęrılarında baldırğan çiçəyindən çay kimi dəmlənib içilməsi çox fayda verir.

Qaraciyər və d xəstəliklərindən əziyyət çəkənlərə tövsiyə olunur ki, gün ərzində 3 dəfə baldırğan mürəbbəsi ilə heyva yarpaęından dmlnmiř çay isinlr.

ÇİRİŞ

Botaniki xüsusiyyətləri:

Çiriş cinsi əvvəlcə Zambaqkimilər fəsiləsinə aid idi. Son vaxtlarda tədqiqatçılar bitkinin asfodllinakimilər fəsiləsinə daxil olduğunu müəyyən etmişlər.

Beləliklə, çiriş (lat. Eremurs) – asfodllinakimilər fəsiləsinə aid olan ağ və ya açıq narıncı çiçəkli çoxillik ot bitkisidir. Çiriş sözü latın dilində «Eremurs» adlanır. Bu söz yunan dilində «eremus – səhra», «ura» isə quyruq deməkdir. Sözün lüğəti mənası «səhra quyruğu» dur.



Çiriş bitkisinin Qərbi, Mərkəzi Asiyada 50, keçmiş İttifaqda 23, Qafqaz və Azərbaycanda 2 növü vardır. Bunlar Azərbaycan çirişi (Eremurs azerbaijanicus Sharkov) və görkəmli çiriş (Eremurs spektalilis Bieb) növüdür.

Azərbaycan çirişi: - Çoxillik bitki olub, yeraltı orqanı kökyumrusudur. Kökləri yoğunlaşmış iyşəkillidir. Bitkinin yaşından asılı olaraq yoğunlaşmış iyşəkilli köklərinin sayı 6-12 ədəd olur. Onlar ətli-şirəli olub, içərisi ehtiyat qida maddəsi ilə zəngindir. Kökləri kök boğazında yaxın yerdən rozet (ulduz) formalı olub, əsasda yoğun, kənarlara doğru getdikcə nazikləşir və bir növ yerkökünü xatırladır. Kökyumrusunun boğazında kətana oxşar köhnə yarpaqların izləri vardır. Yarpaqlarının uzunluğu 20-40 sm-ə çatır. Gövdəsi rozet (ulduzaoxşar) yarpaqların içərisindən çıxır. Çiçəkləri salxım şəklindədir. Bir bitkidə salxımı ilə birlikdə 125-140 ədəd çiçək

qrupu olur. Gövdə və yarpaqlarının rəngi yaşıl, çiçəkləri isə, əsasən, açıq narıncı rəngdə olur.

Abşeron şəraitində bu növün vegetasiyası iqlim şəraitindən asılı olaraq fevral ayının birinci on günlüyündə başlayır. Qönçələrin əmələ gəlməsi aprelin əvvəlində, çiçəkləməsi aprelin üçüncü on günlüyünə təsadüf edir və 25 gün qalır. Çiçəklərindən yaraşığı gül dəstəsi düzəltmək mümkündür. Çiçək salxımında çiçəklərin sayı təbii şəraitə nisbətən mədəni əkin şəraitində daha çox olur. Salxımın uzunluğu 25-35 sm olmaqla, üzərində



180-250-yə qədər açıq narıncı rəngli çiçəkləri olur. Gövdəsi hamar olur, uzunluğu 125 sm-dən çox olur. Yarpaqları 6-12 ədəd olub, tünd yaşıl, bəzən gümüşüyə çalan rəngdə olur. Uzunluğu 28-35 sm, eni 3,8-4 sm-dir. Bu növdə yeraltı iyəbənzər ətli köklər yaxşı inkişaf edir. Köklərin

sayı yaşından asılı olaraq 8-12 ədəd olur. Uzunluğu 10-16 sm, diametri (ən yoğun yerdən) 5,2 sm, çəkisi 1200 qram olur.

Toxumları iyun ayının ortalarında yetişir. Toxumlar yetişən zaman salxım üzərində 152 toxum qutucuğu əmələ gəlir. Qutucuq şar şəklində olub, üzəri qırıqlıdır. Tək-tək hallarda hamar olur. Qutucuğun hündürlüyü 0,1-1 sm, diametri 0,6-0,8 sm-dir. Bitkinin yerüstü hissəsi tam quruyana kimi qutucuq gövdə üzərində qalır. Bir qutucuqda 8 ədəd toxum olur. Toxumların forması nahamar, kənarları iti, rəngi alabəzəkdir. Bitkidə olan 1000 ədəd toxumun mütləq çəkisi 16,5 qramdır. Bitkinin illik vegetasiya müddəti 229 gün təşkil edir.

Görkəmli çiriş: - Bu növ Azərbaycan növündən qabaq – 1818-ci ildə müəyyən edilib. Azərbaycanın əksər rayonlarında bitir. Çoxillik ot bitkisidir. Yeraltı orqanı ətli kökyumrusundan ibarətdir. Köklərin sayı 6-10 ədəd olub, uzunluğu 8-14 sm, diametri 4,3 sm, çəkisi 1000 qramdır. Yarpaqları 6-10 ədəd olub, tünd yaşıl rəngdə, uzunluğu 26-34 sm, eni 3,7-3,9 sm olur. Abşeronda kultura şəraitində görkəmli çiriş növünün vegetasiyası fevral ayının ikinci on günlüyündə başlayır. Qönçələrin əmələ gəlməsi aprel ayının başlanğıcında, çiçəkləmə aprel ayının üçüncü on günlüyündə başlayır və 25 gün davam edir. Çiçəkləri bəzək əhəmiyyətli olub, özünəməxsus iyi vardır. Çiçəklər güldəndə suya qoyulduqda 8-10 gün qalır.

Çiçəklərindən yaxşı gül çələngi hazırlamaq olur. Çiçəkləri salxımşəkilli olub üzərində 180 ədəd ağ rəngli çiçəkləri olur. Uzunluğu 25 sm-dir, bitkinin gövdəsi (çiçək oxu ilə birlikdə) 125 sm-dir.

Toxumları iyun ayının birinci on günlüyündə yetişir. Toxumları yetişən vaxt çiçək oxu üzərində 142 toxum qutusu olur. Qutucuq şarşəkilli olub, baş tərəfdən yarılaraq açılır. Bitkinin yerüstü hissəsi tam quruyuna qədər qutucuqlar gövdə üzərində qalır. Bir qutucuqda 8 toxum olur. Bir bitkidə 1136 toxum yetişir. Toxumların 1000 ədədinin mütləq çəkisi 16 qramdır. Bitkinin illik vegetasiya müddəti 227 gün davam edir.

Azərbaycan çiriş növünü Ukraynalı alim S.S.Xarkeviç Qafqaza ekspedisiya zamanı, Azərbaycan florasında bitən bitkiləri də tədqiq edən zaman müəyyənləşdirmişdi. O, 1959-cu ilin may ayında Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şahbuz rayonundan, eləcə də Xaldan rayonu ətrafından topladığı çirişin yeni növünü müəyyən etmiş və bu növü Azərbaycan çirişi adlandırmışdır.

Tarixi mənbələrin təhlili və ekspedisiyaların nəticələri göstərir ki, çiriş ən çox Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad, Şahbuz, Babək, Culfa, Sədərək, Şərur və Kəngərli

rayonlarında, eləcə də Azərbaycanın Ağstafa, Qazax, Xaldan, Göyçay, Füzuli, Cəbrayıl, Lerik, Yardımlı və s. rayonlarının aşağı, orta dağ qurşaqlarında, gilli-daşlı torpaqlarında ən çox qaratikan kolları ətrafında bitir.

Əhəmiyyəti

Respublikamızın bir çox rayonlarında olduğu kimi, Naxçıvan Muxtar Respublikasında da yerli əhali çirişdən tərəvəz kimi istifadə edirlər. Bitki fevral-mart aylarında kütləvi vegetasiyaya başladığı vaxt, yeni yarpaqlar torpağın üzərində 6-15 sm hündürlüyündə olarkən toplanır. Bu vaxt çalışmaq lazımdır ki, bitki torpağın 3-4 sm dərinliyindən kök boğazına yaxın yerdən, kök boğazını zədələməmək şərti ilə



kəsilib toplansın. Yeni açılan 6-10 ədəd yarpaq zər pərdə ilə örütülü olur. Bu vaxtlar yarpaqlar selik və C vitamini ilə zəngin olur. Rozetşəkilli yarpaqlar zər içərisindən xeyli artıq

çıxanda onun qidalılıq keyfiyyəti aşağı olur. Toplanmış yarpaqlara bıçaq ilə toxunan kimi aralanır. Çirişin yarpaqları duzlu suda pörtülərək acı suyu atılır, sonra soğanla yağda qızardılaraq vitaminli və ləzzətli xörək kimi istifadə olunur. Bundan başqa, çirişdən dadlı, ləzzətli çiriş salatı, kətə və qutab hazırlanır. Çiriş bitkisindən keyfiyyətli çiriş yapışqanı hazırlanır. Hətta yaxşı hazırlanmış yapışqandan keçmişdə dərzilikdə, papaqçılıqda və çəkməçilikdə çox-çox geniş istifadə edilib. Çiriş yapışqanından istifadə edən sənətkarların dediklərinə görə papağın dimdiyinə, pencəyin yaxalığına, çəkmələrin dabancıq və burun hissəsinə kisə parçalara sürtülən çiriş əgər su dəyməsə 200-250 il öz möhkəmliyini saxlamaq qabiliyyətinə malikdir.

Çirişin becərilməsi

Qulluğa bir o qədər tələbkar olmayan çirişin becərilməsi çox zəhmət tələb etmir. Yaxşı olar ki, torpaq yüngül, qumsal olsun. Əkilməzdən qabaq hər bir hektar torpağa əkinqabağı 120-150 kq fosfor, 80-120 kq kalium vermək lazımdır. Kalium və fosforun 50%-ni payızda şumaltına, qalan 50%-ni isə vegetasiya müddətində yemləmə şəklində verilməsi məsləhətdir.

Çiriş əkiləcək sahənin hazırlanmasına avqust ayında başlamaq lazımdır. Sahə bitki qalıqlarından təmizlənməli və sahədən kənara çıxarılmalıdır. Torpaq 25-30 sm dərinlikdə şumlanıb hazırlanmalıdır. Çiriş generativ (toxumla) və vegetativ (köklə) orqanları vasitəsilə çoxaldılır. Toxumla çoxaldılma zamanı 5-7 ildən sonra çiçəkləyib toxum verir. Bitki toxumla çoxaldıqda gec çiçək verməsinə baxmayaraq, ondan çoxsaylı əkin materialı əldə etmək mümkündür. Bu əkin materialından müxtəlif məqsədlər üçün istifadə etmək olar.

Toxumlar payızda, oktyabr ayının 20-dən başlayaraq səpmək məsləhətdir. Toxumlar əvvəlcədən düzəldilmiş və şırımlar açılmış ləklərə səpilir. Bunun üçün şırımlara alt hissədə 1-2 sm dərinliyində bir az qidalı torpaq (1:1:1 nisbətində peyin, yarpaq çürüntüsü, yuyulmuş qum) tökülür. Sonra toxumlar həmin şırımların içərisinə səpilir. Yaxşı aqrotexniki qulluq edildikdə cücərmə faizi 90-100% olur.

Vegetativ yolla çoxaldıldıqda ana bitkinin üzərində 2 kök tumurcuğu olmaqla bölüb əkirlər. Bu qayda ilə bir ana bitkidən 2-4 əkin materialları almaq mümkündür. Aparılan tədqiqat işlərinin nəticələri göstərir ki, Abşeron şəraitində çiriş bitkisi öz-özünə toxumla çoxala bilir və 3-5 ildə 1-2 km dək məsafəyə yayılır.

Bunları bilmək faydalıdır

Ədəbiyyat məlumatlarına görə Göyçay rayonunun Qaraməryəm kəndində çiriş yapışqanı hazırlamaq üçün fabrik

və çiriş üyütmək üçün dəyirman fəaliyyət göstərmişdir. Bunun üçün çirişin kökyumruları toplanıb təmizlənir və qurudulur. Qurudulmuş kütlə üyüdüür. Bu qayda ilə hazırlanmış çiriş tozu su ilə qarışdırılıb yapışqan hazırlanır. Həmin yapışqandan müxtəlif məqsədlər üçün geniş istifadə edilməsi mümkündür. Bu yapışqan orqanizmə heç bir zərər vermir. Hazırda işlədilən və müxtəlif ölkələrdən alınan yapışqanlar, xüsusən də aseton tərkibli yapışqanlar insan orqanizmi üçün hədsiz dərəcədə zərərli dir. Səriştəli iş adamları vəsait qoyub çiriş plantasiyaları yaradaraq, ondan çiriş tozu istehsal etsələr, respublikanın yapışqana olan tələbatı ödənməmiş olar və qoyduqları sərmayəni birə-beş qat artırabilirlər.

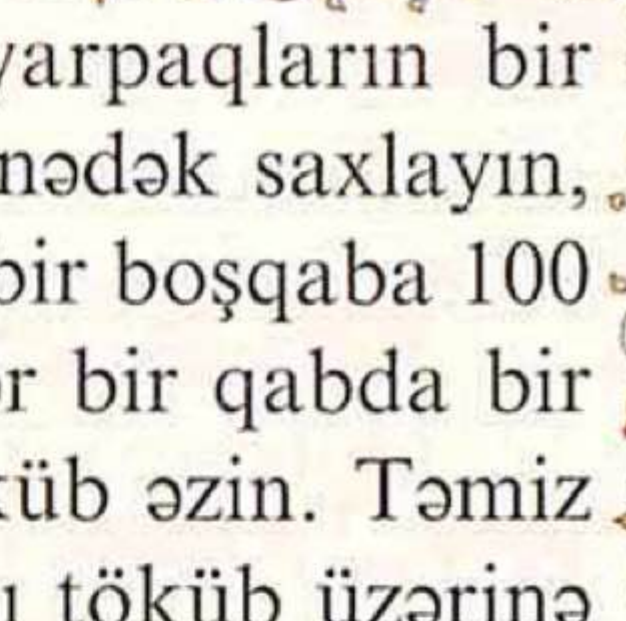
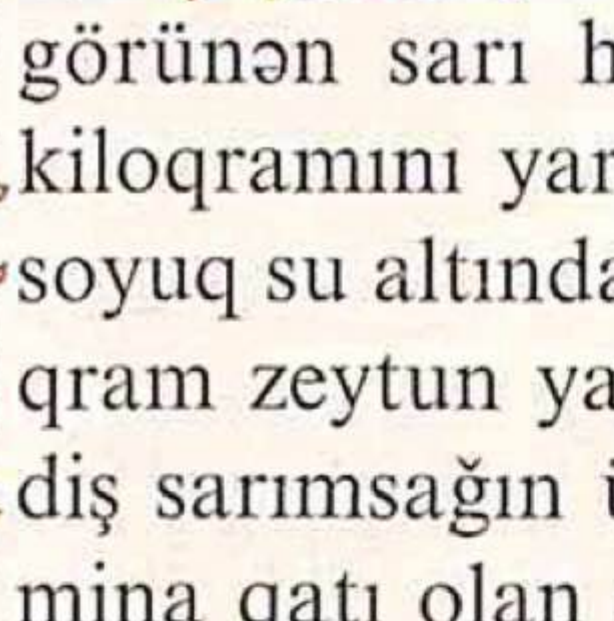
Çiriş toxumunun qarağac qabığı ilə dəmləməsindən hazırlanmış maye qəbul edilməklə ən təhlükəli sınıqların, çıxıqların müalicəsinə nail olmaq mümkündür. Sınıq, çıxıq xəstəliklərinin müalicəsi zamanı çox vaxt həkimlər xaş yeməyi məsləhət görürlər ki, sınımış orqanlarda bitişmə müalicəsi tez başa çatsın.

Aparılan təhlillər göstərmişdir ki, çıxıq və sınıqlı xəstəliklərin müalicəsi zamanı çiriş bitkisinin yarpaqlarından hazırlanmış buğlama, kətə, qutab və s. yeməklərindən istifadə olunması xəstəliyin hədsiz dərəcədə tez müalicə olunmasına səbəb olur.

Çiriş tozunu təzə balla (beçə balı) birlikdə qaynadır və azacıq qatılaşana yaxın götürürlər. Hazırlanmış məlhəmdən (dava çatdan) çıxıq və sınıqlarda, çiban, dolamatipli yaraların müalicəsində istifadə edirlər.

2 stəkan suya 30-40 qram çiriş bitkisi atılaraq balla vanda dəmlənir, gün ərzində 3 dəfə yeməkdən əvvəl içilir. Belə bir dəmləmənin qəbul edilməsi həzm prosesini yaxşılaşdırır və sidik yollarında olan iltihabın aradan qaldırılaraq təmizlənməsində ən güclü müalicəvi əhəmiyyətə malik olur.

Çiriş bitkisinin yarpaqlarının gövdədən kəsilmiş hissəsində



görünən sarı hissəsini kəsib atın, sonra yarpaqların bir kiloqramını yarım qaynamış suda ölüšküyənədək saxlayın, soyuq su altından keçirərək götürün. Başqa bir boşqaba 100 qram zeytun yağı tökün, yağın üzərinə digər bir qabda bir diş sarımsağın üzərinə az miqdarda duz töküb əzin. Təmiz mina qatı olan qazana əvvəlcə zeytun yağını töküb üzərinə əzdiyiniz, sarımsağı əlavə edin. Sarımsaq və zeytun yağı qarışığının üzərinə qeyd etdiyimiz çiriş məhsulunu əlavə etməklə qarışdırın. Qarışığın üzərinə 200 qram qoyun qatığı töküb yenidən qarışdırın. Yaxşı dada və ətirə malik olan çiriş salatı hazırlanmış olur ki, bundan da istifadə etmək orqanizmdə maddələr mübadiləsinin yaxşı getməsində müalicəvi əhəmiyyətlidir.

Kətə və qutab bişirmək üçün çirişə soğan, dağkeşnişi və quzuqulağı əlavə edib doğranılır. Doğranmış qarışığa azacıq duz qatıb adi qaydada kətə, yaxud qutab hazırlanır. Bişirilmiş kətə qatıqla çox ləzzətli olur. Zövqə uyğun heç bir göyərti qatılmadan təkcə çiriş ilə bişirilmiş kətə çox dadlı olmaqla, mədə və bağırsağ xəstəlikləri, xüsusən bağırsağ iltihabı xəstəliyi (kolit) zamanı çox xeyirlidir.

Azərbaycan MEA Mərkəzi Nəbatat Bağında 1967-ci ildən geofit bitkilərin təcrübə sahəsində çiriş bitkisinin kolleksiyası yaradılmış və bitkinin bir sıra xüsusiyyətləri, becərilməsi, çoxaldılma qaydası, istifadə olunması və qorunması sahəsində geniş tədqiqatlar aparılır.

QULANÇAR

Botaniki xüsusiyyətləri:

Qulançar çiçəklilər fəsiləsindəndir. Qulançar və ya mə-rəçöyud kimi tanınan çoxillik kökümsovlu ot bitkisidir. Keçmiş ittifaqda 30, Qafqazda 12, o cümlədən Azərbaycanda



9 növü yayılmışdır. Ən geniş yayılan topayarpaq, dərman, Xəzər, nazikyarpaq və çox-yarpaq növlərdir. Qulançar meşə kənarlarında, çəpər dib-lərində, açıq sahələrdə və qa-ratikan kollarının ətrafında bitir. Qulançar bitkisinin hündürlüyü iki metrə qədərdir. Onun gövdəsi düz sarıdan və yerə yatmış formalarda olur. Yarpaqları tək-tək, yaxud topa halında gövdə üzərində yer-ləşir. Meyvələri şarşəkilli, tünd-qırmızı rəngli giləmeyvədir.

Yayılma arealı və əhəmiyyəti

Hazırda müxtəlif ölkələrdə qulançar tərəvəz bitkisi kimi geniş sürətdə əkilib-becərilir. Azərbaycanın bir çox bölgələrində olduğu kimi, Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində də geniş yayılmışdır. Muxtar respublikanın Şərur, Babək, Şahbuz, Culfa, Ordubad və Sədərək rayonlarında kövşənliklərdə, əkin sahələrinin kənarlarında, meyvə və üzüm bağlarında, örüş sahələrində seyrək halda bitir.

Ümumiyyətlə, bu rayonlarda qulançardan xüsusi peşəkarlıqla istifadə olunur. Bitkinin vegetasiya müddəti 255

gün davam edir. Erkən yazda mart ayının üçüncü, aprel ayının ikinci on günlüyünə qədər pöhrə şəklində cavan budaqları əmələ gəlir. Belə cavan budaqların hündürlüyü 12-15 sm olduqda, yəni qartımamış toplanır.

Bunun üçün iti bıçaqla və ya şətə ilə kök boğazından çəpinə kəsməklə götürülür.

Becərilmə şəraitindən asılı olmayaraq qartıyaraq çiçəkləmə və toxum vermə fazasında bitkinin hündürlüyü 100-120 sm-ə çatmaqla süpürgə forması alır. Çiçəkləmə müddəti 30 günə başa çatır. Yüngül çəmən və qara herik torpaqlarda yaxşı inkişaf etməklə rütubətə çox tələbkardır. Kök sistemi yanlara şaxələnməklə güclü inkişaf edir. Gövdə və pöhrələri tünd və açıq yaşıl, çiçək qrupu açıq sarı rəngli olub salxımşəkillidir. Uzunluğu 3-7 mm-dir. Çiçəkləmə dövründə bitkidə 200-230-a qədər çiçək əmələ gəlir. Toxumları iyunun axırı və iyulun əvvəllərində yetişməyə başlayır. Giləmeyvələrinin rəngi parlaq-qırmızı olub, içərisində 3-4 hamar, qara rəngli toxumlar əmələ gəlir. Təbii şəraitdə toplanmış toxumları bioloji cəhətdən sağlam olub, 85% cücərti verir. Toxumlarının 1000 ədədinin quru çəkisi 12,3 qramdır. Vegetasiyanın axırına yaxın toxumlar tam yetişmiş halda olur təbii amillər külək və su vasitəsi ilə asanlıqla yayıla bilir. Qulançarın yaşıl gövdələri üzərində qırmızı giləmeyvələri 4-10 ay qalmaqla öz görkəmini itirmir.

Yabani halda yayılmasına baxmayaraq qiymətli səbzə tərəvəz və dərman bitkisi kimi aqrotexnika tətbiq edilməklə mədəni halda da əkilib-becərilir.

Qulançar növlərinin çoxu açıq şəraitdə becərilir. Lakin Şperengeri və lələkvari növləri həmişəyaşıl bitki kimi, istixanalarda, şüşəbəndlərdə və otaqlarda becərilir.

Qulançar iki üsulla – vegetativ (kökümsovların bölünməsi) və generativ (toxumlarla) üsulla çoxaldılır. Vegetativ yolla çoxaldılarkən onun 3-5 illik kökümsovları, kök boğazı zədələnməmək şərti ilə 4-5 hissəyə ayrılır. Onları ayırarkən

elə etmək lazımdır ki, hər kökümsovun üzərində bir-iki zoğ qalsın. Hazırlanmış əkin materialı cərgədə və ya kvadrat şəkildə 1-2 sm dərinlikdə əkilməlidir. Əkin sxemində 20 sm x 20 sm qida sahəsi tətbiq olunması əlverişlidir. Bu qayda ilə əkilmiş qulançar iki-üç ildən sonra çiçəkləyir və toxum verir.

Toxumla çoxaldıldıqda isə açıq sahədə ləklər hazırlanır və həmin ləklərdə 3-5 sm dərinliyində şırımlar açılır. Toxumlar həmin şırımlarda 5 sm-dən bir səpilir və üstü 0,5 sm qalınlığında



qidalı torpaqla örtülür. Qidalı torpaq 1:1 nisbətində qum, torf, peyin və yarpaq çürüntüsünün qarışığından hazırlanır. Toxumlar səpilmədən 15-36 gün sonra cücərir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental

iqlim şəraitində bitkinin toxumları açıq sahədə payızda oktyabr ayının üçüncü, noyabr ayının birinci on günlüyündə və yazda isə mart ayının birinci, ikinci on günlüyündə səpilməlidir. Payızda səpilmiş toxumların sərt qabıqları soyuq və şaxtanın təsirindən yumşalır və erkən yazda cücərməyə başlayır.

Erkən yazda səpiləcək toxumların yarovizasiya (rüşeyim kökcüyünün çirtması) mərhələsini tezləşdirmək məqsədilə səpinə 2-3 ay qalmış hazırlanmalıdır. Əks-təqdirdə onların cücərməsi uzun çəkər və yaxud heç cücərməz. Toxumlar yaxşı cücərmələri üçün 1-2 ay əvvəl, 2-3 gün müddətində 30-40° C temperaturu suda isladılmalıdır. Bu qayda ilə hazırlanmış toxumlar daha tez, asan cücərir. Çalışmaq lazımdır ki, seyrəltmə aparılıb qida sahəsi 20 sm x 20 sm uyğunlaşdırılsın. Qida sahəsi az olduqda bitkinin kollanması və boy atması zəifləyir. Belə bir hal məhsuldarlığın azalmasına təsir göstərir. Vaxtlı-vaxtında yaxşı qulluq edilərsə bitkinin kökümsovları torpaqdan çıxarılmadan 20-25 il boyu məhsul verir.

Əhəmiyyəti

Bir çox yerlərdə bu bitkinin cavan budaqları və pulcuqları, yarpaqları duzla yeyilir. Qulançardan konserv məhsulları da hazırlanır. Ondan dadlı salatlar: - göy soğanla qulançar salata, pomidor və kələmlə qulançar salata və s. hazırlanır. Qulançarın körpə zoğları yumurta-soğanla birlikdə bişirildikdə daha dadlı olur.

Qidalılıq dərəcəsinə görə qulançar bir sıra tərəvəz bitkilərini əvəz edir. Onun cavan zoğlarının tərkibində müxtəlif mineral maddələr (kalium, natrium, manqan, xlor), fosfor turşusu, 60-80% azot birləşmələri vardır.

Qulançardan xalq təbabətində qiymətli dərman bitkisi kimi də istifadə olunur. Kökümsovları, kökləri və körpə zoğlarında asparqin, karotin, saponin, kumarin, efir yağı, askorbin turşusu, toxumlarının tərkibində isə şəkər, alma və limon turşusu vardır. Topayarpaq qulançar növünün toxumlarından və gövdəsindən diş ağrısına və böyrəklərdə əmələ gəlmiş daşın əridilməsində istifadə olunur.

Bunları bilmək faydalıdır

Qulançarın qartımamış zoğlarından 1 kq tədarük edib yaxşı təmizləyib yuyun. Yumşaq hissələrini lobyaya kimi doğrayın, qazana tökərək üzərinə su əlavə edin və bişirin. Bişmiş kütləni aşızənənin içərisinə töküb suyu təmiz süzənədək gözləyin, sonra əlinizlə hissə-hissə sıxaraq qalıq suyunu çıxarın. Ət qovurması və yağdan istifadə etməklə soğança hazırlayın. Soğançanın üzərinə suyunu çıxardığınız qulançaları əlavə edib yaxşıca qızardın. Bişirdiyiniz yeməyin üzərinə 4-5 ədəd yumurta vuraraq dəmə qoyun 5-6 dəqiqədən sonra götürün, boşqablara çəkərək üzərinə sarımsaq qatığı (süzmə qatığı) əlavə edin.

Siz yaz yeməklərinin ən ləzzətliyini hazırlamış olacaqsınız. Qulançar çığırtması hazırlamaq üçün 500 qram qulançar

zoğu götürüb təmizləyir və qaynar suda 2-4 dəqiqə pörtürlər. Sonra onu xırda-xırda doğrayır, yağ-soğanla qızardırırlar. Hər kəs zövqünə uyğun olaraq hazırlanmış yeməyin üzərinə yumurta, pomidor və xırda-xırda doğranmış ətirli göyərtilər (şüyüd, keşniş və s.) əlavə edə bilərlər.

Qulançarın iri, yoğun zoğları seçilir, nazik şişlərə taxılaraq vam kömür üzərində bişirilir. Sonra pomidor kababı ilə qatılır, üzərinə göyərti əlavə edilərək yeyilir.

Qulançar salatı hazırlamaq üçün 500 qram qulançarı duzlu suda pörtüb təmizləyin və xırda-xırda doğrayın. Sonra bir ədəd qaynadılıb bişirilmiş yumurtanın sarısını xırda-xırda doğrayın, üzərinə bir xörək qaşığı qarğıdalı yağı, xırda doğranmış cəfəri, zövqə uyğun olaraq alma sirkəsi əlavə edin. Hazırlanmış qulançarı onların üzərinə əlavə edib qarışdırın. Nəticədə, süfrənizdə dadı və tami ilə əvəzolunmaz salat əldə edəcəksiniz.

Təbabətdə əhəmiyyəti

Hazırda dünya miqyasında qulançardan fitoterapiya sahəsində bir çox xəstəliklərin müalicəsində uğurla istifadə olunur. Belə ki, bitkinin kökü, kökümsovu, təzə-tər zoğları, gövdəsi, iynə və ya sapşəkilli yarpaqları (kladodiləri) və toxumları müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində – sidikqovucu, sidik kisəsinin ağrıları, qan təzyiqi, vərəm, ürək ağrıları, yel, şəkər xəstəlikləri və s. istifadə olunur.

Vərəm xəstəliyinə düçar olan xəstələr yemək rasionunda qulançar istifadə etsələr daha faydalı olar. Çin təbabətində bitkinin köklərinin dəmləməsindən sidikqovucu, hərarətin salınması, qan dövranının tənzimlənməsi, yel, şəkər və vərəm xəstəliyinin müalicəsində istifadə olunur. Qulançarın köklərindən 3 xörək qaşığı götürərək üzərinə 3 stəkan qaynar su əlavə etməklə vanda 5-7 dəqiqə dəmləyirlər. Hazırlanmış çaytipli dəmləməni süzərək təmiz şüşə qaba yığırlar. Yeməkdən

15 dəqiqə əvvəl səhər və axşam 1 xörək qaşığı qəbul edirlər. İstifadə 1 ay eyni qayda ilə davam etdirilir.

Qulançarın köklərindən 3 qram yarpağından 1 qram, əvəlik kökündən 1 qram, dərgil (həmərsin) və bağayarpağından hərəsindən 2 qram, qatırquyruğundan 5 qram götürüb qarışdırırlar, qarışıqdan 1 xörək qaşığı 200 ml qaynar suya tökür və 30 dəqiqə dəmləyirlər. Sonra onu süzüb təmiz şüşə qaba tökürlər.

Yeməkdən 10 dəqiqə əvvəl bir xörək qaşığı ilıq halda qəbul edirlər. Qəbul 30 gün davam etdirilir. Bu böyrək xəstəliklərinin müalicəsində ən təsirli və əlverişli vasitədir.

Qulançarın kökündən, kökümsovundan götürərək yaxşı-yaxşı yuyub təmizləyir, xırda-xırda doğrayaraq 3 çay qaşığı götürüb, 3 çay qaşığı cavan zoğları ilə birlikdə 2 stəkan qaynar suda 30 dəqiqə dəmləyin. Dəmlədikdən sonra onu şüşə qaba tökün. Səhər-axşam acqarına 2 xörək qaşığı qəbul edin. Bu qan təzyiqinizin normal vəziyyətə gətirilməsinə çox yaxşı təsir göstərir.

Qulançarın cavan zoğları yuyulub təmizlənilir, xırda-xırda doğranır və ondan 3 çay qaşığı götürərək üzərinə 1 stəkan qaynar su əlavə edərək qarışdırılır, dəm almaq üçün ağzını nəlbəki ilə örtürlər. Yaxşı dəm alınması üçün sətəkanı yun parçaya bükmək məsləhətdir. 2 saatdan sonra onu süzüb təmiz şüşə qaba tökür və ilıq halda səhər, axşam ac qarına 1 xörək qaşığı qəbul edirlər. Bu şəkər xəstəliyinin müalicəsində çox əhəmiyyətlidir. Təcrübələr sübut etmişdir ki, bitkinin toxumu və giləmeyvələri də şəkər xəstəliyinin müalicəsində əhəmiyyətli kömək edir.

Qulançarın qurudulmuş köklərindən 150 qram götürüb suda yaxşı-yaxşı yuyun və xırda-xırda doğrayaraq 200 qram qaynar suda dəmləyin. Sonra onu süzüb səhər-axşam acqarına 1 xörək qaşığı qəbul edin. Bu ürək-damar xəstəliklərinin müalicəsində ən yaxşı müalicə üsuludur.

ZİRİNC

Zirinc (latın dilində-berberis) - Zirinc kimilər (Berberidaceal) fəsiləsinə aiddir. Azərbaycanca yabani halda 3 növü yayılmışdır.

Zirinc qiymətli kol bitkisidir. O, hələ lap qədim zamanlardan məlumdur. 14-15-ci əsrlərdən başlayaraq, dərman və rəng bitkisi kimi geniş surətdə əkilib-becərilir. Zirincin meyvələrindən



müxtəlif şirniyyatların; – mü-rəbbə, marmelad, dondurma, konfet, povidlo, şirə, jele, sərin içkilər və s. hazırlanmasında geniş istifadə edilir.

Bundan başqa, qurudulmuş meyvələrdən müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında da istifadə olunur.

Oduncağı möhkəmdir, mebel sənayesində ondan müxtəlif əşyalar hazırlayırlar.

Oduncaq qabığından və kökündən qızılı-sarı rəng alınır ki, bundan da yunu, ipəyi və dərini boyamaq üçün istifadə olunur. Təzə yığılmış zirinc meyvələrində və yarpaqlarında çoxlu miqdarda C vitamini vardır. Yetişməmiş meyvələri, qabığı, kökü və yarpaqları öd ifrazatını artıran alkaloidlərlə çox zəngindir. Orta Asiyada zirincin kökünü xırda doğrayaraq uzun müddət qaynadıb ondan qararəngli maddə alırlar, onu mədə xəstəliklərində, eləcə də sınıq və çıxıqların müalicəsində istifadə edirlər.

Zirinc Yer kürəsinin Şimalında, bəzi növləri isə Cənubi Amerikada yayılmışdır. Əsasən, subtropik rayonların dağlıq və mötədil iqlim zonalarında bitir. Bunlardan Azərbaycanda zirincin 3 növü adi, gürcü və sıx çiçəkli zirinc məlumdur.

Zirincin biomorfoloji xüsusiyyətləri:

Adi zirinc 2-3 metr hündürlükdə olub, qol-budaqlı kol bitkisidir. Cavan budaqları sarı-qonur rəngdədir, yarpaqları incədir, ellipsis və ya yumurtaları lanset formasındadır, kənarı kirpikdən mişar şəklindədir. Çiçəkləri salxım formasındadır, giləmeyvəlidir, yetişdikdə uzunluğu 12 mm-ə çatır.

Eyni zamanda meyvəsi yetişdikdə şirəli olur və parlaq qırmızı, bəzən isə sarı qırmızımtıl rəng alır. Dadı turşdur, iki toxumludur. Bitki aprel-may aylarında çiçək açır, meyvələri sentyabr-oktyabr aylarında yetişir.

Adi zirinc, demək olar ki, Azərbaycanda hər yerdə, düzəndən orta dağ qurşağına, bəzi hallarda isə yuxarı dağ qurşağına qədər yayılmışdır. Meşə kənarında, çay vadilərində, kolluqlarda bitir.

Adi zirinc quraqlığa davamlı, torpağa az tələbkar işıqsevən bitkidir.

Bozdağ sistemində adi meşəliklərdə geniş yayılaraq xırda cəngəlliklər əmələ gətirir. Əsasən, saqqız palıd, Ardışdan ibarət olan bu meşəliklərdə qaratikan, murdarca doqquzdan, armud, yemişan, nar, sarağan və s. kollarla qarışıq bitir. Bəzən park və bağlarda qarışıq bitir. (Bəzən park bağlarda təsadüf olunmur.)

Cürcü Zirinci;

Budaqları bir qədər tilli, qonur-qırmızı və ya qonur-çəhrayı rəngdə olub, 2,5- 3 metr hündürlükdə koldur. Meyvələri 8-10 mm, ölçüdə tünd-qırmızı rəngdə olur.

Azərbaycanda Tuqay meşələrində, çay kənarlarında, eləcə də Böyük Qafqazın Quba sahəsində, Qobustanın, göl zonada, Kiçik Qafqazın çınqıllıqlarında, çay vadilərində, kolluqlarda bitir. Tuqay meşələrində ən çox palıdıqlarda meşəaltında nar, yemişan, qaratikan, həmərsin, murdarça və s. ilə qarışıq bitir. Quraqlığa davamlıdır.

Sıxçiçək zirinc. 1-3 metr hündürlükdə koldur, cavan budaqları

qonurumtul sarı rəngli çox şaxəlidir. Giləmeyvələri yumurtavari girdədir, bəzən bir qədər uzunsov olur, uzunluğu 5-6 mm-dir.

Böyük Qafqazın Quba sahəsində, Kiçik Qafqazın mərkəzi və cənub hissəsində, Naxçıvan Muxtar Respublikasının əksər ərazilərində yayılmışdır.



Azərbaycanda yayılmış zirinc növlərinin üçü də aprel- may aylarında çiçək açır, meyvələri isə sentyabr ayında yetişir.

Bu növlərdən başqa, hazırda park və bağlarda zirincin bir çox növləri də əkilib-becərilir.

Azərbaycan Elmlər Akademiyasının Nəbatat bağında toplanmış 30 növ zirinc içərisində bəzək bağçılıq üçün qiymətli olan bir neçə həmişəyaşıl zirinc növü də becərilir (Biçi serjant, ziyilli, itiyarpaq və s.). Zirinc ballı bitkidir. Çiçəklərində çoxlu nektar vardır. Zirinc yazda sarı çiçəkləri, payızda yetişən bol qırmızı qara meyvələri ilə çox bəzəklidir. Ona görə də yaşıllaşdırmada, park və bağlarda əkin sahələrinin kənarlarında tək-tək qrupla əkmək və canlı çəpər salmaq üçün istifadə olunur.

Qoruyucu meşə zolaqlarında, eləcə də meşə əkinlərində, şose, dəmir yolu kənarlarının yaşıllaşdırılmasında əkmək üçün qiymətlidir. Quraqlığa davamlı, torpağın münbitliyinə az tələbkar olduğu üçün eroziyaya qarşı mübarizədə, quru və daşlı, çınqıllı yamaqları bərkitmək üçün salınan meşə əkinlərində də istifadə oluna bilər. Toxumlarını – kök pöhrələrini basdırmaq, kolu bölmək və qələmlə çoxaltmaq yolu ilə artırıla bilər. Toxumları payızda əkilir və ya 90 günə qədər nəm qumda saxlanılaraq yazda əkilir. 3-4 yaşlarında çiçəkləyib meyvə verir.

Bunları bilmək faydalıdır.

1. Zirincin köklərini və yarpaqlarını xırda-xırda doğrayın. Ondan 20 qram götürüb bir stəkan suda 15-20 dəqiqədə dəmə qoyun. Bu dəmdən gün ərzində 2 stəkan (səhər və axşam) çay kimi için. Bu ödə kisəsində daşəmələgəlməsinin qarşısını alır və ödə yolu xəstəliklərini müalicə edir.



2. Mədəmizin şirəsi azdırsa və ya yoxdursa onu belə edə bilərsiniz; Adı zirincin qurudulub xırdalanmış kökündən 10 qram götürüb bir stəkan suya tökün və qaynama dərəcəsinə qədər vam odun üstündə saxlayın sonra onu 45 dəqiqəyə soyudun və tənziyədən keçirin. Bu dəmləmədən gün ərzində 3 dəfə, yeməkdən yarım saat əvvəl bir xörək qaşığı için və şəfa tapın.

3. Xalq təbibləri məsləhət görürlər ki, əsəbləri sakitləşdirmək beyin və ürək damarlarının fəaliyyətini tənzimləmək üçün zirincin dəmlənib içilməsi faydalıdır.

Zirincin dəmlənməsini hazırlamaq üçün bir xörək qaşığı zirinci bir stəkan qaynar suda 10 dəqiqə dəmləyib üstünü örtür, sonra cunadan süzülər. Ondan gündə 3 dəfə, hər dəfə yarım stəkan içmək lazımdır.

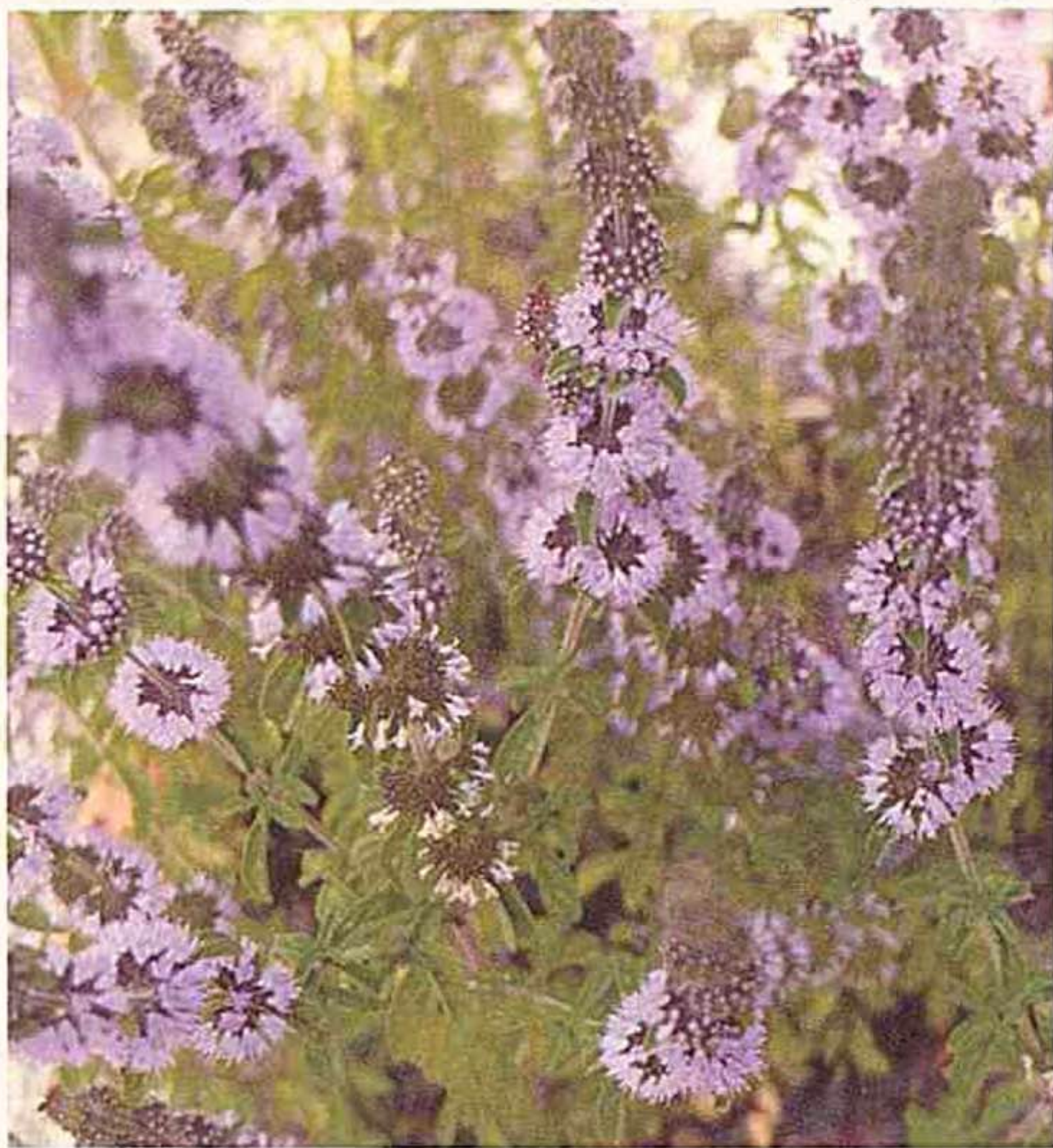
4. Zirincin quru meyvələrindən 20 qram götürüb bir stəkan qaynar suda dəmləyir və səhərlər acqarına malyariya xəstəliyinə tutulana verirlər. Bundan əlavə, həmin məqsəd üçün zirincin təzə meyvələrindən bişirilmiş mürəbbədən də istifadə edirlər.

Qədim tarixə malik xalq təbabətimiz bizə deyir ki, min dərd varsa, min bir dərmanı var.

YARPIZ

Tarixçəsi

Yarpız birkisinin Qafqazda 8, o cümlədən Azərbaycanda 5 növü yayılmışdır. Azərbaycanın inzibati ərazisinin düzənliklərindən başlamış orta dağ qurşağına kimi sulu yerlərdə, əkinlərdə yayılmış bitkidir. Azərbaycanda və eləcə də Naxçıvan Muxtar Respublikasında aparılan tədqiqat və ekspedisiyaların nəticələri göstərir



ki, Naxçıvanda yarpız bitkisinin tarixi VI-IX-əsrələrə təsadüf edir. Naxçıvanda qiymətli yarpız növlərinin müşahidəsinin aparılması və qiymətləndirilməsi bir çox bioloq alimlər tərəfindən aparılmışdır. Tarixi mənbələrdən aydın olur ki, hələ 1959-cü ildə ukranyalı alim S.S.Xarkeviç Naxçıvan Muxtar Respublikasına ekspedisiya səfəri edərkən

Şahbuz rayonunda olmuş, burada bitən və əhali tərəfindən səbzə-tərəvəz kimi istifadə olunan yarpız növlərinə diqqət yetirmiş və bu bitkini "Qara yarpız" adlandırmışdır. Naxçıvanın bütün regionlarında geniş ərazilərdə yarpızın yayılmasını müşahidə etmək olar. Buna baxmayaraq, Şahbuz rayonunun Qışlaq, Biçənək kəndləri Batabat yaylağında, Şərur rayonunun Tənənəm, Havuş, Axura, Babək rayonunun Buzqov, Ordubad rayonunun Göydərə kəndində bitən yarpız bitkisi özünün səciyyəvi xüsusiyyətləri və əhəmiyyətinə görə kəskin fərqlənir.

Botaniki təsnifatı

Dodaqçiçəklilər fəsiləsindəndir. Qidalılığına və əhəmiyyətinə görə iki növ çoxillik ot bitkisi olub, sürünən və ya düz dayanan gövdəlidir. Yarpızın gövdəsinin hündürlüyü bəzən 100 sm-ə çatır. Yarpağında və çiçəklərində xoşagələn xüsusi ətir vardır. Biomorfoloji xüsusiyyətlərinə görə nanə bitkisinə çox bənzəri vardır. Yarpaqları qısa saplaqlı olub, oval şəklindədir. Çiçəkləri tərədə yerləşərək kürə şəklində açıq bənövşəyi rəngdədir. Yarpağın rəngi açıq yaşıl və yaşımtil göy rəngdə olur. Yarpağından efir yağı alınır. Kök sistemi saçaqlı və çox güclü şaxələnir. Qida maddələrinə həssas olub münbit və suvarılan torpaqlarda daha yaxşı inkişaf edir. Bitkiyə maraq göstərən insanlar adi otaq şəraitində dibçəkdə becərə bilirlər. Kök pöhrələri və toxumlarla çox asanlıqla çoxaldılması mümkündür.

Əhəmiyyəti

Müxtəlif yeməklərin hazırlanmasında, ətriyyatda, qənnadı məmulatı istehsalında yarpızdan geniş istifadə edilir. Naxçıvanda yumurta, tərşun və yarpızla bişirilən "Kükü" xörəyi və dovğanın özünəməxsus dadı və ətri vardır. Erkən yazda Naxçıvana təklif buyuran qonaqlar bulaq başında təzə halda dərilmiş yarpızla bişirilən müxtəlif xörəklərdən, o cümlədən qovurma bozbaşından istifadəyə xüsusi önəm verirlər. Vitaminli və nektarlı bitkidir. Bir hektarı əhatə edən yarpızlıqdan arılar 160 kq-dan artıq bal toplayır. Faydalı qida və dərman bitkisidir.

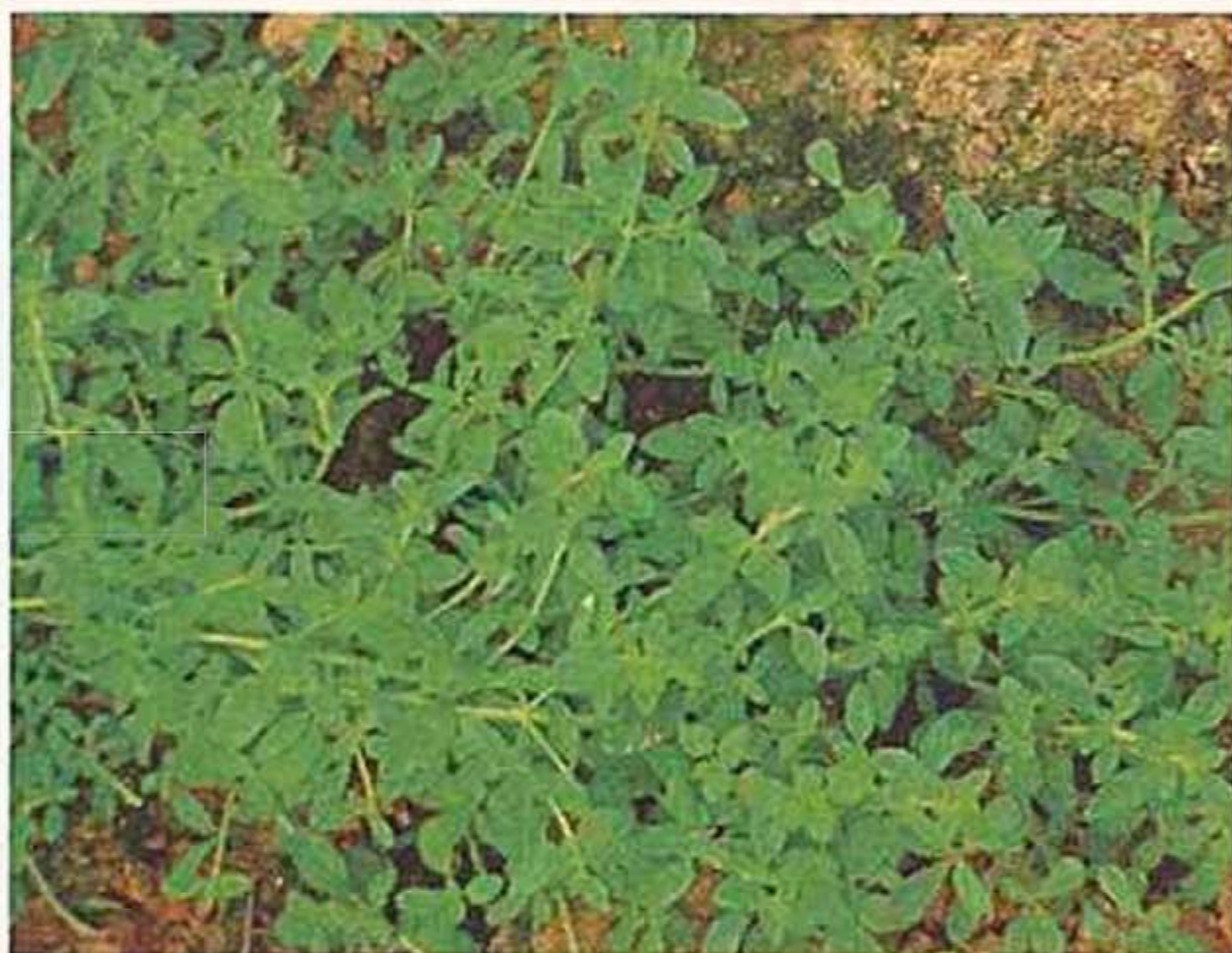
Bunları bilmək faydalıdır

- Öd kisəsi və öd yolu xəstəliklərində ən güclü təsirə malik bitki yarpızdır. Çünki o əridici, yuyucu xassəyə malikdir. Gündə bir dəfə yarpız yemək və çay kimi (20 qr yarpız 200 qr qaynar suda dəmləməklə) bir neçə stəkan içməklə öd yollarını təmizləmək, öd kisəsini yumaq və daşları əritmək olar. Bu müalicəni bir ay davam etdirmək lazımdır.

- Öd kisəsi xəstəliyində yarpız dovğası dərman rolunu oynayır. Yayda təzə yarpızdan, qışda isə 250-300 qr qurudulmuşdan dovğa bişirmək və ondan gündə ara verə-verə 1 litr içmək xeyirlidir.

- Eyni miqdarda yarpız və adi paxla götürün, onları bir yerdə kütlə halına düşənə qədər döyün. Sonra üzərinə sirkə əlavə edib bişirin alınan məlhəmi isti-isti dalağın üzərinə yaxıb parça ilə sarıyın. Bu xeyirli müalicəni ağrı dəf olunanadək davam etdirin.

- Yarpız digər xəstəliklərdə olduğu kimi, böyrək ağrılarında da köməyə gəlir. Onun qurudulmuş yarpaqlarından 20 qr götürüb bir stəkan qaynar suda 15-20 dəqiqə dəmləyib süzüb gündə bir neçə dəfə çay kimi içmək böyrək ağrılarını sakitləşdirir.

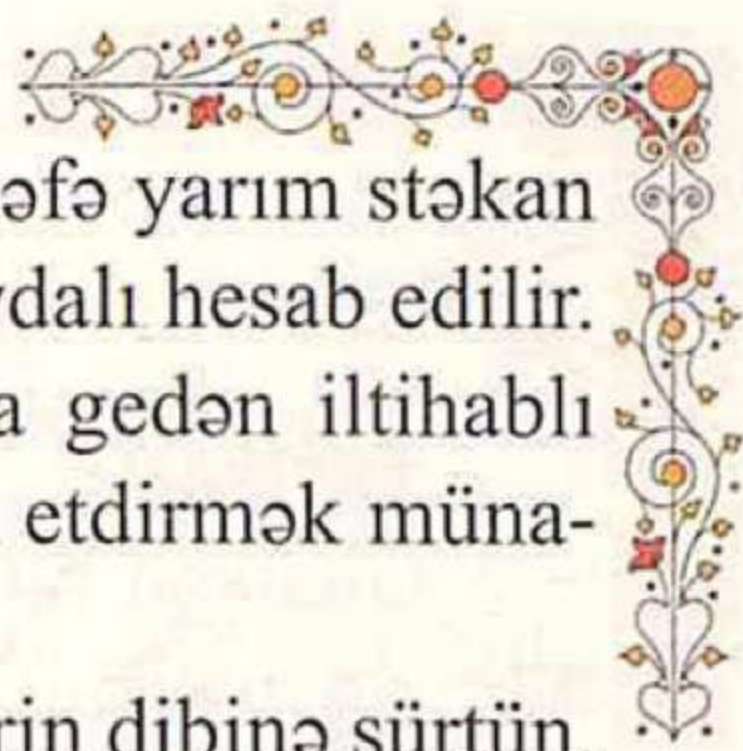
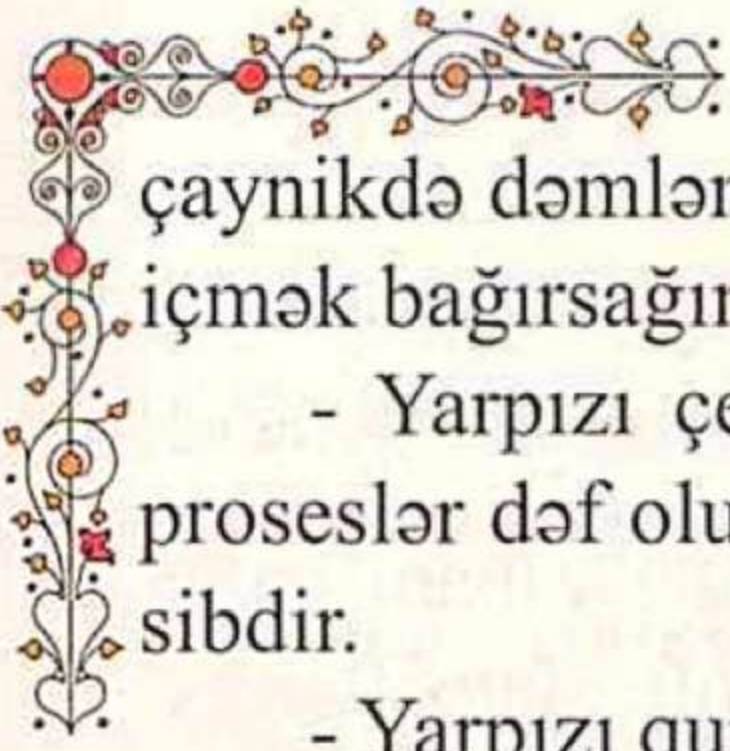


- Böyrək daşını yerindən tərpətmək və parçalamaq üçün belə bir qarışıqdan istifadə etmək, faydalıdır: eyni miqdarda yarpız, şüyüd, razyananı, xiyarı və qulançarı əzib kütlə halına salmaq və onu gündə iki dəfə inək yağı ilə yemək lazımdır. Arzu olunan nəticəni almaq üçün müalicəni bu qayda ilə iki həftə davam etdirmək məsləhət görülür.

- Böyrəkdə gedən daşlaşmanın qarşısını almaq üçün eyni miqdarda şəftalı meyvəsinin suyunu yarpız suyuna qatıb, ondan gündə 3 dəfə bir stəkan içmək məsləhət görülür.

- Körpə yarpızdan 40 qr götürüb bir stəkan qaynar suda 15 dəqiqə dəmləyib süzmək, sonra da gündə 3 dəfə yarım stəkan içmək mədəni möhkəmləndirir, qusmağın və ürək bulanmasının qarşısını alır.

- Yarpızın yarpaqlarını xırdalayıb 2 xörək qaşığı litirlik



çaynikdə dəmləmək və ondan gündə bir neçə dəfə yarım stəkan içmək bağırsağın ağrılarının kəsilməsi üçün faydalı hesab edilir.

- Yarpızı çeynədikdə və yedikdə boğazda gedən iltihablı proseslər dəf olunur. Müalicəni 4-5 gün davam etdirmək münaşibdir.

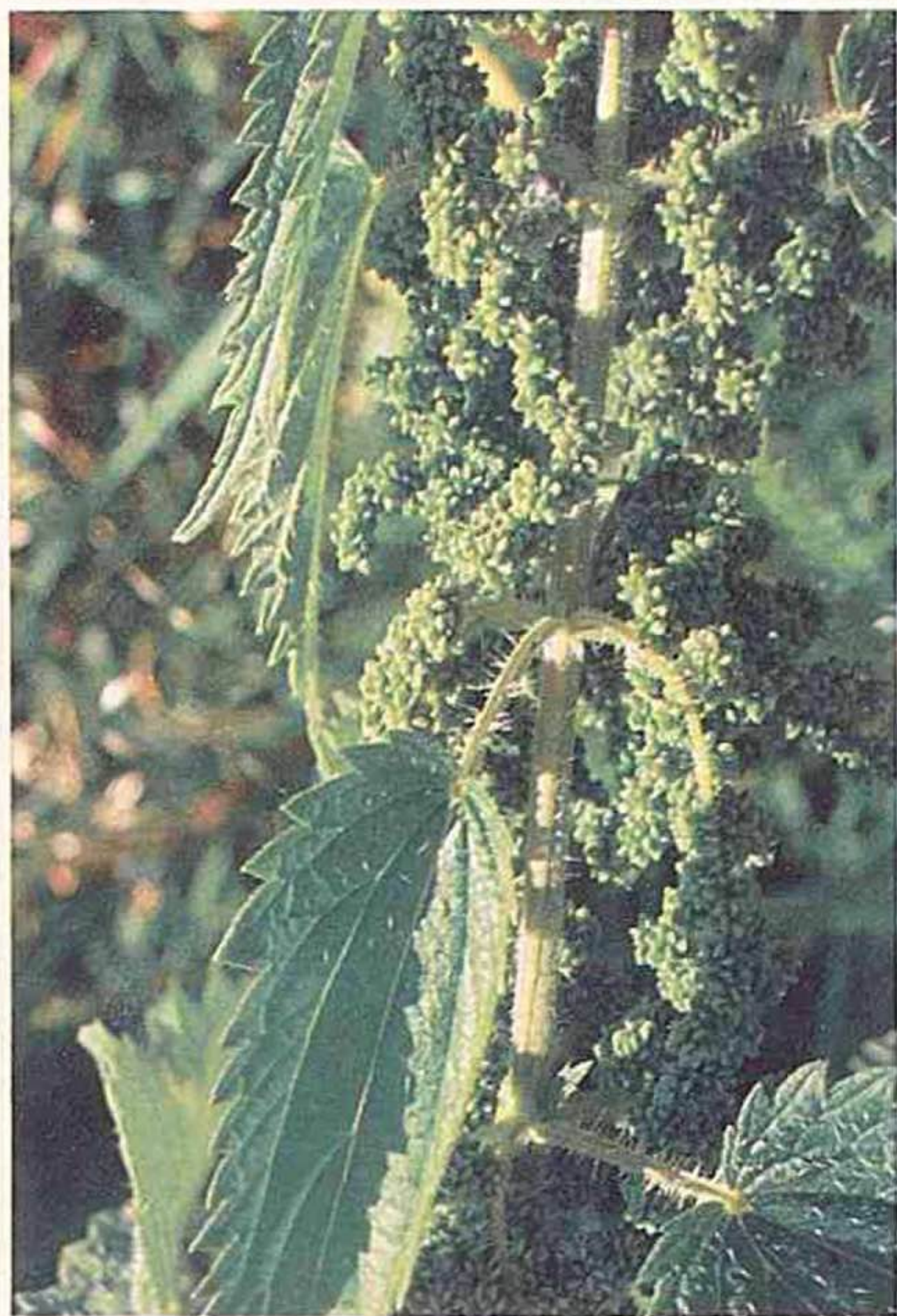
- Yarpızı qurudub yandırıb və külünü dişlərin dibinə sürtün, bu dişləri möhkəmləndirir.

- Yarpız yemək və yaxud çeynəmək ağızda əmələ gələn iltihabı sağaldır.

GİCİTKƏN

Tarixçəsi

Gicitkən bitkisi dünyanın bir sıra ölkələrində yabani halda bitir və mədəni növləri əkilib-becərilir. Maraqlı əlamətlərdən biridə ondan ibarətdir ki, bölgədən-bölgəyə fərqli növlər keçməkdədir. Avropa, Amerika, Asiya və ya Avstraliyada çox fərqli növləri vardır. Ümumiyyətlə, dünya florasında 40 növü yayılmışdır.



Qafqazda və Azərbaycanda 9 növü təsadüf edilir. Bunlardan ən əhəmiyyətlisi dalar və ikievli gicitkan növləridir.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində hər iki növü mövcud olmaqla yabani və mədəni şəkildə becərilir. Tarixi araşdırmaların nəticələri göstərir ki, V-VI əsrlərdə bu bölgədə faydalı qida və dərman bitkisi kimi becərilmiş, müxtəlif xörəklərin hazırlanmasında ədviyyat kimi istifadə olunmuşdur. Mətni hazırlayarkən ekspedisiya aparmaq

qərarına gəlirik. Aparılan tədqiqat və ekspedisiya zamanı ən əhəmiyyətli növlərə Ordubad rayonunun Gənzə, Dəstə, Aza, Şərur rayonunun Gərciboğan, Xanlıqlar, Tənənəm, Babək rayonunun Buzqov, Çalxanqala, Şahbuz rayonunun Biçənək, Nurs, Gömür və Qışlaq kəndlərində rast gəldi. Burada yerli əhali xüsusi peşəkarlıqla bu bitkidən istifadə edirlər.

Botaniki xüsusiyyətləri:

Gicitkənçiçəklilər fəsiləsinə aid olub, çoxillik ot bitkisi. Sürünən kökümsovlara malikdir. Gövdəsinin hündürlüyü 50-90 sm-dir. Gövdə və yarpaqları dalayıcı, yaxud yandırıcı tükcüklə örtülüdür. Dalayıcı tükcüklər buğumlarda daha sıx yerləşir. İkievli gicitkənin yaşıl-rəngli xırda çiçəkləri süpürgətipli çiçək qrupunda yerləşir. Çiçəkləri bir cinslidir.

Meyvəsi fındıqca şəklindədir. İqlim və inkişaf şəraitindən asılı olaraq onun yarpaqlarının formalaşması mart-aprel aylarında başlayır.

Əhəmiyyəti

Mütəxəssislərin fikrincə, gicitkən qiymətli qida bitkisi olmaqla yanaşı, eyni zamanda yem bitkisi. Onun çovdar, vələmir, çuğundur, qarğıdalı və otları qarışığından hazırlanmış silos yüksəkkeyfiyyətli olur. Gicitkənin cavan pöhrələri ilə yemlənən heyvanların südü və yağı artır. Ev quşları onun cavan yarpaqlarını çox həvəslə yeyir, nəticədə sürətlə kökərlər və erkən yumurtaya düşür.

Yarpağının tərkibində olan C vitaminin miqdarı qarağat, kartof, yerkökü və əvəlikdəkindən çoxdur. Kök, gövdə və yarpaqlarında 20,8% yağ, 18% sellüloza, 16,6% kalium, 50 mq% karotinnoid vardır.

Gicitkən həm də qiymətli texniki bitkidir. Gövdəsində 8-12% lif vardır. Bu liflər çox möhkəmdir. Bundan saxalında yerli əhali balıq toru, ip, kəndir və davamlı parçalar hazırlayırlar. Ondan düzəldilmiş xüsusi ələklər uzun müddət suda qaldıqda belə, çürüməyir.

Azərbaycanın bir çox rayonlarında, eləcə də Naxçıvanda bu bitkidən müxtəlif xörəklər—borş, kükü, salatlar, kətə, qutab və s. hazırlanır. Mart-aprel aylarında yarpaqları yığılaraq çiy halda duzlanaraq yeyilir. Gicitkənin boyaq əhəmiyyəti də vardır. Ondan yaşıl, yaşıl-boz, yaşıl-qonur, yaşıl-çəhrayı, yaşıl-qəhvəyi və s. yüksəkkeyfiyyətli rəng çalarları alınır.

Bunları bilmək faydalıdır:

Təbabətdə ikievli gicitkənin yarpaq və çiçəklərindən dəmləmə, yaxud duru ekstrat halında bir sıra xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur. Eyni zamanda qanda hemoqlobinin və eritrositlərin artmasına kömək edir. Orqanizimdə qırmızı qan hüceyrələrinin bölünməsində rol oynayır.

Tərkibində A, B, C vitaminləri orqanik turşu kimi maddələri olan gicitkən nə qədər insanları dalayaraq, onları özündən uzaq tutmağa çalışsa da, insanlar onun sağlamlıqlı olan faydalarından daim istifadə etməyə çalışırlar.

Amerikanın James Madison Universitetində aparılan tədqiqatlar nəticəsində məlum olub ki, gicitkən otunu dəmləyib çay kimi içərək aşağıdakı xəstəlikləri müalicə etmək mümkündür.

1. Qanı təmizləyir və artırır.
 2. Dəmir çatışmazlığını aradan qaldırır.
 3. İltihabı götürür.
 4. Revmatizmin müalicəsi üçün olduqca əhəmiyyətlidir.
 5. Mədə-bağırsaq yaralarının sağaldılmasında çox əlverişlidir.
 6. Bir çox allergiya xəstəliyinə müsbət təsir edir.
 7. Yetkinlik dövründə ortaya çıxan çətinlikləri təmizləyir.
- Yığılmış gicitkən dağkeşnişi, göy soğan, quzuqulağı ilə birlikdə xırda-xırda doğranıb duzlanır. Sonra qazana bir qat düyü, bir qat göyərti yığılır, üzərinə 1-2 stəkan su tökülür və bişirilir. Buna buğlama deyirlər.

Bu xörək mədə-bağırsaq problemlərinin aradan qaldırılmasında əvəzolunmaz müalicə vasitəsidir.

-Amerikan tədqiqatçı öz xatirələrində yazır ki, mədəsində xora olan bir qadın 1 ay təbii gicitkən duzlayaraq yeyib. Bir aydan sonra müayinəyə gedən bu qadına tamamilə sağlam olduğunu deyiblər. Sağlamlığın müayinəsi isə peşəkar həkimlər tərəfindən müasir cihaz və avadanlıqlarla aparılır.

- Gicitkən bitkisinin yarpaq çayını dəmləmək üçün bir çay

qaşığı quru yarpağından 3 stəkan su tutan çaynikə tökərək 5-10 dəqiqə dəmləyirlər sonra süzüb götürürlər. Dəmlənmiş çaydan hər gün səhərlər acqarına bir stəkan içirlər. Böyrək xəstəliklərinin müalicəsində gicitkən çayı əvəzsiz nemətdir.



-Bədən oynaqlarında duz olarsa, gicitkənin kökünü çıxarıb təmizləyin. Sonra qayçı ilə doğrayıb çaynikdə qaynadın. Yeməkdən əvvəl gündə üç dəfə (hər dəfə də 100 qram) için. Oynaqlarda duz çox olarsa, yəni duzlaşmadan mütəmadi əziyyət çəkirsə, altı ay davam etdirmək olar.

-Yaz aylarında gicitkənin təzə yarpaqlarını və körpə zoğlarını ovucun içində duzla ovuşdurduqdan sonra yedikdə öd kisəsi təmizlənir onu bir həftə ərzində hər gün yemək lazımdır.

- 30 qram qurudulmuş gicitkən zoğunu və yarpağını 500 qram soyuq suya töküb vaxtında 5-dəqiqə dəmdə saxlamaq, sıxmaq və süzmək lazımdır. Bu dəmləmədən gündə 3 dəfə qəbul etməklə, hər dəfə 1 stəkan içmək, qan azlığına müsbət təsir göstərir.

- Gicitkən bitkisini döyürlər, alınan kütləyə azca su töküb qızdırırlar. Sonra üzərinə mal ödü əlavə edib möhkəm qarışdırırlar. Bu pastanı yatmadan əvvəl edib bel nahiyəsinə yaxıb sarğı qoyurlar. Sarğını ertəsi gün axşam açıb həmin nahiyəni ilıq su ilə silib yenidən bağlayırlar sarğının üstündən isti parça bağlamaq lazımdır. Bir neçə gündən sonra radikulit ağrıları tamamilə keçəcəkdir.

- Qrijası olanlara məsləhət görülür ki, gicitkan toxumunu döyüb balla bişirsinlər və bir çay qaşığı yesinlər. Bu ən güclü təsir edən müalicə üsuludur.

GÖBƏLƏKLƏR

Dünyanın müxtəlif ölkələrində bu və ya digər göbələklərin istifadə olunması burada yaşayan xalqların adət və ənənələri ilə bağlı olmuşdur. Bəzi ölkələrdə yeməli və zəhərli göbələkləri qədimdən tanıyırlar. Hələ eramızdan əvvəl IV əsrdə yaşamış yunan alimi Aristotel və onun şagirdi Teofrastın əsərlərində şampinyan, dombalan və bir neçə başqa göbələyin təsdiqi verilmişdir.



Son dövrdə, xüsusən axırncı 30-40 ildə, yeməli göbələklərin öyrənilməsi və süni yolla atırılmasına maraq çox artmış, bu sahədə dünya miqyasında

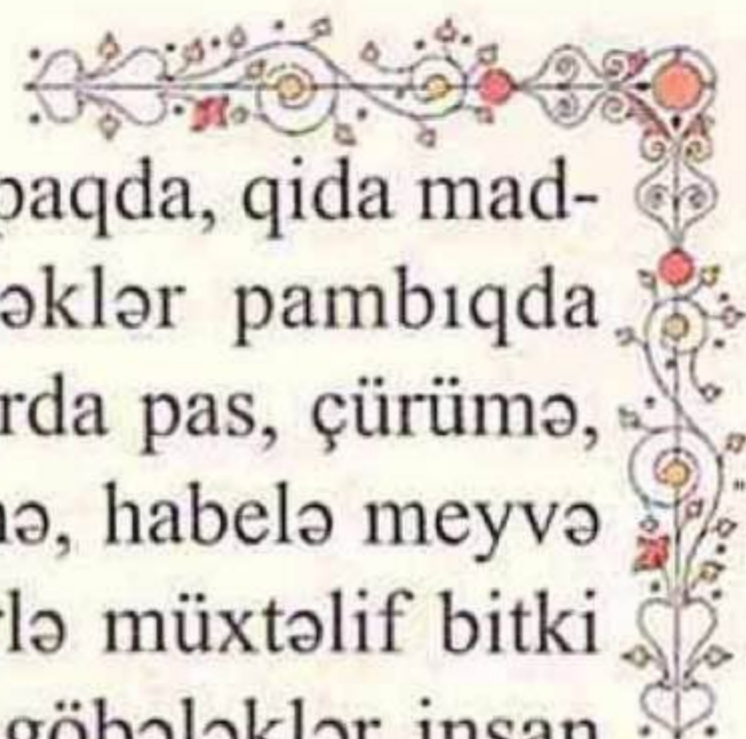
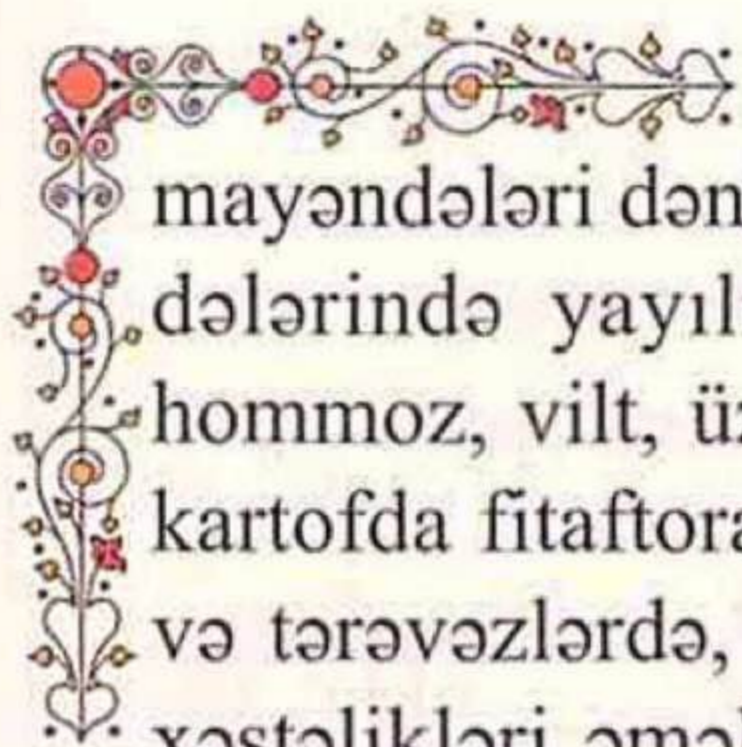
xeqli ədəbiyyat nəşr edilmişdir. Amma yenə də indiyədək, həqiqətən, çox keyfiyyətli və dadlı olan yeməli göbələklər heç də hər yerdə eyni cür qiymətləndirilmir, istifadə olunmur.

Yeməli göbələklərin tərkibində zülallar, karbohidratlar, yağlarla yanaşı, müxtəlif vitaminlər, mikroelementlər, bioloji aktiv maddələrin olması aşkar edilmişdir.

Bununla yanaşı, onlardan hazırlanan yeməklər dadlı və qidalı olduğuna görə də göbələk həvəskarlarının sayı ildən-ildən artır.

Geoloji məlumatlar göstərir ki, göbələklər Yer kürəsində hələ təxminən 400 milyon il qabaq-polezoy erasından devon dövründən mövcud olmuşlar. Onlar ətraf mühitə çox tez uyğunlaşaraq, tam inkişaf səviyyəsinə təxminən 220-240 mln. ildən sonra çatmışlar.

Yüz minə yaxın növə malik olan göbələklərə qızmar tropik ölkələrdən, səhralardan tutmuş, uzaq Şimalın buzla örtülmüş torpaqlarına qədər hər yerdə rast gəlmək olar. Mikroskopik nü-



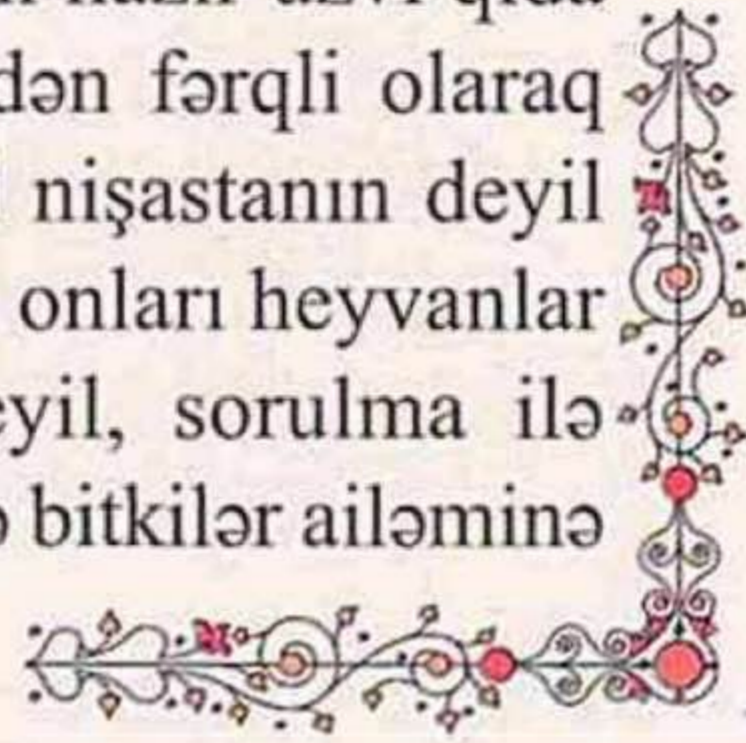
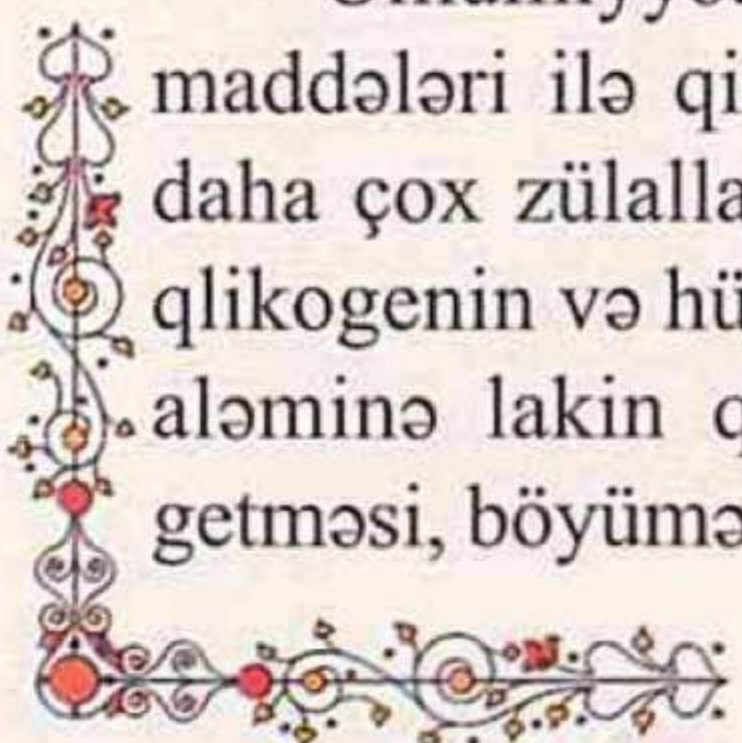
mayəndələri dəniz və şirin su hövzələrində, torpaqda, qida maddələrində yayılmışdır. Məlumdur ki, göbələklər pambıqda hommoz, vilt, üzümdə mildyu, oidium, taxıllarda pas, çürümə, kartofda fitaftora, tütündə peronospora, külləmə, habelə meyvə və tərəvəzlərdə, yem və yabani otlarda yüzlərlə müxtəlif bitki xəstəlikləri əmələ gətirirlər. Müəyyən parazit göbələklər insan və heyvanların dərisində, habelə dırnaqda, tükdə, ağız boşluğunda bir sıra xəstəliklər törədirlər. Meşə və çəmənlərdə, ağac gövdələrində yayılan iri meyvə cisimli növlərin də mövcud olduğu hamıya bəllidir.

Bir sözlə, göbələklər fizioloji funksiyası, xarici görünüşü və ölçüsünə görə çox müxtəlifdirlər. Mikroskopik nümayəndələrinin ölçüsü 5-7 mikron, yüksək inkişaf etmiş göbələklərin uzunluğu isə 30-800 mm, çəkiliəri hətta 3-6 kq-a qədər olur. İri nümayəndələri çubuqvari, kasa, şar və ulduzşəkili, barmaqvari, dırnaqvari, papaqlı və başqa müxtəlif formada ola bildiyi kimi, mikroskopik növləri də yüzlərcə formalara malikdir.

Ayrı-ayrı göbələk qrupları arasındakı kəskin müxtəlifliyə baxmayaraq, onlarda oxşar əlamətlər çoxdur. Əsas əlamətlərdən biri budur ki, göbələklər heterotrofdurlar, yəni onlarda xlorofil olmadığı üçün yaşıl bitkilər kimi üzvi maddə hazırlaya bilmirlər. Ona görə də onlar üzvi maddələri yaşadıkları mühitdən parazit və ya saprofit yolla alırlar.

Bundan əlavə, bütün göbələklərin vegetativ cisimlərinin əsasını miseli adlanan nazik, şaxələnmiş sap və ya liflər təşkil edir. Onların hüceyrə quruluşunda, çoxalmasında da özünəməxsus oxşar cəhətlər az deyildir.

Ümumiyyətlə, göbələklərin heyvanlar kimi hazır üzvi qida maddələri ilə qidalanması, tərkibində bitkilərdən fərqli olaraq daha çox zülalların ehtiyat qida maddəsi kimi nişastanın deyil qlikogenin və hüceyrə qabığında xitinin olması onları heyvanlar aləminə lakin qidalanmasının udulma ilə deyil, sorulma ilə getməsi, böyüməsində qeyri-məhdudluq və s. isə bitkilər ailəminə



yaxınlaşdırır.

Elmi-texniki tərəqqi əsrini yaşayan dünyada əksər alimlər bitki və heyvanat aləmi ilə yanaşı, təbiətdə özünəməxsus yer tutan göbələkləri də xüsusi bir aləm şəklində ayırırlar.

Bitki və heyvanlardan fərqli olaraq, göbələklərin böyümə və çoxalması haqqında uzun əsrlər təsəvvür belə, yox idi. Nəinki mikroskopik, hətta yeməli və zəhərli növlərin də həyatı barəsində düzgün məlumatlar ___ əsrdə meydana gəlməyə başladı.

Aparılan elmi-tədqiqat və ekspedisiyaların nəticələri göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində göbələklərin yayılma arealı və istifadəsi __ əsrə təsadüf edir.



Göbələklə bağlı muxtar respublikamızı əhatə edən ayrı-ayrı ərazilərdə müşahidələr apar

dıq. Aydın oldu ki, ərazilərdə geniş yayılan onlarca dadlı və qida əhəmiyyətli göbələk növləri vardır. Onların əksəriyyəti yerli əhali tərəfindən xüsusi peşəkarlıqla toplanır və müxtəlif üsullarla bişirilib istifadə olunur. Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində xüsusi əhəmiyyətə malik olan, meyvə-tərəvəz, səbzə tərəvəz, eləcə də digər faydalı bitkilər kimi göbələklər də Azərbaycanın digər bölgəsində yayılan və istifadə olunanlardan kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinə görə fərqlənir.

Ümumiyyətlə bu zamanda göbələklər çoxcəhətli fəaliyyəti ilə nəinki insan həyatında, eləcə də təbiətdə böyük rol oynayırlar. Təkcə onu göstərmək kifayətdir ki, göbələklər bitki və heyvan qalıqlarını parçalayıb minerallaşdırmaqla təbiətdə mühüm sanitar vəzifəsini bacarıqla yerinə yetirirlər.

Hörmətli oxucular bu yazımla sizinlə fikir mübadiləsi aparmaqla məqsədim göbələklərə qarşı ümumi marağı artırmaq, muxtar respublikamızda geniş yayılan yeməli, zəhərli növlər və

onların bioloji xüsusiyyətləri ilə vətəndaşlarımızı yaxından tanış etməkdir.

Göbələklərin yeməli və zəhərli olması əsrlər boyu nəsillərin təcrübəsindən, sınağından çıxmaqla müəyyən olmuşdur. Onların nədən və necə əmələ gəlməsi uzun müddət hamı üçün sir olub qalsa da, bir sıra yeməli növlər çoxdur.

Naxçıvanda bir neçə göbələyi çoxdan tanıyırlar. “Adam göbələyi və ya ağ göbələk” adlandırılan göbələk növlərinə demək olar ki, respublikamızın hər yerində rast gəlinir.

Ayrı-ayrı ərazilərdə dombalan və quzuqarnını yaxşı tanıyıb yeməklərdə istifadə edirlər. Quzuqarnı papaqçığının səthi qoyun quzu qarnının daxili qatına çox bənzədiyindən el arasında “quzuqarnı” adlanmışdır.

Göbələyin zəhərli növlərinin xüsusi əlaməti varmı?

Zəhərli növlərin yeməliyə nisbətən çox-çox az olmasına baxmayaraq, onlara hər yerdə rast gəlmək olar. Elə buna görə də, çox yerdə təcrübəsiz göbələk həvəskarlarının qazanında bəzən zəhərlilər də bişirilir.

Rastına çıxan hər cür göbələyi səbətinə doldurmaq üçün təcrübəsiz göbələkçiyə kömək etmək olarmı?

Bəlkə, zəhərli və ya yeməli olmayan göbələkləri, yeməliyədən ayırmaq üçün xüsusi, yalnız onlara məxsus əlamətlər varmı? Lap əvvəldən deyək ki, belə, yalnız zəhərlilərə məxsus ümumi əlamətlər yoxdur. Yeməli göbələkləri yığarkən səhv etməyin ən birinci şərti olur ki, xoşladığımız və həmişə istifadə etdiyimiz meyvələri, tərəvəzləri, tanıdığımız kimi onları da “üzdən” tanıyaq.

Zəhərli növlərlə yeməliyənin qarışmağını çox vaxt göbələklərin zahirən bir-birinə bənzəməsi ilə izah edirlər. Bir-birinə bənzədilən müəyyən yeməli və zəhərli göbələkləri oxşar çox vaxt isə “əkiz” növlər adlandıırırlar. Lakin bunları “əkiz” növlər adlandırmaq heç də düzgün deyildir. Ona görə ki, onların nəinki mikroskopik

nişanələrində, eləcə də meyvə cisminin xarici görünüşündə adi gözlə seçilən fərqli əlamətlər vardır.

Həmin əlamətlər onları bir-birindən ayırmağa, hər növü düzgün təyin etməyə imkan verir.

Müxtəlif yerlərdə bəzən belə fikir yürüdülür ki, guya zəhərli növləri yeməliklərdən ayırmağın xüsusi üsulları vardır. Məsələn, göbələk kəsildikdə rəngi göyərsə, guya bu növ mütləq zəhərli dir. Belə bir fərziyə də yürüdülür ki, zəhərli göbələklər yeməli növlərdən fərqli olaraq qurd salmır, südü çürüdür, həm də belə göbələklər bir qazanda bişən baş soğan və sarımsağın, habelə bu qazana salınmış gümüş qaşığının rəngi qaralır və s. Deyilənlərin təhlükəli cəhəti budur ki, onlara əməl edilməsi ağır zəhərlənmələrin baş verməsi ilə nəticələnə bilər. Göbələk olan qazanda gümüş qaşıqların qaralması burada kükürlü amin turşularının təsiri nəticəsində olur. Belə turşular həm zəhərli, həm də yeməli göbələklərdə ola bilər. Haliyədə dünyanın bir çox laboratoriyalarında göbələklərlə zəhərlənmə halları olmasın deyə, geniş tədqiq işləri aparılır.

Bütün bunlara baxmayaraq, ən etibarlı üsul tanış olmayan göbələkləri yığmamaqdır.

Göbələklə zəhərlənmə

İnsan orqanizminə təsir xarakterinə görə zəhərli göbələkləri son zamanlar 3 qrupa bölürlər.

I -qrupa təsir yerli xarakter daşıyan, başqa sözlə desək, əsasən, mədə-bağırsaq pozğunluğu əmələ gətirən göbələklər daxil edilir. Respublikamızda rast gəlinən belə növlərə sarıdərili şampiyon, yalançı kötükçələr, itipulcuqlu lepiota, amanita və alakövrəklərin bəziləri aiddir. Belə göbələklər yeyildikdən 1-2saat sonra zəhərlənmə əlamətləri başlayır. Bu zaman ürəkbulanması, qarın nahiyəsində ağrılar, tərləmə, qusma, ishal, bəzən ürək getməsi halları baş verir.

II -qrup yeyildikdə əsəb sisteminə təsir edən göbələkləri əhatə edir. Buraya qırmızı və panterli amanita, ağımtıl və ağarmış

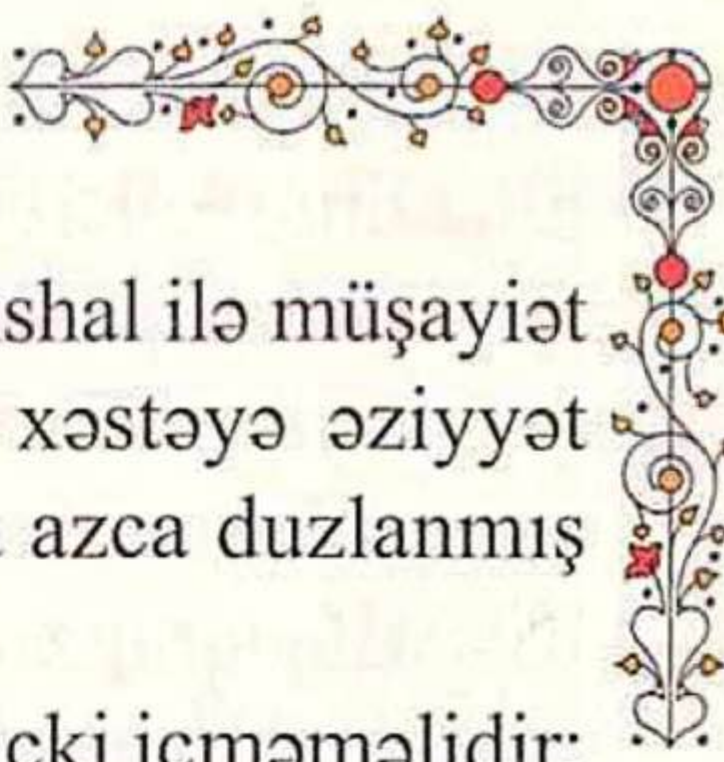
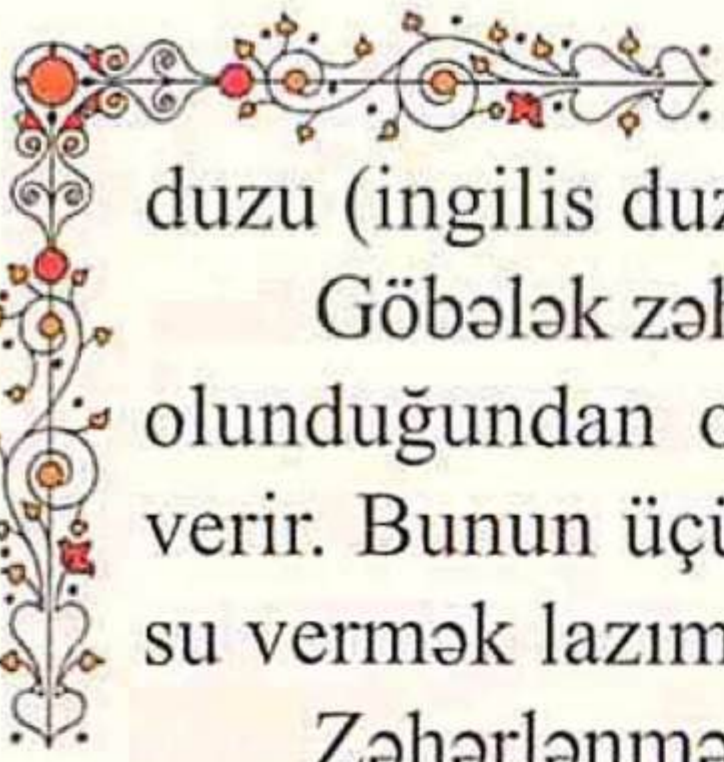
klitosibe, teltelli, və psilosibe cinslərinin bir neçə növü daxildir. Bu növlərdə olan zəhərli maddələr, əsasən, kefləndirici təsir göstərir. Qan təzyiqini oynaq vəziyyətə gətirir, halsızlıq və qusma halları baş verir.

III -qrupa zəhərli bilavasitə qana təsir edən göbələklər daxildir ki, bu cür növlərlə zəhərlənmə çox vaxt ölümlə nəticələnir. Dünyada ən çox geniş yayılmış solğun amanita və bu cinsin daha iki növü belə göbələklərdəndir.

Apardığımız ekspedisiyalar zamanı aydınlaşdırdıq ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində zəhərli göbələklərə çox az təsadüf olunur. Bəlkə də bunun təzahürüdür ki, ölkə bazarında Naxçıvan göbələyinin özünəməxsus yeri vardır.

Bunları bilmək faydalıdır (Zəhərlənmədə göstərilən yardım)

Yadda saxlamaq lazımdır ki, bütün, hətta ilk baxışda, yüngül görünən göbələk zəhərlənmələrində mütləq həkim çağırılmalıdır. Göbələk zəhəri çox vaxt qan dövranında və ürək fəaliyyətində həyat üçün təhlükəli olan ciddi pozğunluqlar əmələ gətirə bildiyindən xəstə özünü heç bir gərginliyə salmamalı, hətta xəstəxanaya belə özü getməməli, nəqliyyatla aparılmalıdır. Həkim gələnə qədər xəstəyə mütləq ilk yardım göstərilməlidir. Zəhərlənmiş adamın sağlamlığı, hətta həyatı çox vaxt vaxtında edilən tibbi yardımdan asılı olur. Ən əvvəl mədə və bağırsağın zəhərli maddələrdən təmizlənməsi üçün bütün vasitələrdən istifadə edilməlidir. Mədəni yumaqdan ötrü xəstəyə 4-5 stəkan qaynanmış ilıq su və ya sodalı su (1 stəkana 1 çay qaşığı qədər çay sodası tökülür) yaxud kalium permanqanatın zəif, azca cəhrayılan məhlulu içirdirlər. Barmağı ağıza dilin kökünə salmaqla xəstə içdiyini qaytarmalıdır. Mədənin bu cür yuyulması bir neçə dəfə təkrar olunmalıdır. Mədəni təmizlədikdən sonra bağırsaq yuyulmasından ötrü xəstəyə tez işlətmə dərmanı-gənəgərçək yağı və ya maqnezium



duzu (ingilis duzu) içildilməlidir.

Göbələk zəhərlənmələri çox vaxt qusma və ishal ilə müşayiət olunduğundan orqanizm susuzlaşır və bu hal xəstəyə əziyyət verir. Bunun üçün ona ilıq tünd çay, kofe və ya azca duzlanmış su vermək lazımdır.

Zəhərlənmə zamanı xəstə qəti olarsa spirtli içki içməməlidir; damarları genişlənən alkoqol göbələk zəhərinin sorulmasını daha da tezləşdirir. Xəstənin vəziyyətini yüngülləşdirməkdən ötrü qarın nahiyəsinə, ayaqlarına qrelka və başqa istiləşdirilmiş şeylər (kərpic, qaynar su tökülmüş butilka və s.) qoymaq lazımdır. Bütün bunlara baxmayaraq zəhərlənən insan mütləq xəstəxanada həkim nəzarətində müalicə almalıdır.

Ən əsası isə göbələklərdən bacarıqla istifadə etmək üçün onları yaxşı tanımaq önəmlidir.

KARTOF

Tarixçə: - kartof bitkisinin vətəni Cənubi Amerikadır. S.M. Bukasovun (1933) məlumatına görə, Çili və And adalarının əhalisi qədim zamanlardan kartof yetişdirməklə məşğul olmuşlar.

Kartof cənubi Amerikadan Avropaya gətirilmişdir. V.S. Lexnovicə (1956) görə kartofu İspaniyaya XVI əsrdə ispanlar gətirmişlər. Sonra o, İspaniyadan İtaliyaya, oradan da Belçikaya, İngiltərəyə, Polşaya, Almaniyaya və başqa ölkələrə yayılmışdır.



Bəzi məlumatlar görə Rusiyaya ilk dəfə kartofu XVII əsrdə Hollandiyadan I Pyotr gətirmişdir.

Rus ordusu Prussiyadan yeddi illik müharibədən sonra qayıdarkən Polşadan Rusiyaya kartof gətirmiş, sonralar Peterburqda, Riqada, Estoniyada, Novqorodda, Kiyevdə və Moskva vilayətində kartofçuluq inkişaf etməyə başlamışdır.

XVII- əsrin 60-cı illərində kartofçuluğu Rusiyaya yaymaq üçün ümumdövlət tədbirləri həyata keçirilmişdir. Araşdırdığımız tarixi sənədlər, arxiv materialları və statistik məlumatlar göstərir ki, kartofun Azərbaycanda yayılması rus və başqa ölkə nümayəndələrinin Zaqafqaziyaya keçməsi ilə əlaqədardır. Lakin dəqiq məlumatlardan görünür ki, kartof Zaqafqaziyaya, ümumiyyətlə, Qafqaza rus ordusu və müxtəlif ticarət yolları ilə gətirilmişdir.

1913-cü ildə Azərbaycanda cəmi altı min hektar sahədə kartof əkilmiş və onun məhsuldarlığı hektardan 63 sentner olmuşdur.

Tədqiqatlar göstərir ki, respublikamızın dağlıq rayonlarının torpaq və iqlim şəraitinə kartof bitkisi çox yaxşı uyğunlaşmışdır. Bu rayonlarda kartofun yüksək keyfiyyətli əkin materialını da yetişdirmək mümkündür.

Kartof bitkisinin biomorfoloji xüsusiyyətləri:

Kartof bitkisi badımcançiçəklilər fəsiləsinə məxsusdur. Bioloji xüsusiyyətlərinə görə mülayim iqlim sevən çoxillik bitkidir. Lakin əkinçilikdə birillik bitki kimi becərilir. Kartofun kök sistemi saçaqlıdır. Onun kökləri torpağın 70 santimetr də-

rinliyinə qədər gedə bilər. Əsas kökləri əkin qatının 30 santimetrə qədər olan hissəsində yerləşir. Gövdənin yeraltı hissəsində sarımtıl rəngdə xlorofilsiz zoğlar əmələ gəlir ki, onların da ucunda kartof yumruları formalaşır.

Kartofun yumrusu formasını dəyişmiş yeraltı gövdədir. Buraya fotosintez nəticəsində yarpaqlarda sintez edilmiş qida maddələri toplanır. Yumrunun üzərində yarpaq izləri (göz) olur. Hər gözdə 3 və yaxud çox yatmış



tumurcuq yerləşir ki, adətən, onlardan işıqda yaşıl, qaranlıqda isə sarımtıl cücərtilər əmələ gəlir.

Yeni yığılmış kartof yumruları optimal temperatur və rütubət şəraitində belə cücərmir.

Hərəkəti kardan valından alır. Hər bir hektara yanacaq məsarifi 10-12 litri təşkil etməklə, gündəlik iş norması 2-3 hektardır. Məhsulun optimal müddətdə tədarükündə effektivdir.

Kartofun kök boğazının torpaqla doldurulması
Kartofun becərilməsində tətbiq olunan aqrotexnika kolları

fazasından əvvəl bitkilərin kök boğazının torpaqla örtülməsidir. Bu əməliyyat el arasında “vər qoyma” kimi adlanır. Bu əməliyyat, əsasən, xüsusi aqreqatla aparılır. Aqreqat “Potoşper” adlanır. Aqreqat asma şəklində “MTZ-80” markalı traktora qoşularaq işlədilir. Aqreqata hərəkət kardan valı vasitəsilə verilir. Eyni vaxt ərzində bu aqreqatla torpağın yumşaldılması və kök boğazının doldurulması işi aparılır. İqtisadi cəhətdən səmərəlidir. Hər bir hektara yanacaq məsarifi 5-6 litr olmaqla, gündəlik iş norması 8-10 hektarı təşkil edir.



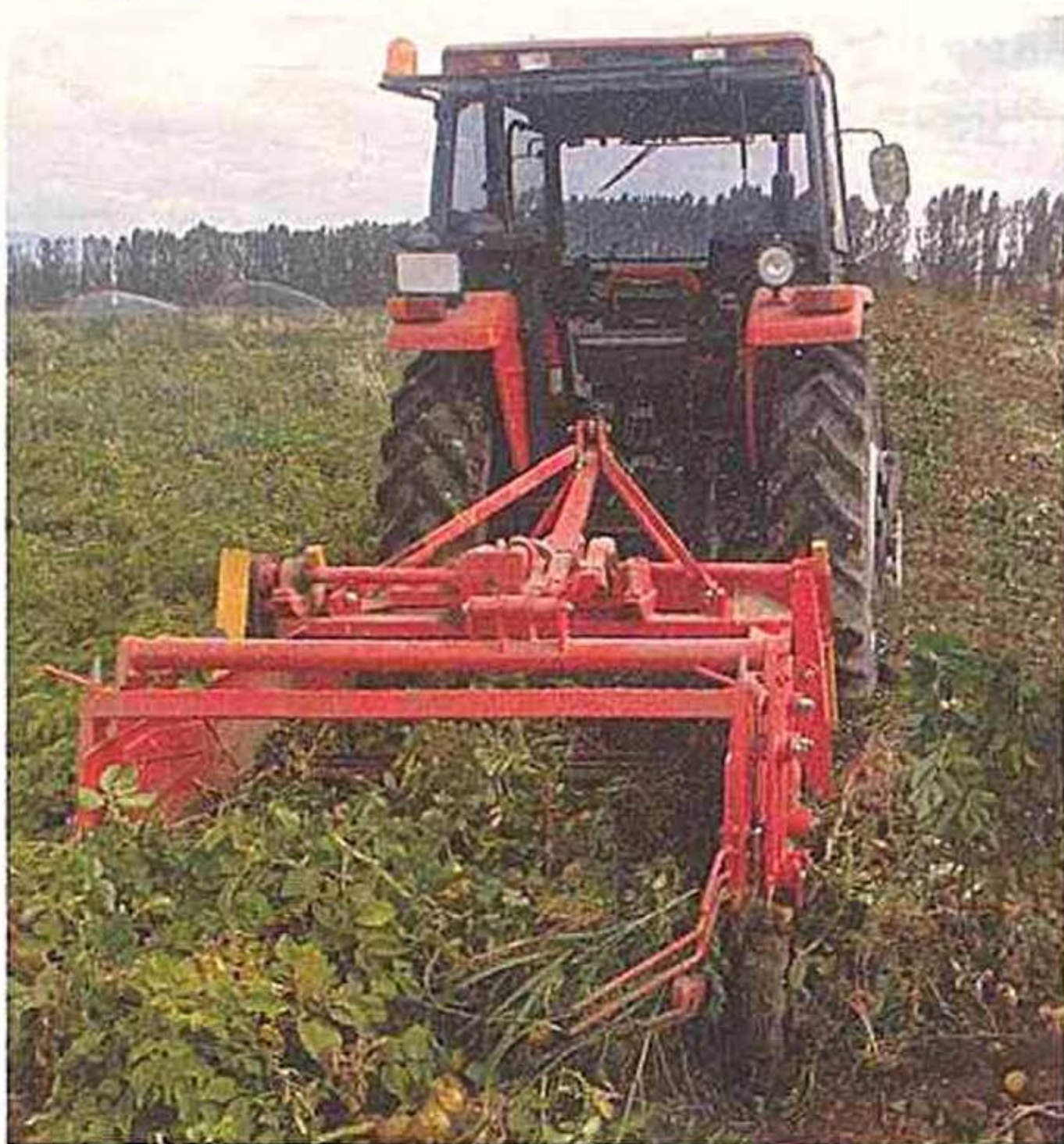
Zərərverici və xəstəliklərə qarşı mübarizə

Əkindən 10-15 gün sonra alaq otlarına qarşı nəzərdə tutulan herbisid tətbiqində “MTZ-600” və “F-600” markalı qollu çiləyicilərdən istifadə olunur. Çiləyici asma şəklində “MTZ-80”, “MTZ-82” markalı traktora qoşulur. Hərəkəti kardan ötürücüdən alıb vakkum yaradaraq herbisidi çiləyir. Hər bir hektara yanacaq məsarifi 3-4 litr olmaqla, gündəlik iş norması 20-25 hektarı təşkil edir. Zərərverici və xəstəliklərə qarşı kartofun sonrakı inkişaf fazasında da istifadə mümkündür.

Kartofun torpaqdan çıxarılması: Bu əməliyyat “PS-2”, “P-22”, “SB” və “2ROV” və s. markalı aqreqatlardan istifadə etməklə həyata keçirilir. Aqreqat asma və qoşulan şəkildə “MTZ-82” markalı traktora qoşulur.

Çünki onların dinçlik dövrü dərin və uzunmüddətlidir. Bu dövrün uzunluğu, əsasən, kartofun sortlarından asılı olaraq dəyişir. Dinçlik dövrünün uzunluğunun kartofun saxlanması və kartofun ikinci məhsulunun çıxarılmasında böyük əhəmiyyəti vardır.

Kartof, əsasən, vegetativ üsulla yumrularla, üzərində bir,

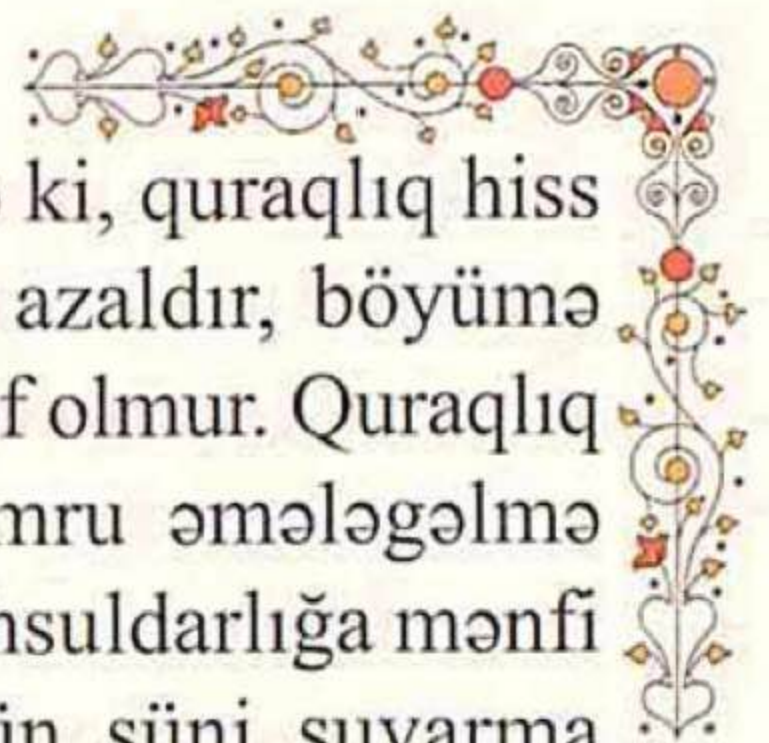
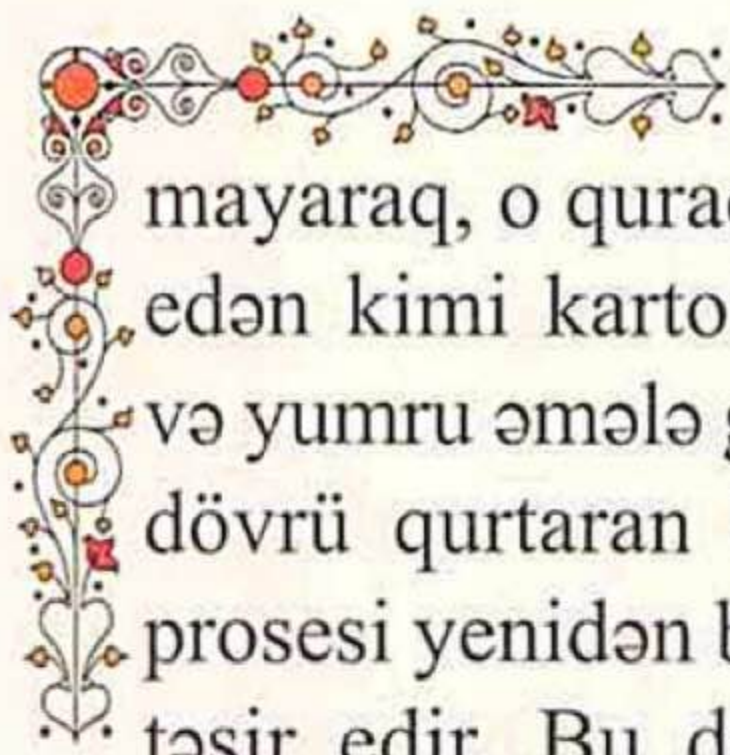


yaxud iki göz olan kartof kəsikləri ilə cücərti və cilikləri ilə artırılır. Kartofu toxumlarla da artırmaq olar. Lakin bu, bəzi çətinliklərlə bağlıdır. Belə ki, bəzi kartof sortları toxum vermir. Toxumlardan alınmış yeni nəsildə müxtəliflik yaranır, parçalanma qanunu özünü göstərir. Odur ki, bu üsuldən hələlik, seleksiya işində istifadə olunur.

Kartofun rütubətə tələbatı: –temperaturdan başqa kartofun böyümə və inkişafına əsaslı təsir göstərən amillərdən başlıcası hava və torpağın rütubətidir. Kartofu rütubətə tələbatı az olan bitkilər sırasına daxil edirlər. Torpaq rütubətli olarsa, havanın temperaturu kartofun böyüməsinə mənfi təsir etmir. Apardığımız müşahidələr göstərir ki, kartof bitkisinin torpağın rütubətinə olan tələbatı onun böyümə və inkişaf mərhələlərindən asılı olaraq dəyişir. Kartofun qönçələməsi və çiçəkləməsi dövrlərində bu tələbat maksimum dərəcəyə çatır. Bu dövrdə torpağın rütubətinin azalması böyümə və inkişafı zəiflədir sonralar rütubət artırsa, yumruların ikinci artım dövrü başlayır. Bu da kartof yumrusu üzərində xırda-xırda tumurcuqların əmələ gəlməsinə, bəzən də yumruların cücərməsinə səbəb olur ki, nəticədə məhsul azalır.

Qumsal torpaqlarda kartofun böyümə və inkişafı mütləq rütubət 80 % olduqda daha yaxşı gedir. Gillicəli torpaqlarda isə 40 % rütubət kifayətdir. Rütubətə tələbat çiçək açdıqdan sonra artır. Kartofun rütubətə tələbatı iqlim şəraitindən, torpağın münbitliyindən və mexaniki tərkibindən asılıdır.

Kartof bitkisinin rütubətə tələbatının yüksək olmasına bax-



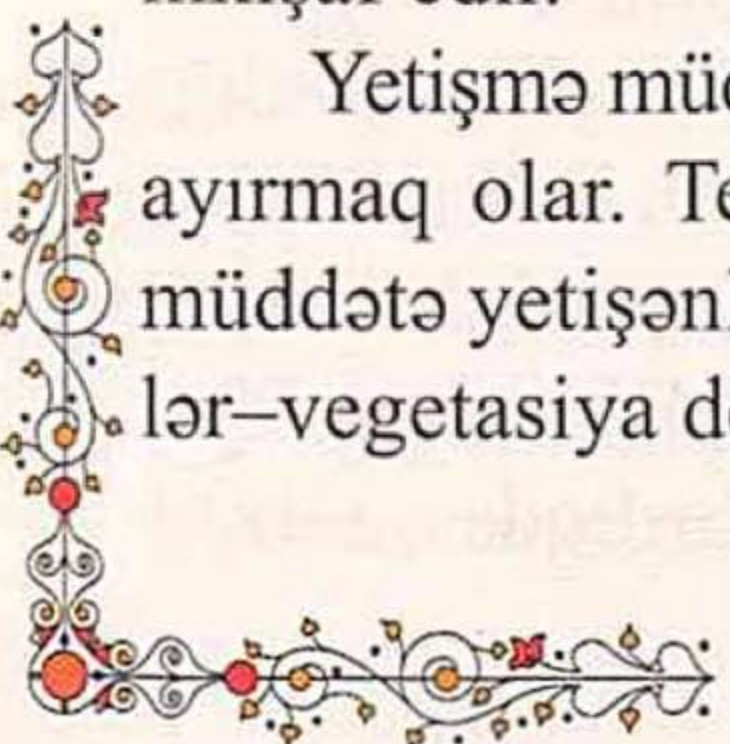
mayaraq, o quraqlığa da yaxşı davamlıdır. Belə ki, quraqlıq hiss edən kimi kartof bitkisi su buxarlandırmasını azaldır, böyümə və yumru əmələ gəlməsi dayanır. Lakin bitki tələf olmur. Quraqlıq dövrü qurtaran kimi bitki özünə gəlir və yumru əmələgəlmə prosesi yenidən başlayır. Aydın ki, bu hal məhsuldarlığa mənfi təsir edir. Bu dövrdə məhsulun azalması üçün süni suvarma tətbiq etmək lazımdır.

Naxçıvan muxtar respublikası ərazisində aparılan təcrübələr göstərir ki, torpağın tam rütubət tutumunun 80-85 faiz olduğu müddətdə kartof bitkisi yaxşı inkişaf edir və yüksək məhsul verir. Odur ki, torpağı bu rütubətlik səviyyəsində saxlamaq üçün faraş kartofu 7-8 dəfə, yay əkini zamanı isə 10-12 dəfə suvarmaq lazımdır. Yüksək məhsul almaq üçün kartof elə suvarılmalıdır ki, bitkilər suya çox tələbat hiss etməsin.

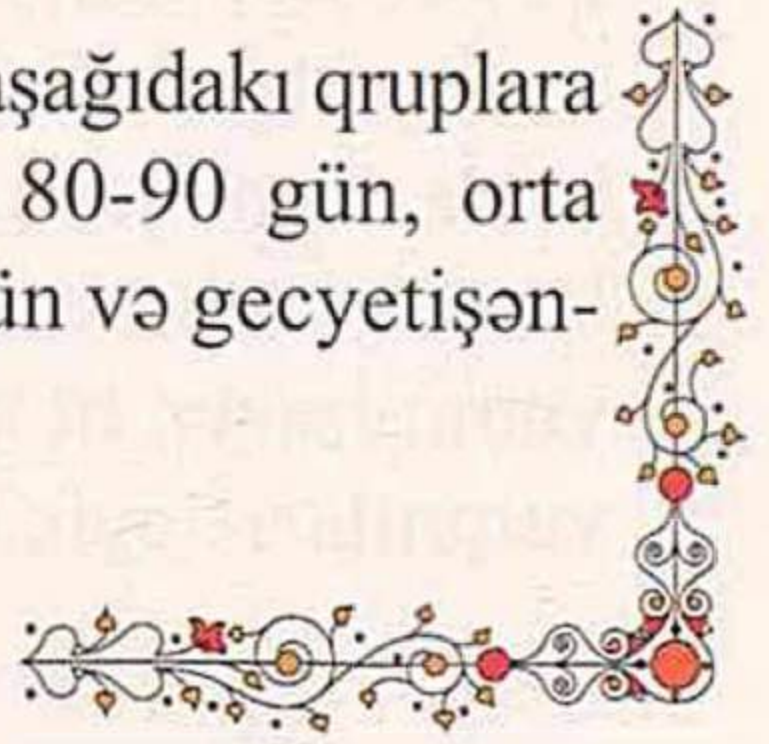
Muxtar respublikanın aran rayonlarında kartofun müxtəlif inkişaf mərhələlərində torpaqda su çatışmamazlığı müşahidə olunur. Bunun mənfi təsirini azaltmaq üçün süni suvarma ilə yanaşı, kartofu sıx əkmək, qulluq işlərini yaxşılaşdırmaq və torpağın becərməsinə ciddi fikir vermək lazımdır.

Kartofun aqrotexnikası – Muxtar respublikanın torpaq və iqlim şəraiti müxtəlif olan zonalarda yüksək kartof məhsulu yetişdirmək üçün kartofun sortlarına, becərmə texnologiyasına və toxumçuluğa dair tədbirlər kompleksi həyata keçirilir ki, bitkilərin tələbatı mümkün qədər tam ödənilsin

Yerli şəraitə uyğun sortlar seçdikdə onların genetik əsaslarına, havanın yüksək temperaturuna və quraqlığa fikir vermək lazımdır. Çünki eyni sort müxtəlif şəraitdə becərildikdə, müxtəlif cür də inkişaf edir.



Yetişmə müddətlərinə görə kartof sortlarını aşağıdakı qruplara ayırmaq olar. Tezyetişənlər–vegetasiya dövrü 80-90 gün, orta müddətə yetişənlər–vegetasiya dövrü 90-130 gün və gecyetişənlər–vegetasiya dövrü 130 gündən çox olan.



Kartof əkininin aparılması: Kartof məhsulunun artırılmasında əkin materialının keyfiyyəti və onun əkinqabağı hazırlanmasının böyük əhəmiyyəti vardır.

Kartof yumrularını məhsul yığılan dövrdən əkinə hazırlamaq lazımdır.

Toxumluq sahələrdən yığılmış kartof, birinci növbədə, dörd qrupa ayrılmalıdır. Çox xırda, kəsilmiş yumrular (25 qrama qədər) çıxdaş edilməlidir. Çəkisi 25 qramdan 50 qramadək olan yumrular xırda, 50 qramdan 80 qramadək olanlar orta və 80 qram və ondan artıq çəkiddə olanlar iri sayılır. Yumrular qruplaşdırılan vaxt xəstə və zədələnmişlər çıxdaş edilməlidir.

Təcrübələr göstərmişdir ki, 50-80 qram və daha artıq kartof yumrularını əkdikdə məhsuldarlıq daha yüksək olur.

Yumruların cücərdilməsi:- Əkindənqabaq yumruların cücərdilməsi çox vacib aqrotexniki tədbirlərdən olub, onların torpaq səthinə tez çıxmasına şərait yaradır. Toxumluq kartof yumrularının cücərdilməsi fəraş məhsul və yüksəkkeyfiyyətli əkin materialının alınması çox əlverişlidir.

Yumruları işıqda cücərdikdə cücərtilər çox uzanmır. Möhkəm olur əkindənqabaq az qırılır və buna görə də daha yaxşı nəticə verir. Kartof yumrularının işıqda cücərdilməsi əkinə 1,5-2 ay qalmış başlanır. Bunun üçün yumrular istiliyi 13-16°C olan otaqda iki kartof qalınlığında sərilərək və ya kartof yumrularının itkisiz çıxarılması təmin edilsin və mexaniki zədələnmələri maksimum dərəcədə azalsın.

Qazma dərinliyi artdıqca aqreqatdan çıxan torpaq və digər qırıntıların miqdarı da artır. Belə ki, 12 sm dərinlikdə qazma zamanı bir hektardan 750 ton torpaq və daş qırıntısı çıxdığı halda, bu miqdar 15 sm dərinlikdə 100 tonadək artır. Bu baxımdan kartof istehsalçıları yumruları basdırarkən çalışmalıdırlar ki, yumrular təyin olunmuş dərinliyə basdırılsın. Digər tərəfdən yumruları təyin olunmuş qatdan dərinə basdırdıqda məhsul

yığımları çətinləşir, kartofyığan aqreqatların məhsuldarlığı azalır, əl əməyi sərfi artır və əlavə məhsul itkisinə səbəb olur.

Əkinin kultivasiyası – Kartofun əkilib-becərilməsində-kultivasiya aparılmasında, əsasən, “SK-4” aqreqatından istifadə olunur. Bu aqreqat asma şəklində “MTZ-80” markalı traktora qoşulur.

Bu aqreqatdan istifadə etdikdə, gərək əkin “RD-4” markalı kartofəkən aqreqatla basdırılmış olsun, çünki kultivasiyada istifadə olunacaq “CK-4” markalı aqreqat 4 cərgəlidir. Kultivasiya aparılarkən hər bir hektara yanacaq sərfi 5-6 litr olmaqla, gündəlik iş norması 8-10 hektarı təşkil edir. Təhlillər göstərir ki, əl ilə ketmənləmə aparılması çox effektivdir. İqtisadi cəhətdən səmərəlidir.

Kolorado böcəyinə qarşı elmi cəhətdən əsaslandırılmış kimyəvi mübarizə vaxtını düzgün müəyyən etmək üçün zərərvericinin inkişaf dinamikası dəqiqləşdirilməlidir. Zərərvericinin birinci nəslinin inkişafı dövründə bir kartof kolu üzərində orta hesabla 8-10 ədəd yetkin fərd 10-15 ədəd sürfə olduqda kimyəvi mübarizə aparmaq məqsədəuyğundur.

Bir kartof kolu üzərində orta hesabla 12-15 ədəd yetkin fərd 15-18 ədəd sürfə aşkar edildikdə zərərvericinin ikinci nəslinə qarşı kimyəvi mübarizə aparılması tövsiyə olunur. 15-20 gündən sonra çiləmənin təkrar aparılması məsləhətdir.

Kimyəvi mübarizə məqsədilə sumi –alfa (0,3 l/ha), karate (0,4 l/ha), konfidor (0,5 l/ha), buldok (0,3 l/ha), insektisidlərindən istifadə edilə bilər. Mövsümün əvvəlində işçi məhlulun hektara məsarif norması 400 litr, vegetasiya ərzində isə 600 litr olması tövsiyə olunur. Dərmanlamanın aparılması mümkün olmayan hallarda böcək və sürfələrin əllə yığılaraq məhv edilməsi məsləhət görülür.

Kartof məhsulunun yığılması

Yığım zamanı çalışmaq lazımdır ki, məhsul itkisinin qarşısı maksimum dərəcədə alınsın və yumrular texniki zədələnmələrə

az məruz qalsın.

Faraş kartof sortları müstəsna olmaqla, məhsul yığımına yumruların qabığı b rkidikd  və tam yetiřk nlik mərhələsinə çatdıqda bařlamaq lazımdır.

Yığım vaxtı havanın temperaturu 5⁰ C-dən ařağı d řd kd  kartofun keyfiyyət göstəriciləri və saxlama zamanı xeyli məhsul itkisinə səbəb olur.

Yumruların qabığı 95 % b rkidikd  və quru hava (10-15 C) ř raitində yığımın qısa müddətdə bařa çatdırılması tövsiyə olunur.

Kartof yumrularını qarışıqsız yığmaq  c n sahə, ilk növbədə, iri dař qırıntılarından v  digər qarışıqlardan təmizlənməli v  yığım  c n tam hazır vəziyyətə gətirilməlidir.

Kartof yığımında müxtəlif markalı kartofyığan aqreqatlardan istifadə olunur. Kartofu yığarkən dərinliyi elə nizamlamaq lazımdır ki, qazma aləti ilə konteynerlərdə c c rdilir. Bu məqsədlə adi yeřiklərd n də istifadə etmək olar. Lakin yumruları yeřiklər  elə yığmaq lazımdır ki, oraya iřiq d řs n.

C c rtm nin vaxtını 2 aydan çox uzatmaq olmaz  unki getdikcə cücərtilər odunlařar, ana yumrudakı ehtiyat qida maddələrini, əsasən, azotlu maddələrin miqdarını azaldar ki, bu da tarlada cücərtilərin alınmasını gecikdir r, bitkilərin böyüməsini z ifl d r və onların virus xəstəliklərinə tutulmasına səbəb olar.

Bitkilərə qulluq edilməsi: -Kartof c c rtil ri  ıxmamıřdan qabaq sahələrdə malalama aparılmalıdır. Malalama əməliyyatı alağ otları ilə mübarizə aparmaq və yaxud da yağıřdan sonra torpağın səthində əmələgələn qaysağı dağıtmaq məqsədi ilə həyata keçirilir. Bu  m liyyat ziqzaq malalar vasitəsilə aparılır. Sonra birinci dibdoldurma, sonrakı bec rm l r isə tələbata uyğun olaraq aparılır. Kartof  i k a mağ  bařladıqda ikinci dibdoldurma iři həyata keçirilir. Muxtar respublikanın kartof k n ayrı-ayrı bölgələrində bitkilərin ümumi vəziyyətindən asılı olaraq sahə suvarılır v  hər suvarmadan sonra cərgə aralarında kultivasiya

aparılır və alaq otlarından təmizlənir. Çiçəkləmə dövründən başlayaraq kartof hər 5-10 gündən bir suvarılmalıdır.

Kartof yumrularının yay əkinindən kütləvi çıxış alınanaqədək torpaq daim nəm vəziyyətdə saxlanılmalıdır. Bunun üçün düzgün suvarma tətbiq edilməlidir.

Kartofun əsas sortları: – Hazırda muxtar respublikanın təsərrüfatlarında və həyətəyanı sahələrdə kartofun tezəyetişən sortlarından “Nevskiy”, “Priyekuiskiy”, “Belarusskiy” orta tezəyetişən sortlardan “Əmiri-600”, “Lyamdota”, “Rodomişiski”, “Ağçiçək”, “Lorx”, ortayətişən sortlardan “Oqonyok”, “Sevinc”, əkilib- becərilir. Qeyd olunan sortlardan başqa, muxtar respublikaya Türkiyə, İran və Hollandiyadan “Kondor”, “Drop -2”, “Spunta”, “Prizma”, “Boren”, “Ramus”, “Satina”, “Qranula”, “Dizirə” kimi tezəyetişən kartof sortları da gətirilib əkilir. İntraduksiya olunmuş sortların məhsuldarlığı yerli sortlara nisbətən daha çoxdur.

Kartofun tezəyetişən sortları üçün 50-60 gün, ortayətişən sortlar üçün 60-80 gün, orta gecəyetişən sortlar üçün isə 80-100 gün vaxt tələb olunur.

Əsas sortların görünüş təsvirləri aşağıdakı şəkildədir.

Gübrələrinə yüksək tələbat göstərdiyinə görə, birinci növbədə, həmin gübrələrdən və mikroelementlərdən istifadə edilməlidir.

Əkindənqabaq toxumun hər tonu 2,5 kq TMDT preparatı ilə dərmanlanmalıdır. Vegetasiya dövründə xəstəliyin ilk nişanələri görünən zaman bitkilər 1%-li bordo mayesi, 0,4%-li snəb ilə çilənməlidir. (hektara 400-500 litr işçi məhlul sərf edilir.)

Xəstəliyin inkişafından asılı olaraq çiləmələr təkrar aparıla bilər. Göstərilən preparatlar olmadıqda, yaxud azlıq təşkil etdikdə vegetasiya müddətində çiləməni aşağıdakı kimi aparmaq lazımdır. I çiləməni 0,4 %-li polokarbasin, II-çiləməni 0,3 %-li arserid və III –cü çiləməni isə 0,4 %li kuprozan preparatı ilə aparmaq məsləhətdir. Çiləmələr arasında fasilə 12-14 gün olmalıdır. Məhsul yığımına bir ay qalmış anbarlar təmizlənməli, dezinfeksiya

edilməli və havalandırılmalıdır. Fraksiyalar saxlanılan anbarlarda hərarət 1-3⁰ C nəmlik isə 85-90% olmalıdır.

Kolorado kartof böcəyi və ona qarşı mübarizə tədbirləri

Kartof bitkisi üçün iqtisadi cəhətdən ən təhlükəli və geniş yayılmış zərərvericilərdən biri kolorado kartof böcəyidir.

Yetkin böcək sarı qırmızımtıl rəngdə olmaqla, qabaq kürəkciyi üzərində 10-12 ədəd qaraləkə və qanadları üzərində qaramtıl rəngdə on zolaq müşahidə edilir. Yumurtası sarı-qəhvəyi rəngdədir. Sürfələri çəhrayı-qırmızı rəngdə, qarıncığı enlidir.

Zərərverici torpaqda 20-60 sm dərinlikdə yetkin halda qışlayır. Erkən yazda torpağın temperaturu 14-15⁰ C olduqda yetkin fərdlər qışlama yerlərini tərk etməyə başlayırlar.

Qışlamadan çıxmış böcəklər müəyyən qədər qidalandıqdan sonra cütləşərək yumurta qoymağa başlayır. Bir dişi fərd orta hesabla 600-800 ədəd yumurta qoymaq qabiliyyətinə malikdir. İqlim amillərindən asılı olaraq 7-10 gün ərzində yumurtalardan sürfələr çıxdığı müşahidə edilir. Formalaşan sürfələr kartofun yaşıl hissəsi ilə çox sürətlə qidalanmağa başlayır. Ümumiyyətlə, Azərbaycanın ərazisində bu zərərverici kartof əkinlərində iki-üç nəsil verir və xeyli məhsul itkisinə səbəb olur.

Mübarizə tədbirləri: kolorado kartof böcəyi və onun sürfələrinə qarşı aqrotexniki və kimyəvi mübarizə üsullarından istifadə olunması tövsiyə edilir.

Zərərvericiyə qarşı aqrotexniki mübarizə məqsədilə, kartof əkiləcək sahələr payızda bitki qalıqlarından təmizlənərək 20-25 sm dərinlikdə şumlanmalıdır. Erkən yazda əkinqabağı yenidən şumlanaraq malalanmalıdır. Vegetasiya müddətində kartof sahələrindəki alaq otları məhv edilməlidir.

İnkişaf fazalarının görünüş təsvirləri aşağıdakı şəkildədir.

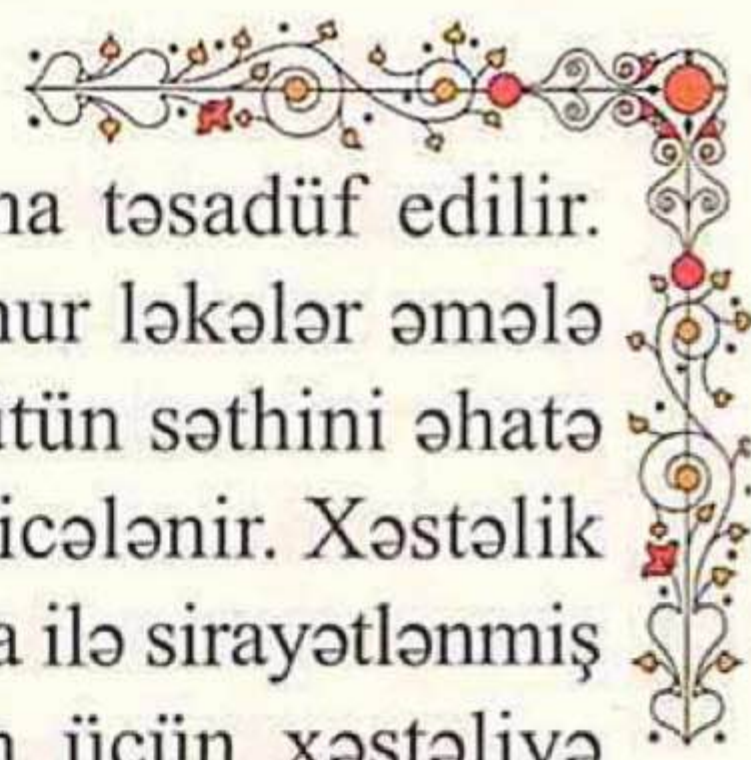
Kartofun suvarma suları ilə təminatı- kartof bitkisinin suvarılmasına əsasən, yumruların yeni formalaşması dövründə (qönçələmənin əvvəlində) başlanılır. Toxumluq kartof sahələrində, orta faraş və orta gecyetišən sortlar əkilən torpaqlarda, yarpaqların alt səthində saralma müşahidə edildikdə və kartof yumrularının yetişmə fazasının əvvəlində suvarmalar dərhal dayandırılmalıdır.

Suvarmadan sonra kartof əkini sahəsində firoftoroz xəstəliyinə qarşı ridamil və antrakol preparatlarının biri ilə qabaqlayıcı mübarizə tədbirləri aparılmalıdır. Suvarma suyuna qənaət etmək məqsədilə əlaq otları maksimum dərəcədə məhv edilməli, suvarmanın əhatə etdiyi sahə kartof əkin sahəsindən 4 dəfə kiçik olmalıdır. Əgər 10 hektar kartof əkini sahəsinin suvarılması nəzərdə tutularsa, bu zaman suvarmanın əhatə etdiyi sahə 2,5 hektardan artıq olmalıdır.

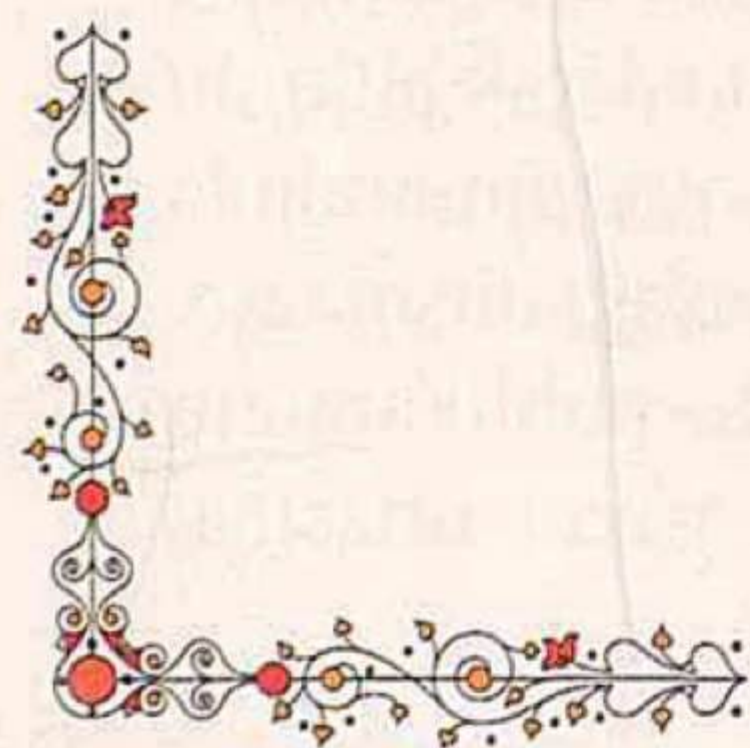
Fitoftora xəstəliyi və ona qarşı mübarizə

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində becərilən kartof sahələrində geniş yayılıb, ziyan verə biləcək qorxulu xəstəliklərdən başlıcası fitoftoradır. Bu xəstəlik kartof əkilən zonalarda kartofun məhsuldarlığına xeyli ziyan vurur. Fitoftora xəstəliyinin əmələgəlmə vaxtından asılı olaraq, sirayətlənmiş kartof sahələrində məhsul itkisi də müxtəlif olur.

Xəstəliyin törədicisi olan göbələyin inkişafı üçün hərarət $10-25^{\circ}\text{C}$, havanın nəmliyi isə 75 %-olmalıdır. İsti və quraqlıq keçən illərdə göbələyin inkişafı zəif olur. Əgər istilik $35-45^{\circ}\text{C}$ -yə çatırsa, göbələyin inkişafı dayanır, əksinə, yağmurlu və rütubətli havalarda xəstəliyin inkişafı sürətlənir. Havanın nəmliyi yüksək olduqda göbələyin sporları sürətlə inkişaf edərək bitkinin yerüstü hissəsini tamamilə sirayətləndirir. Əgər iki gün ərzində havanın hərarəti 10°C -dən və nəmliyi 75%-dən aşağı düşməzsə, mütləq xəstəliyin əmələgəlməsi gözlənilir. Respublikamızın dağlıq rayonlarında xəstəliyin əmələ gəlməsi yayın ortasına,



yəni kartofun çiçəkləmə dövrünün başlanğıcına təsadüf edilir. Əvvəlcə bitkinin aşağı yarpaqlarında xırda qonur ləkələr əmələ gəlir. Bu ləkələr getdikcə böyüyüb yarpağın bütün səthini əhatə edir ki, yarpaqların və bitkinin quruması ilə nəticələnir. Xəstəlik bitkini sirayətləndirir. Xəstəliyin mənbəyi fitoftora ilə sirayətlənmiş kartof yumrularıdır. Mübarizə tədbirləri: əkin üçün xəstəliyə davamlı kartof sortlarından istifadə edilməli və sağlam əkin materialı əkilməlidir. Kartof bitkisi fosfor və kalium



KƏKLİKOTU

Tarixçəsi

Qədim yunanlar kəklikotunu gözəllik ilahəsi Afroditanın şərəfinə yandıraraq qurban verirdilər. Onun ətirli tüstüsü (fimidon) göyə qalxanda qurbanın Allah tərəfindən qəbul edildiyi hesab olunurdu. Kəklikotu yunanlar üçün həm də zəhmətsevərlik rəmzi idi. Qədim slavyanlar isə kəklikotu dəstələri ilə müqqədəs Məryəmin ikonlarını bəzəyirdilər. Belə hesab olunurdu ki, bu bitki insana nəinki sağlamlığını, hətta həyatını qaytara bilər. Yəqin ki, bu səbəbdən bəyilmə zamanı kəklikotunun tozunu iyləyərdir. İbn Sina, Dioskorid və böyük Peliniyin əsərlərində kəklikotuna rast gəlinir. Azərbaycanın bir çox rayonlarında kəkotu kimi tanınan kəklikotu çoxillik ot və ya yarımqolcuqdur. Qafqazda növü olduğu halda Azərbaycanda 23 növü yayılmışdır. Əhali arasında geniş tanınan və istifadə edilən Zaqafqaziya və Koçi növləridir.



Azərbaycanın bütün dağlıq rayonlarında ən çox orta dağ qurşaqlarından başlamış yuxarı dağ qurşaqlarına, alp və subalp çəmənliklərində, əsasən, quru yamaclarda, yarıqlarda daşlıqlarda, çınqıllı torpaqlarda, kolların ətrafında bitir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisinin əksər bölgələrində kəklikotu bitkisinə rast gəlinir. Maraqlı amillərdən biridə ondan ibarətdir ki, Naxçıvanın hüsnükar təbiəti kəklikotunun əvəz olunmaz növlərinin əmələ gəlməsinə və geniş halda yayılmasına şərait yaratmışdır. Kəngərli rayonunun Qarabağlar, Çalxanqala, Xıncab, Təzəkənd ərazilərində, eləcə də "Qarauş" yaylağında, "Xan yurdu" adlanan ərazidə el arasında "Qızıl gül" kəklikotusu ad-

landırılan növ dünyanın heç bir bölgəsində yoxdur. Yaşlı və ahıl adamların təsərrüfatlarından aydın olur ki, bu bölgədə kəklikotunun mədəni və yabani növlərindən çox qədim dövrlərdən hətta XIV-XVIII əsrlərə təsadüf edir. Haliyədə Kəngərli rayonunun adıçəkilən kəndlərinin əksəriyyətində digər bəzək bitkiləri kimi kəklikotu da mədəni halda becərilir. Apardığımız ekspedisiya zamanı aydın oldu ki, həqiqətən də, çay şəklində dəmləndikdə bu növ qismən qızılgül ətrini xatırladır. Təkcə Kəngərli rayonunun ərazisində deyil, bütövlükdə muxtar respublikanın ərazisində, o cümlədən Şahbuz rayonunun "Batabat" yaylağında Biçənək, Nurs, Keçili, Külüs, Şərur rayonunun Axura, Tənənəm, Yaycı, Ordubad rayonunda Gənzə, Dəstə, Aza, Yaycı Culfa rayonunun Ərəfsə, Kırna Babək rayonunun Buzqov, Qahab, Sirab kəndlərinin ərazisində kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinə görə əvəzolunmaz növlərə rast gəlinir. İlin istənilən fəslində Naxçıvan bazarından digər ədviyyat bitkiləri kimi kəklikotunu da əldə etmək mümkündür. Hətta müalicəvi əhəmiyyətli dərman bitkisi kimi əhalini təmin etmək məqsədilə apteklərdə satışı təşkil olunmuşdur.

Biomorfoloji xüsusiyyətləri

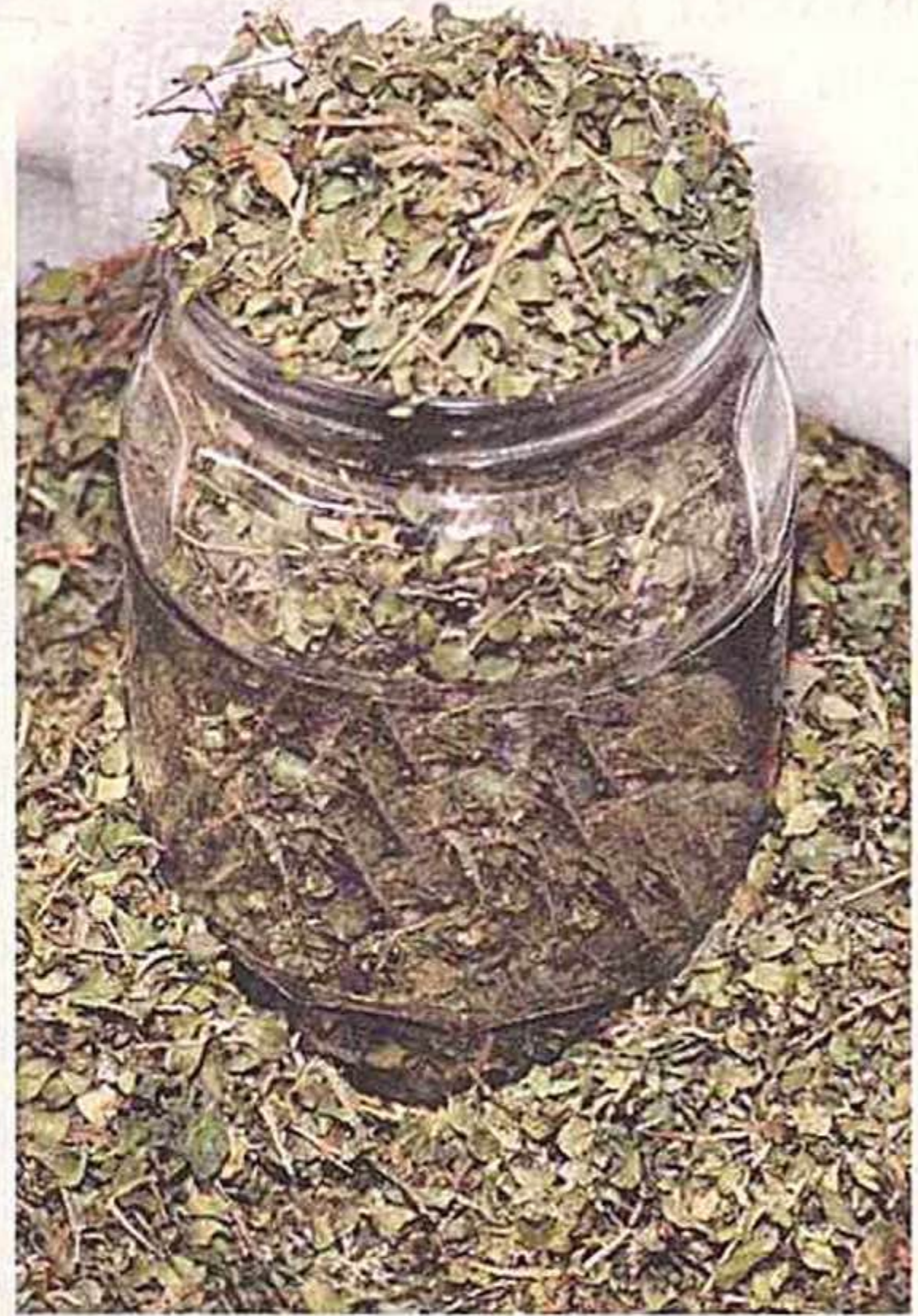
Kəklikotu dodaqçiçəklilər fəsiləsinə aid olan çoxillik ot və ya yarımkolcuq ot bitkisidir. Hündürlüyü 20 sm-dən 35 sm-ə qədərdir. Dünyada 400-ə qədər növü var. Yarımkolcuq şəklində olan növlərdə gövdələri güclü budaqlanmaq qabiliyyətinə malikdir. Yarpaqları yumurtavaridir, aşağıdan yuxarıya getdikcə böyüyür. Çiçək qrupları gövdənin uc hissəsində yarpaqların qoltuğunda yerləşir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində may ayından başlayaraq oktyabr-noyabr ayına qədər olan dövrdə təzə halda tədarük etmək mümkündür. Kəklikotunun yaşıl yerüstü hissəsini çiçəkləmə təzə başladıda yığmaq məsləhətdir. Bu bitkinin zoğları nazik, qonur rəngli, sürünəndir. Əsası tünd qonur rəngli qabıqla örtülüdür, çox vaxt kökləşir və əlavə köklər əmələ gətirir. Çiçəkləri kiçik ölçülü, çəhrayı və ya bənövşəyi-çəhrayı rəngli, ikidodaqlıdır, başlıq çiçəkləri

kiçik ölçülüdür, başcıq çiçək dəstəsində seyrək toplanmışdır. Meyvəsi qurudur, dörd ədəd fınqıqçığa bölünür. 1000 ədəd toxumunun kütləsi 0,3-0,5 qramdır. 30 ilə qədər ömür sürə bilir. Artırılması, əsasən, kökcüklü şitillərlə aparılır.

Əhəmiyyəti

Kəklikotundan kulinariyada (xüsusilə də konsevləşdirmədə) həmçinin kosmetika və əczaçılıq sənayesində geniş istifadə olunur. Kəklikotunun ən geniş olunduğu sahələrdən biri də təbabətdir. İnsanlar, adətən, bir qayda olaraq kəklikotunun otundan istifadə edirlər. Bıçaq və ya sekatorlar vasitəsilə çiçəkləmiş zoğlar kəsilir. Zoğların odunlaşmış aşağı hissəsi istifadəyə yararsızdır. Fikir vermək lazımdır ki, bitki kökündən qopmasın. Yaşıl zoğların bir hissəsi bitkinin vegetativ çoxalması üçün saxlanılır. Kəklikotu açıq havada kölgədə yaxşı havalandırılan otaqda və ya çardaqda nazik qatla sərilməklə qurudulur. 3-5 gün müddətində qurudulduqdan sonra xammal ovulur və kobud hissələri ayrılır. Xammalın istifadə müddəti 3 ildir. Ətirli iyə, acı-ədviyyatlı, azca yandırıcı dada malikdir.

Adi kəklikotunun isə toxumları müalicəvi əhəmiyyətə malikdir. Bunlar çətirlərin yarından çoxu yetişəndə yığılır. Toxumların tökülməsinin qarşısını almaq üçün yığım səhər və ya axşam saatlarında aparılır. Bıçaq vasitəsilə bitki zoğundan kəsilir və çardaqlarda qurudulur. Daha sonra üyüdüülür, ələklərdən keçirilir və suvarma yolu ilə toxumlar təmizlənilib ayrılır. Xammalın istifadə müddəti üç ildir.



Elmi təbabətdə kəklikotundan tərqovucu kimi soyuqdəymə və zökəmə qarşı istifadə edirlər. Yerüstü cavan pöhrələrində 54,5 mq % C vitamini vardır. Ondan 0,18-0,5 % efir yağı alınır. Bu efir yağı mikrob və bakteriyaları məhv edir. Xoşagələn iyinə görə kəklikotu ətriyyat sənayesində və çay dəmləmələrində isə müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir. Ondan eyni zamanda pendir tutmalarında və bir çox xörəklərə ətirli tam vermək üçün də geniş istifadə olunur. Təbabətdə əhəmiyyəti əvəz olunmaz bir vasitədir. Hələ məşhur edib, körkəmli alimimiz Hacı Süleyman İrəvani XVIII əsrdə öz əlyazmalarında kəklikotunun əhəmiyyətindən geniş məzmununda təəssüratlarını izah edir. Onun təəssüratlarında göstərilir ki, kəklikotu iştahı yaxşılaşdırır, həzmə kömək edir, mədəni və ciyəri təmizləyir, ağciyərlər üçün xeyirlidir.

Bal, sirkə, kəklikotu və innabın turş-şirin qarışığı qaynatdıqdan sonra əsəb xəstəliyində işlədilir. Kəklikotu təzə pendirlə yeyilərsə insanı kökəldir. Görkəmli təbib İbn Sina 980-1037-ci illərdə öz əsərlərində qeyd edir ki, kəklikotunu çeynəmək diş ağrısını yox edir və damarları möhkəmləndirir.

Bunları bilmək faydalıdır

Kəklikotunun ən geniş istifadə olunduğu sahələrdən biri də təbabətdir. Yazılı mənbələr və tədqiqat işlərinin nəticələri göstərir ki, kəklikotu sakitləşdirici təsirə malik xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur, iştahı yaxşılaşdırır. Həzmə kömək edir, mədəbağırısaqları və ciyərləri təmizləyir, ağciyər xəstəliklərinə qarşı faydalıdır. Bağırsağ qurdlarını salır, ən yaxşı ağrıkəsicidir. Revmatizmin müalicəsinə kömək edir, öskürəyi kəsir, qripə qarşı faydalıdır, bəlgəmgətirici təsirə malikdir, spazmalara qarşı təsirlidir. Diş ağrısını aradan qaldırır, damarları möhkəmləndirir, yaraların sağalmasına kömək edir, şəkər xəstəliyinə qarşı faydalıdır, yuxusuzluğu aradan qaldırır. Qan dövranını nizamlayır qan azlığını aradan qaldırır, xərçəngə qarşı faydalıdır.

Monqollar kəklikotu həlimini bəlgəmgətirici və öskürəyə qarşı vasitə kimi içirlər. Tibb həkimləri ovxalanmış kəklikotu yarpaqlarından hazırlanmış məlhəmdən yarasağaldan kimi istifadə etməyi məsləhət görürlər.

Kəklikotunun yaxşı qurudulmuş çiçəkləri bağayarpağının tez halına salınmış hissəsi ilə qarışdırılıb bərabər nisbətdə-hərəsindən bir çay qaşığı götürülür və bir litrlik çaynikdə dəmlənir. Dəmalmanın axırına yaxın çaynikə bir xörək qaşığı şəkər tozu qatılır. Sonra onu süzgəcdən keçirir və gündə üç dəfə yeməkdən qabaq, hər dəfə 50 qram içilir. Bu qan təzyiqinə, göy öskürəyə, mədə və bağırsaq yaralarının müalicəsinə müsbət təsir edir. Hələ qədim zamanlardan soyuqdəyməyə qarşı dəmləmələrdə kəklikotu və qantəpərdən geniş istifadə edilmişdir.

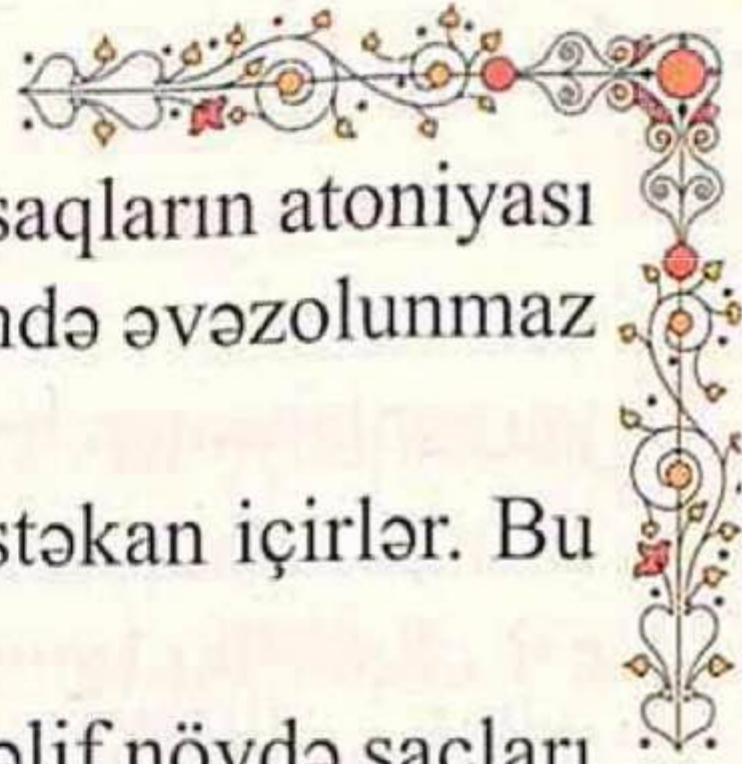
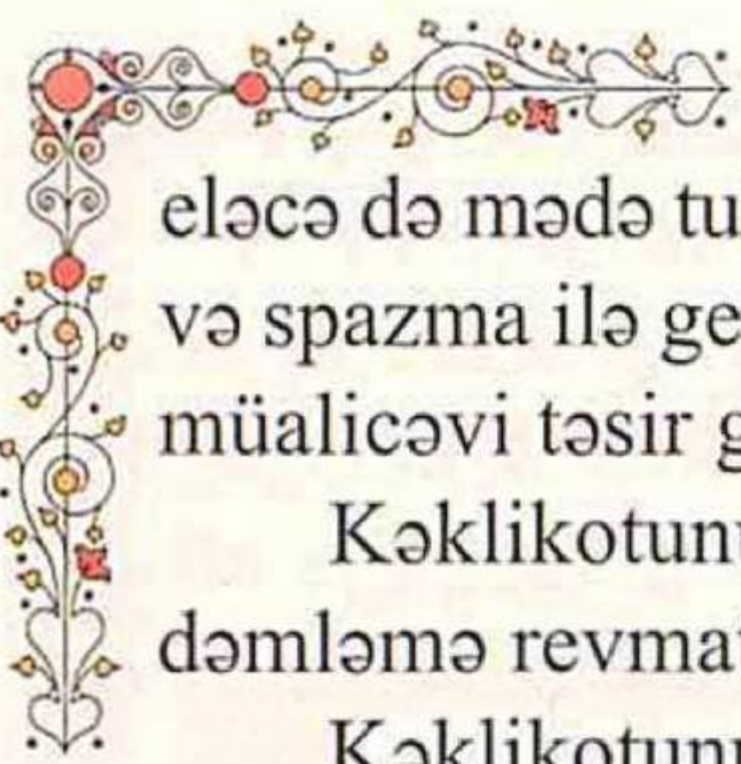
Soyuqdəymənin ən yaxşı dərmanı kəklikotudur. Eyni miqdarda çobanyastığı çiçəyi, andız kökü, kəklikotu və qantəpər çiçəyini xırdalayıb qarışdırın. Ondan 4 xörək qaşığı götürüb çaynikə tökün. Üzərinə bir litr isti su əlavə edib dəmləyin. Ondan səhər və günorta bir stəkan, axşam isə 2-3 stəkan içib uzanın



və üstünüzü möhkəm basdırın. Ertəsi gün xeyli yüngüllük hiss edəcəksiniz. Əgər 2-3 gün bu qayda ilə müalicə olunsanız soyuqdəymə bədəninizdən tamamilə çıxacaq.

Eyni miqdarda kəklikotu və sarıçiçək bir-birinə qarışdırılır. Ondan bir xörək qaşığı götürülüb, 20 qram qaynar suda dəmlənilir, süzülür və gündə 3 dəfə hər dəfə də bir stəkan içmək mədə sancısının qabağını alır.

Kəklikotu çayı qarqara şəklində ağız boşluğunun və udlağın iltihabı xəstəliklərində tətbiq edilir. Bundan başqa, bəlgəmgətirici və antiseptik kimi laringdə, traxeitdə, bronxitdə, göyöskürəkdə,



eləcə də mədə turşuluğunun azalması, köp bağırsaqların atoniyası və spazma ilə gedən mədə-bağırsaq xəstəliklərində əvəzolunmaz müalicəvi təsir göstərən vasitədir.

Kəklikotunu çay kimi dəmləyib, gündə 3 stəkan içirlər. Bu dəmləmə revmatizm üçün xeyirlidir.

Kəklikotunun bioloji aktiv maddələri müxtəlif növdə saçları effektiv surətdə möhkəmləndirir. Əvvəlcə saçları yuyurlar, sonra saçın dibinə kəklikotu dəmini sürtüb yedirdirlər və başı dəsmalla yarım saatlıq bürüyürlər. Bu dəmi hazırlamaq üçün yarım stəkan kəklikotu lazımdır. Onun üzərinə iki stəkan mineral su töküb yarım saat saxlamaq lazımdır.

RAZYANA

Botaniki təsviri: - Çətirçiçəklilər fəsiləsinə aid olan ərzaq, ədva və dərman mənşəli çox illik səbzə-tərəvəz bitkisidir. İnkişafının son mərhələsinə qədər hündürlüyü iki metrə qədər olur. Gövdəsinin aşağı hissəsində yerləşən yarpaqları saplaqlı, yuxarı hissəsindəki yarpaqları isə oturaqdır. Yarpaqları 3-4 qat lələkvari bölümlüdür, çiçəkləri xırdadır, meyvələri ikitoxumludur.

Azərbaycanın əksər bölgələrində əkilib-becərilən adi razyana növüdür.

Tarixçəsi: – Apardığımız ekspedisiyalar və araşdırmalar zamanı müəyyən edildi ki, haliyədə əhali tərəfindən əkilib-becərilən və yabani halda yayılan bu bitkinin ilkin mənşəyi Naxçıvan Muxtar Respublikasının çox qədim tarixə malik ərazisinə söykənir. Hətta bu ərazidə yaşı 100-110 olan insanların, eləcə də məlum mənbələrin təsvirindən razyana bitkisinin VI-X əsrdən becərilməsinin və müxtəlif təyinatlar üzrə istifadə olunmasının şahidi oluruq.



Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şərur rayonunun Maxta, Aralıq, Xanlıqlar, Püsyən, Babək rayonunun Qoşadizə, Didivar, Kültəpə, Zeynəddin, Qaraqala, Ordubad rayonunun Dəstə, Gənzə, Aza, Əndəmic kəndlərində geniş ərazilərdə yabani formada yayılması və yerli əhali tərəfindən xüsusi peşəkarlıqla əkilib-becərilməsi diqqəti cəlb edir. Bitki həm toxumla və həm də kök

vasitəsilə asanlıqla çoxaldıla bilir. Razyana Naxçıvandan göycə, reyhan, quzuqulağı, baldırğan, tərşun və s. bitkilər kimi, Azərbaycanın əksər bölgələrinə aparılaraq artırılması həyata keçirilmişdir.

Aqrotexnikası: - Razyana işıq və nəmlik sevən bitkidir. Kölgəli və tutqun havada vegetasiya müddəti, xüsusən də çiçəkləməsi və toxumun yetişməsi ləngiyir. Torpağın nəmliyinə ən çox tələbat toxumun cücərməsi dövründə və gövdələmənin əvvəlindən tam çiçəkləməyə qədər olan dövrdə göstərir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində əkin dövriyyəsinə daxil olan əksər torpaq tiplərində əkilib-becərilməsi və yüksək məhsuldarlıq əldə olunması mümkündür.

Razyana bitkisi əkilərək torpaq sahəsi əksər səbzə və tərəvəz bitkilərinin əkini kimi payızda hazırlanıb arat olunmalıdır. Torpaq sahəsi hazırlanarkən şumaltına hər hektara 40-50 kq fosfor və kalium gübrələri verilir. Azot gübrəsi isə yazda kağ vurularkən verilib torpağa qatışdırılır.

Naxçıvan şəraitində yaz şaxtalarına dözümlülük xüsusiyyətləri nəzərə alınaraq açıq sahəyə səpilir. Səpin mart ayının birinci on-günlüyündə aparılmalıdır. Hər bir hektara 8-10 kq toxum məsarifi aqrotexnikanın tələblərinə uyğundur. Səpin zamanı çalışmaq lazımdır ki, əkində cərgəarası 40-50 sm olmaqla, toxum torpağın 3-5 sm dərinliyinə düşsün. Sonrakı becərmə tədbirləri digər səbzə tərəvəz bitkilərində olduğu kimi aparılır.

Bu bitkinin xarakterik xüsusiyyətlərindən biri də kökləri vasitəsilə çoxaldılmasıdır. Kökləri vasitəsilə çoxaldıqda toxumları tam yetişən vaxt onun kökləri çıxarılır, iti bıçaqla gözgüklər zədələnməmək şərti ilə kəsilir. Beşillik bir bitkidən 6-12 ədəd əkin materialı alınır. Həmin əkin materialları 15x30 sm-lik çalalara 40-50 sm sxemində əkilir. Quraqlığa davamlı, torpağa az tələbkar olan razyana mədəni şəraitdə yaxşı inkişaf edir. Çiçəkləməsi iyul ayının axırlarından oktyabr ayının axırlarına kimi davam edir. Toxumları isə avqustun axırlarından başlayaraq dekabra

qədər yetişir. Üçillik razyana bitkisi ildə orta hesabla 4000-8000 ədəd toxum verir. Aparılan müşahidələr göstərir ki, bir hektar razyana sahəsindən 0,5-0,7 tona qədər toxum tədarük etmək mümkündür.

İstər kök və istərsə də toxumla çoxaldılmasında bu bitki üçün ən önəmli sələflər payızlıq taxıllar, tərəvəz bitkiləri, kartof və birillik otlar hesab olunur.

Əhəmiyyəti: - Razyana bitkisindən xalq təsərrüfatında geniş miqyasda istifadə olunur. Səbzə tərəvəz şəklində salatların hazırlanmasına, dovğa, borş, şorba bişirilməsində ədva şəklində əvəzsiz nemət hesab olunur. Olduqca xoş ətri olmaqla yüksək kalorili səbzə tərəvəzdür. Toxumları yeyinti sənayesində və tibbidə istifadə olunur. Razyana toxumlarının tərkibində 4-6 % efir yağı vardır. Efir yağının ən qiymətli tərkib hissəsi “anetol” adlanan ətirli maddədir. Efir yağı və onun tərkibində olan anetol yeyinti, ətriyyat – kosmetika və əczaçılıq sənayesində işlədilir. Dərman məqsədilə meyvələrindən istifadə olunur. Meyvələrini sentyabr ayında yetişənə az qalmış toplayıb açıq havada bir müddət qurudulur, başqa qarışıqlardan təmizlənib ayrılır, aptekə təhvil verirlər. Meyvəsinin tərkibində efir yağından başqa 16-18% piyli yağ və 27 % zülal maddəsi vardır.

Razyana meyvəsindən elmi təbabətdə soyuqdəymədən baş verən xəstəliklərdə, xüsusən tənəffüs yollarının iltihabında yumşaldıcı və bəlgəmgətirici öskürək dərmanı kimi, eləcə də mədəbağırısaq xəstəliyində həzm prosesini yaxşılaşdıran və köpmənin qarşısını alan vasitə kimi geniş istifadə olunur. Razyana meyvəsi dəmləmə və bişirmə şəklində öd kisəsinin iltihabında və böyrək xəstəliklərində də qəbul edilir.

Razyanadan çay kimi dəmləyib uşaqlarda tez-tez baş verən mədə ağrılarında, spazmı aradan qaldıran və köpmənin qarşısını alan dərman kimi istifadə edilir.

Bunları bilmək faydalıdır

- 25 qram razyana toxumu, 25 qram nanə yarpağı, 25 qram zirə meyvəsi, 25 qram pişikotu kökü və kökümsovu götürüb qarışdırılır və xırdalanır. Bir xörək qaşığı 200 qram suda qaynadılıb cövhəri çıxarılır. Bu cövhərdən səhər-axşam bir stəkan içildikdə mədə və bağırsaqlarda köpmə halları aradan qaldırılır.



- Bir xörək qaşığı toxum götürülüb bir stəkan qaynar suda 10 dəqiqə dəmlənir və gündə 3 dəfə yeməkdən sonra yarım stəkan içilir. Bu mədədə həzm olma prosesinə və qıçqırma hallarına son qoyan ən yaxşı vasitədir.

- Razyananı döyüb suyunu çıxarın və onu gözə damızdırın. Bu görmə qabiliyyətini gücləndirəcəkdir.

- Qurudulmuş razyananı ovur, 20-30 qramını götürüb bir litr suya töküb vaxt odun üstünə qoyur, qaynamağa başlayandan bir dəqiqə sonra götürüb 10 dəqiqə dəmdə saxlayıb, süzür və bal əlavə edib qarışdırırlar. Hər dəfə yeməkdən sonra bir stəkan içilir. On beş günlük belə müalicədən sonra əsəblər sakitləşir və yuxusuzluq halları aradan qalxır.

- Arpa yarmasını razyana ilə şorba kimi bişirmək və yaxud aş kimi dəmləyib yemək bədən zəifliyi üçün münasib sayılır.

SƏHLƏB

Botaniki xüsusiyyətləri : – Səhləbçiçəklilər fəsiləsindəndir. Keçmiş İttifaq ərazisində 122, Qafqazda 27, o cümlədən Azərbaycanda 21 növü yayılmışdır.

Respublikamızda ən çox istifadə olunan boyalı erkək və bataqlıq növləridir. Qeyd olunan səhləb növləri Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şahbuz rayonunun Batabat yaylağında, Biçənək Nurs, Külüs, Keçili, Qışlaq, Gecəzur kəndlərində, Ordubad ra-



yonunun Göy-Göl yaylağında, Vənənd, Gənzə, Xanağa, Kələki kəndlərində, Kəngərli rayonunun Çalxanqala, Qarabağlar kəndləri və rayona məxsus “Qaroyuş” yaylağında geniş şəkildə yayılmışdır.

Birləpəli çoxillik bitkidir. Yeraltı orqanları kökyumrusudur. Növündən asılı olaraq, yumruları girdə, uzunsov və ya silindirvaridir. Bir sıra növlərində yumrular barmaqvari bölümlüdür. Növlərindən asılı olaraq gövdələrinin hündürlüyü 10-80 sm-ə çatır. Yarpaqları tünd, açıq-yaşıl, çiçəkləri tünd-qırmızı, qırmızımtıl-bənövşəyi, tünd-çəhrayı və s. rənglidir. Meyvəsi çoxtoxumludur.

Əhəmiyyəti: - Səhləbin kök yumrularının tərkibində 45-50% selikli maddə 27-31 % nişasta 1-4 %-ə qədər şəkər və s. vardır.

Ondan hazırlanmış preparatlar mədə-bağıracaq, zəhərlənmə və s. xəstəliklərdə istifadə edilir. Qədim zamanlardan tədqiqatçı alim və təbiblərin təəssüratlarına görə XVIII əsrdən Naxçıvanın ərazisində yerli əhali səhləb bitkisinin kökyumrularından və qurudulmuş çiçəklərindən geniş istifadə edirlər. Səhləbin kökyumruları isti suda pörtülür, quruduqdan sonra döyülüb un halına salınır. Ondan südlü sıyıq hazırlanır. Bu xəstəlikdən zəif düşmüş uşaqlara çox kömək edir. Muxtar respublikamızın ərazisində bitən səhləb növlərini toxumla çoxaltmaq bir qədər çətinidir. Kökyumruları ilə çoxaldılması əlverişlidir. Hazırda Şahbuz rayonunda görkəmli tədqiqatçı alim, professor Yasin Babayevin rəhbərliyi ilə yaradılmış "Farmşan" firmasında digər dərman bitkiləri ilə yanaşı, səhləb bitkisinin toplanılaraq emal olunub, realizasiyası həyata keçirilir. Naxçıvan Muxtar Respublikasında alimin apardığı bu məqsədyönlü iş ehtiyacı olan insanlar tərəfindən xüsusi rəğbətlə qarşılır və şəfa tapılır. Səhləb bitkisinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri və əhəmiyyəti nəzərə alınaraq Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının nəbatat bağında 11 növü becərilir. Aparılan tədqiqatların nəticəsi göstərir ki, səhləb bitkisi nisbətən sərin mühitdə və çürüntülü torpaqlarda yaxşı bitir. Amma bütün bunlara baxmayaraq aparılan uzunmüddətli tədqiqat və araşdırmaların nəticələri göstərir ki, Şahbuz rayonunun "Batabat" yaylağında bitən səhləb bitkisinin kəmiyyət və keyfiyyət göstəriciləri əvəz olunmazdır.

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində səhləb bitkisinin artırılması üçün kökyumruları may-iyun aylarında çıxarılır. Növündən asılı olaraq hər səhləbdə 2-3 xırda kökyumrusu əmələ gəlir. Onlar kökyumrulardan ayrılır, 8-10 sm dərinlikdə əkilir.

– Səhləb bitkisinin köklərini xırdalayıb süddə bişirin və gündə 3 dəfə hər dəfə də yarım stəkan için. Bu tənənfəsliyi dəf etmək üçün ən təsirli vasitələrdən biridir.

– Səhləb bitkisinin xırdalanmış kökündən 20 qram götürüb 1 litr suda dəmləyib gün ərzində hər dəfə yarım stəkan çay kimi içirlər. Bu mədə-bağıracaq xəstəlikləri üçün çox müsbət təsir göstərir.

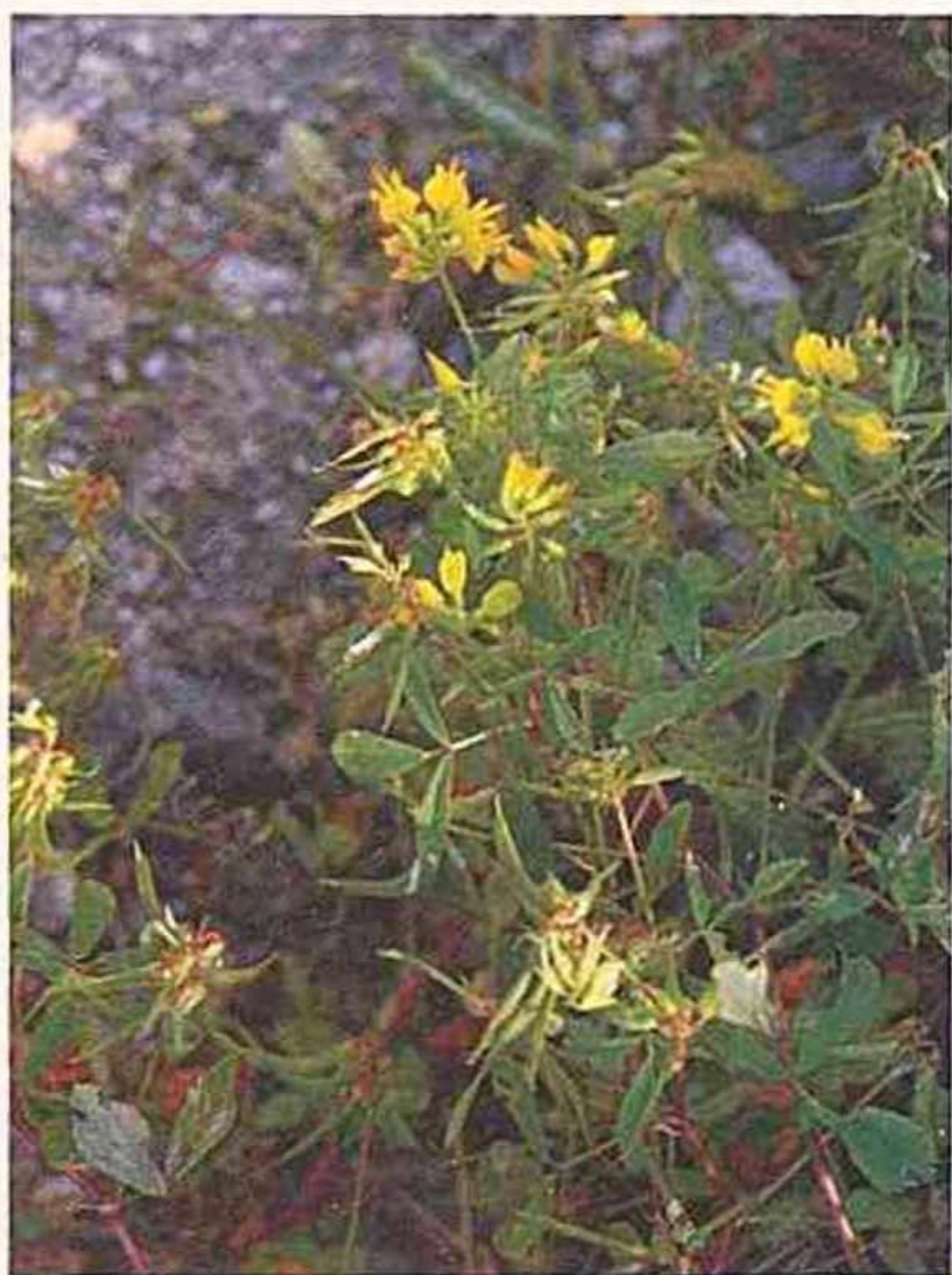
ŞƏNBƏLLƏ

Tarixçəsi

Şənbəllə bitkisinin çoxəsrlik tarixi vardır. Tədqiqatçıların apardıqları ekspedisiyalar göstərir ki, çox qədim zamanlardan qədim Misir və Efeviyada məlum olmuş və geniş istifadə edilmişdir.

Orqanizmin tam gümrah saxlanması üçün şənbəllədən hazırlanan müxtəlif məmulatlardan istifadə əsas yerlərdən birini tutmuşdur.

Araşdırmaların nəticəsi göstərir ki, şənbəllənin vətəni Cənubi-Şərqi Asiya və aralıq dənizi sahilləridir. Lakin buna baxmayaraq, aparılan geniş tədqiqatlar nəticəsində Cənubi və Mərkəzi avropa ölkələri üçün də rayonlaşdırılmışdır. Haliyədə bu ölkələrdə əkilib-becərilən şənbəllə bitkisi, “Yunan samanı” kimi



də adlandırılır. Hindistanda bəzi qəbilələr bu bitkiyə müqəddəs nemət kimi sitayiş edirlər. Bütün bunlara baxmayaraq, İran, İraq və Türkiyə dövlətlərinin inzibati ərazilərində yabani halda bitən növlərinə təsadüf olunur. Bir çox avropa ölkələrində yem, qida və dərman bitkisi kimi mədəni növləri geniş ərazilərdə əkilib-becərilir və peşəkarlıqla istifadə olunur.

Zaqafqaziya üçün də rayonlaşdırılmış sortlar vardır və kolxoz, salxoz dövrlərində yem məqsədilə əkilib-becərilməsi həyata keçirilmişdir. Ötən əsrin 50-60-cı illərində Azərbaycanın bir çox bölgələrində, o cümlədən Naxçıvan Muxtar Respublikasında yem bitkisi kimi geniş ərazilərdə əkilib-becərilmişdir. Naxçıvan

Muxtar Respublikasında əkilib-becərilən şənbəllə sortu "Naxçıvan Şənbəlləsi" kimi kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinə görə ən perspektivli sort hesab edilmiş və rəsmi şəkildə Naxçıvan zonası üçün rayonlaşdırılmışdır.

Məhsuldarlığına, bütün təsərrüfat və bioloji xüsusiyyətlərinə görə, əvəzi olmayan Naxçıvan şənbəlləsindən bir çox ölkələrdə geniş istifadə olunmuş, yeni hibridlər alınmasında tətbiq edilmişdir.

2. Biomorfoloji xüsusiyyətləri:

Paxlalılar fəsiləsinə mənsub birillik bitkidir. Kökü mil şəkilli, nazik və azacıq şaxələnməmiş olur. Kökünün rəngi ağımtıl,

boz, boğaz hissəsində qalınlığı 1-1,8 sm-dir. Kökləri bərk, tez sınınadır. Bir bitkidə kökyumrularının sayı 10-45-ə qədər çatır. Kökün torpaqda dərinliyə uzunluğu 60-90 sm, ətrafa yayılma diametri isə 12-25 sm-dir.

Şənbəllə xarici görünüşünə görə inkişafının əvvəllərində yoncaya daha çox oxşayır.

Bitkinin boyu 70-160 sm-ə qədər ucalır. Gövdənin əsasında diametri 1,7 sm-ə qədər olur. Cavan gövdələrinin sayı 2,5-5 buğumlarındakı məsafə

10-30 sm-dir. Əsasən, bir gövdəli olur, çox az halda əlavə budaqlar əmələ gətirir. Gövdənin içi boş, üzü tüklü, yarımsərif, açıq-yaşıl rəngdə olur.

Zəif kollandığından yerə yatır, boyu 30-170 sm arasında dəyişir. Normal qaydada becərildikdə və yüksək aqrotexniki tətbiq etdikdə boyu orta hesabla 60-140 sm-ə çatır.



Yarpağı üçər, tərs yumurtavari oval formada olub, eni 1,2-1,7 sm, uzunluğu 2,4-3,6 sm-dir, bozumontul yaşıl rəngdə olub, alt səthi xırda tüklərlə örtülüdür. Yarpaqları, əsasən, gövdənin ucunda yerləşir.

Çiçəkləri açıq-sarı və ya sarıdır, uzunluğu 1-1,5 sm olub, buğumlar arasında düz dayanır. Paxlası əyri buynuz şəklində, eni 0,5 sm-dir, uzunluğu 75 sm-ə çatır. Hər bir bitkidə 10-40 ədəd paxla əmələ gəlir. Bir paxlada 3-dən 20-yə qədər toxum olur, bəzi hallarda toxumların sayı 40 ədədi təşkil edir. Toxumların eni 2-2,5 mm, uzunluğu isə 3-4 mm olur. Dənin mütləq çəkisi 15-20 qr-dır. Bir bitkidə 3-6 qr toxum, bitkinin quru kütlə hesabı ilə çəkisi (toxumsuz) 3-5 qr olur.

Quraqlığa davamlı, yüksək məhsuldar bitkidir, cücərdikdən sonra 1 m-də orta hesabla 200-ə qədər bitki alınır. Torpağa az tələbkar, istiyə, quraqlığa, soyuqluğa, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı xeyli davamlıdır. Başqa paxlalı bitkilərə nisbətən tez cücərir. Məhsuldarlığa görə yonca və xaşaya yaxınlaşır.

Köklərində qısa vaxtda çoxlu kökyumruları əmələ gəldiyinə görə torpağın azotla zənginləşməsinə və özündən sonrakı kənd təsərrüfatı bitkilərinin məhsuldarlığının artırılmasına müsbət təsir göstərir. Təbabətdə işlədilir. Çiçəklərindən arı ailələri istifadə edir.

Vegetasiya dövrü 70-100 gün arasında dəyişir. Səpildikdən 6-8 gün sonra cücərir. Cücərdikdən 39-47 gün sonra çiçəkləyir. Çiçəklədikdən 30-42 gün sonra toxumu yetişib vegetasiya dövrünü başa çatdırır. Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində çoxillik təcrübələrin nəticələri göstərir ki, şənbellə bitkisi aqro-texnikanın tələbləri səviyyəsində becərildikdə bir hektar əkin sahəsində orta hesabla 63,5 sentner quru ot məhsulu verir. Şənbellənin tərkibində 18% protein, 14,87% zülal, 2,16% yağ, 2,41% selluloz vardır. Suvarılan torpaqlarda hər hektara 60-80 kq toxum məsarif edilir.

3. Əkininin aparılması və becərilməsi

Şənbəllədən yüksək məhsul əldə etmək üçün bütün aqrotexniki tədbirlər vaxtında və keyfiyyətlə yerinə yetirilməlidir. İlk növbədə, şənbəllə əkiləcək sahədə növbəti əkin sisteminə ciddi əməl olunmalıdır.

Bu məqsədlə sahə seçilərkən sələf bitkiləri nəzərə alınmalı torpağın mexaniki tərkibi öyrənilməli, onun qida maddələri ilə təmin olunma dərəcəsi müəyyən edilməli və sonra şumun hazırlıq işləri görülməlidir. Şənbəllə, əsasən, taxıl fasiləsindən olan bitkilər altından çıxan torpaqlarda əkildikdə daha səmərəli olur. Xarakterik əlamətlərdən biri də ondan ibarətdir ki, payız fəslində torpaq şumlanmalıdır, imkan daxilində arat olunması məsləhətdir. Şum 28-30 sm dərinlikdə və az kəltənli olunmalıdır. Şənbəllənin iki ildən artıq eyni sahədə əkilməsi məsləhət deyildir. Çünki bir tərəfdən sahənin əlaqlarla zibillənməsinə şərait yaranır, digər tərəfdən isə birtərəfli qidalanma getdikdən torpağın münbitliyinin aşağı düşməsi ilə yanaşı, bitkinin eyniadlı xəstəlik və zərərvericilərlə yoluxmasına şərait yaranır.

Erkən yazda, payızda şumlanaraq arat olunmuş şum sahəsində 20 sm dərinlikdə pərşum aparılmalıdır.

Pərşum əməliyyatı aparılarkən hər bir hektara 300 kq fosfor və 100-150 kq kalium, 100 kq azot verilməlidir.

Əgər üzvü gübrələrdən (peyin) istifadə olunarsa, onda mineral gübrələrin miqdarını azaltmaq olar. Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində bu bitkinin optimal əkin müddəti mart ayının üçüncü ongünlüyü hesab olunur.

Səpini lentvari üsulla, adi taxıl səpən seyalka ilə aparmaq olar, Seyalkanı işçi vəziyyətə gətirərkən nizamlamanı elə aparmaq lazımdır ki, hektara 60-80 kq toxum sərf olunsun. Eyni zamanda çalışmaq lazımdır ki, toxumlar 6,5-7 sm dərinlik təmin edilməklə torpağa düşsün və əkindən sonra uzun müddət keçmədən torpaq suyunun verilməsi təmin edilsin. İlkin cücərtilər hasilə gəldikdən sonra əkinin keyfiyyətini müşahidə etmək olar. Bunun üçün sahənin üç müxtəlif yerində kvadrat tutularaq, bitkilər sayılmalıdır. Əgər bir kvadrat

metrdə 150-200 bitki olarsa, əkin tam aqrotexnikanın tələblərinə cavab verəcək şəkildə qiymətləndirilir. Şənbəllə bitkisi həddindən artıq quraqlığa davamlıdır. Vegetasiya müddətində torpaq suyundan başqa 3 vegetasiya suvarması tələb edir. Vaxtlı-vaxtında nəzərdə tutulan aqrotexniki tədbirlər tətbiq edildikdə Naxçıvan şəraitində hər bir hektar əkin sahəsindən 65 sentner quru ot məhsulu verir.

Əhəmiyyəti

Xalq təsərrüfatında bir çox məqsədlər üçün geniş istifadə olunur. Belə ki, heyvandarlıq və quşçuluqda yem məqsədi ilə, məişətdə qida və təbabətdə dərman bitkisi kimi istifadə olunur.

Qədim Misirdə Sarı çay kimi məşhurlaşan ədviyyatını “Xelba” adlandırmışlar. Haliyədə bir çox ölkələrdə “Sarı çay” istifadə olunmaqdadır. Bu içki bədənin xəstəliklərə qarşı müqavimətini artırır və soyuqdəymə hallarının aradan qaldırılmasında istifadə olunur.

Adi çay kimi dəmləyib istifadə etmək mümkündür. Bunun üçün bir srtəkan qaynadılmış suya 1-2 çay qaşığı şənbəllə toxumu əlavə etməklə vəm odda 5-7 dəqiqə dəmləmək lazımdır. Dəmlənmiş çaya, zövqə uyğun olaraq süd, limon, zəncəfil və bal əlavə etməklə istifadəsi məsləhətdir.

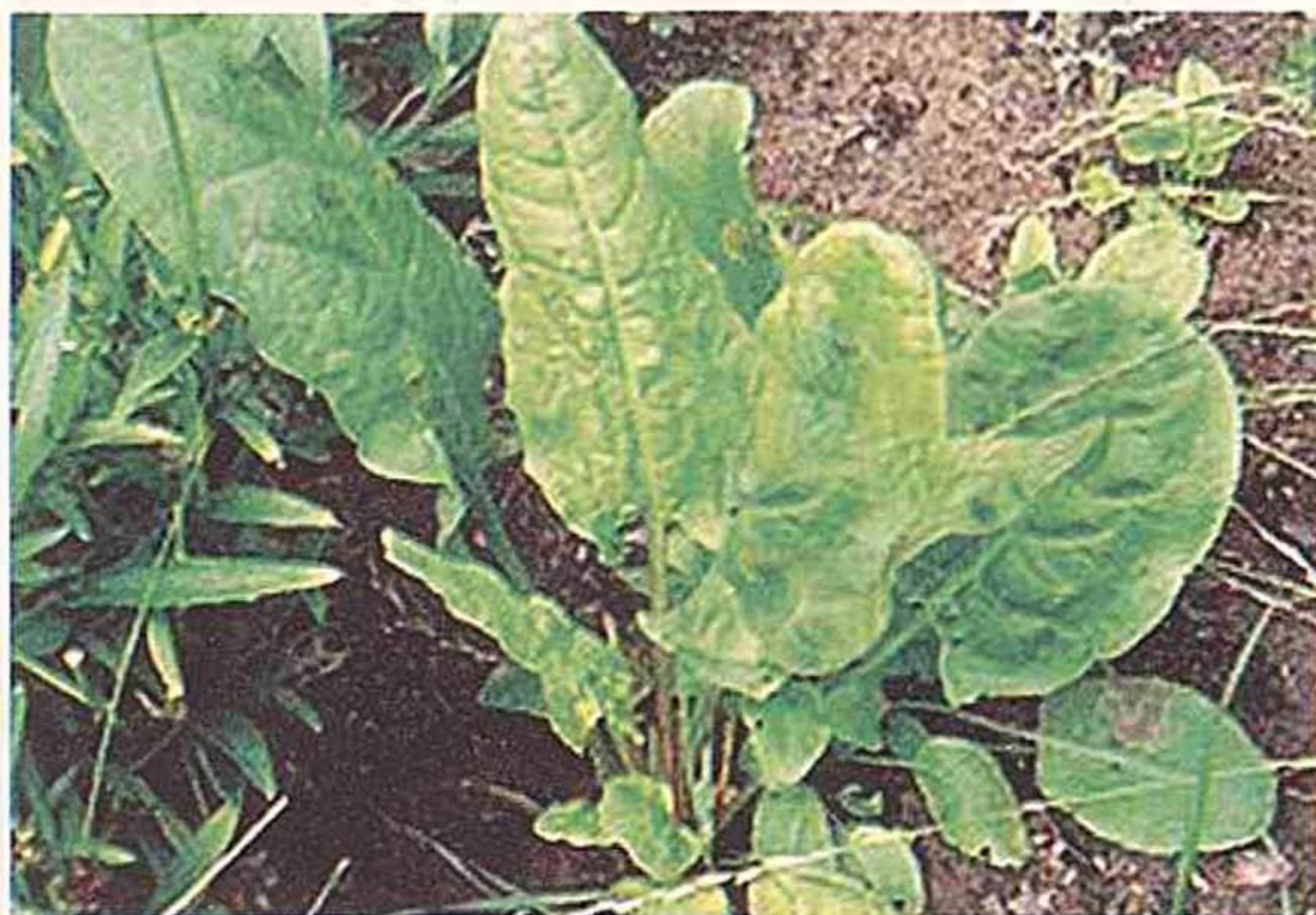
İstifadə olunan bu sarı çay isti günlərdə sərinləşdiricilik xüsusiyyətindən başqa bir çox xəstəliklərin, o cümlədən soyuq dəymə, bronxit, astma, ağciyərin sətəlcəminin müalicəsində müsbət nəticələr verir.

Təbabət sahəsində, piylənmə, xərçəng, şəkərli diabet, ürək damar xəstəlikləri, eyni zamanda zəifliyi aradan götürməklə iştahacı kimi istifadə olunur.

Həzmetməni artırır, maddələr mübadiləsini tənzimləyir, artıq çəkinin azaldılmasında (arıqlamaq), ürəyin fəaliyyətinin artırılmasında, qan təzyiqi, tənəffüs sisteminin və dəri xəstəliklərinin müalicəsində, saçın tökülməsi üçün müalicədə, əzələ ağrılarına qarşı, mədə-bağırsaqda olan yaralara qarşı və digər xəstəliklərdə geniş istifadə olunur.

ƏVƏLİK

Əvəlik kosmopolit bitki olub, Yer kürəsinin hər yerində yayılmışdır. Bu bitkinin əksər növlərinə şimal yarımkürəsinin mülayim iqlim zonalarında rast gəlmək olar. Ən çox çəmənliklərdə, meşə kənarlarında, dağ yamaclarında, göl, dəniz vadilərində alaq otu kimi yayılmışdır.



Qafqazda 25, Azərbaycanda isə 17 növü bitir. Xalq arasında tərəvəz bitkisi kimi geniş istifadə edilən adi və yumrukök növləridir. Bu növlər Azərbaycanın aşağı və

orta dağ qurşaqlarında bitir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərazisinin əksər yerlərində bu bitkiyə rast gəlmək olar. Şahbuz, Sədərək və Ordubad rayonlarında bitən və istifadə olunan əvəlik növləri əvəzolunmazdır. Aqrar sahədə xüsusi təcrübəsi olan yaşlı insanlar deyirlər ki, İkinci Dünya müharibəsi illərində yerli əhali tərəfindən Şahbuz və Ordubad rayonlarının ərazilərindən kütləvi şəkildə əvəlik və ələyöz pencərləri yığılaraq çörək əvəzinə qida tələbatının ödənilməsində istifadə olunmuşdur.

Botaniki xüsusiyyətlərindən danışarkən qeyd olunmalıdır ki, əvəlik bitkisi qırxbuğum fəsiləsinə aid olub, çoxillik ot bitkisidir. Əvəlik toxum, kök pöhrələri ilə çoxalır. Toxumları yazda və payızda səpilir. İkinci ildən başlayaraq qida üçün istifadə olunacaq yaşıl kütləsi alınır. Uzunömürlü, çoxillik bitkidir.

Əvəlik bitkisi müalicəvi əhəmiyyətə malikdir.

Naxçıvanda əvəlik bitkisini çiçəkləməmişdən əvvəl, may-iyun aylarında yığır, saç kimi hörür, qurudaraq qısa tədarük edirlər. Qurudulmuş əvəlikdən qış vaxtı müxtəlif xörəklər hazırlanır. Əvəlikli umac, əvəlikli qındı, əvəlikli sıyıq və sair xörəklər dadlı qida olmaqla yanaşı, müalicəvi əhəmiyyətə malikdir.

Bunları bilmək faydalıdır

Üç stəkan düyüyə bir litr su əlavə edilir. Su qaynamağa yaxın əvəlik ovxalanıb tökülür. Su qaynayıb azalana yaxın xörək oddan götürülür, duz əlavə edilir. Hazırlanmış əvəlikli sıyıq mədə-bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur.

Əvəlikli umac unla hazırlanır. Umac üçün müəyyən miqdarda un götürülüb ələkdən keçirilir. Qazana su tökülüb qaynadılır. Qaynar suyun içərisinə 100 qrama qədər ovxalanmış quru əvəlik tökülərək qarışdırılır. Bir-iki buğum qaynadıqdan sonra onun üzərinə umac əlavə edilir. Beləliklə, 5-10 dəqiqədən sonra əvəlikli umac hazır olur. Bu xörək soyuqdəymənin müalicəsinə çox kömək edir.

Əvəlik dovğaya, qutaba, şorbaya və sair xörəklərə qatılır. Yarpaqlarında C vitamini vardır. Kökləri aşı maddəsi ilə zəngindir. Onlardan boyaq hazırlamaq üçün də istifadə olunur.

Əvəliyin yerüstü hissəsindən hazırlanan dəmləməsi daxili qanaxmalarda, yaş sarğı kimi dəri xəstəliklərində, bədxassəli şişlərin müalicəsində, habelə dəridə əmələ gələn göbələk xəstəliklərində, irinli çibanların müalicəsində, yaşıl hissəsinin şirəsindən isə qızdırma, sinqa, qusma, revmatizm və bədxassəli xərcəngdə istifadə edilir. Yarpaqlarından vitamin iksirləri hazırlanır.

Qurudulmuş əvəliyi xırda-xırda doğrayıb bişirirlər. Onu gündə bir dəfə sulu-sulu yeməklə öd kisəsi xəstəliklərini müalicə etmək olar.

ZOĞAL

Botaniki xüsusiyyətləri:

Zoğal fəsiləsindədir. Respublikamızın meşələrində, təbii halda, bir-adı zoğal növü yayılmışdır.



Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şahbuz rayonunun Ərəfsə meşəsində yabani halda bitən kollarına rast gəlinir. Mədəni halda fərdi təsərrüfatlarda, o cümlədən Ordubad rayonunun Əndəmic, Vənənd, Dəstə, Aza, Cəncə, Əylis, Şərur rayonunun Aralıq, Çərçiboğan, Maxta, Xanlıqlar, Babək ra-

yonunun Qoşadizə, Zeynəddin, Qaraqala, Cəhri, Nəzərabad, Kültəpə kəndlərində əkilib-becərilir və məhsul istehsal olunur.

Bu bitki boyu 6-8 metr olan kiçik ağac və ya koldur. Gövdəsinin qabığı tünd bozumtul və ya açıq-qəhvəyi rəngdədir. Yarpaqları hər iki tərəfdən seyrək tükcüklü, qısasaplaqlı, qalın, üstdən tünd olan açıq yaşıl rənglidir. Cavan zoğları bəzən yaşımtil, azacıq basıq və tükcüklüdür. Açıq sarımtıl rəngli çiçəkləri çətir formalı topa şəklində 15-25 ədəd çiçək qrupundan ibarətdir. Meyvəsi uzunsov, ətli və çəyirdəkli, tünd və açıq qırmızı bəzən sarımtıl rənglidir. Əsasən, mart ayının axırlarında çiçəkləməyə başlayır. Çiçəkləmə 15-18 gün davam edir. Orta dağ qurşağında, məsələn, Şahbuz rayonunun inzibati ərazisində çiçəkləmə aprel ayında başlayır. Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində meyvələri avqust-sentyabr aylarında yetişir. Müxtəsərləşdirilmiş tədqiqatlar göstərir ki, zoğal ağacı 150 ilə kimi yaşayır. Müalicəvi əhəmiyyətli dekorativ bitkidir. Naxçıvan Muxtar Respublikamızın

inzibati ərazisində becərilən hər bir zoğal ağacından və ya kolundan orta hesabla 12-18 və bəzən də 20 kq məhsul tədarük olunur.

Zoğal bitkisi toxum və ya doldurma üsulu ilə çoxaldılır. Toxumla çoxaldıqda yaxşı nəticə verir.

2. Əhəmiyyəti: Yaxşı nektar verən bitkidir. Zoğaldan xalq təbabətində iştahaçan vasitə, mədə-bağırsaq xəstəliklərinə və ishala qarşı istifadə edilir.

İnsan orqanizmi üçün təbiblərin müalicədə tətbiq etdikləri şərab və şərab məhsulları içərisində zoğal arağı əvəzolunmaz məhsuldur.

Zoğalın toxumunda yağ, meyvəsində mq% C vitamini,

yarpaqlarında isə 10%-ə qədər aşılایıcı maddə olur. Qara zoğal, sarı kəhrəba, armudu zoğal sortlarına təsadüf edilir. Zoğalın meyvəsindən müxtəlif yeyinti məhsulları mürəbbə, zoğal qurusu, kompot, zoğal lalası, zoğal şərabı və s hazırlanır.

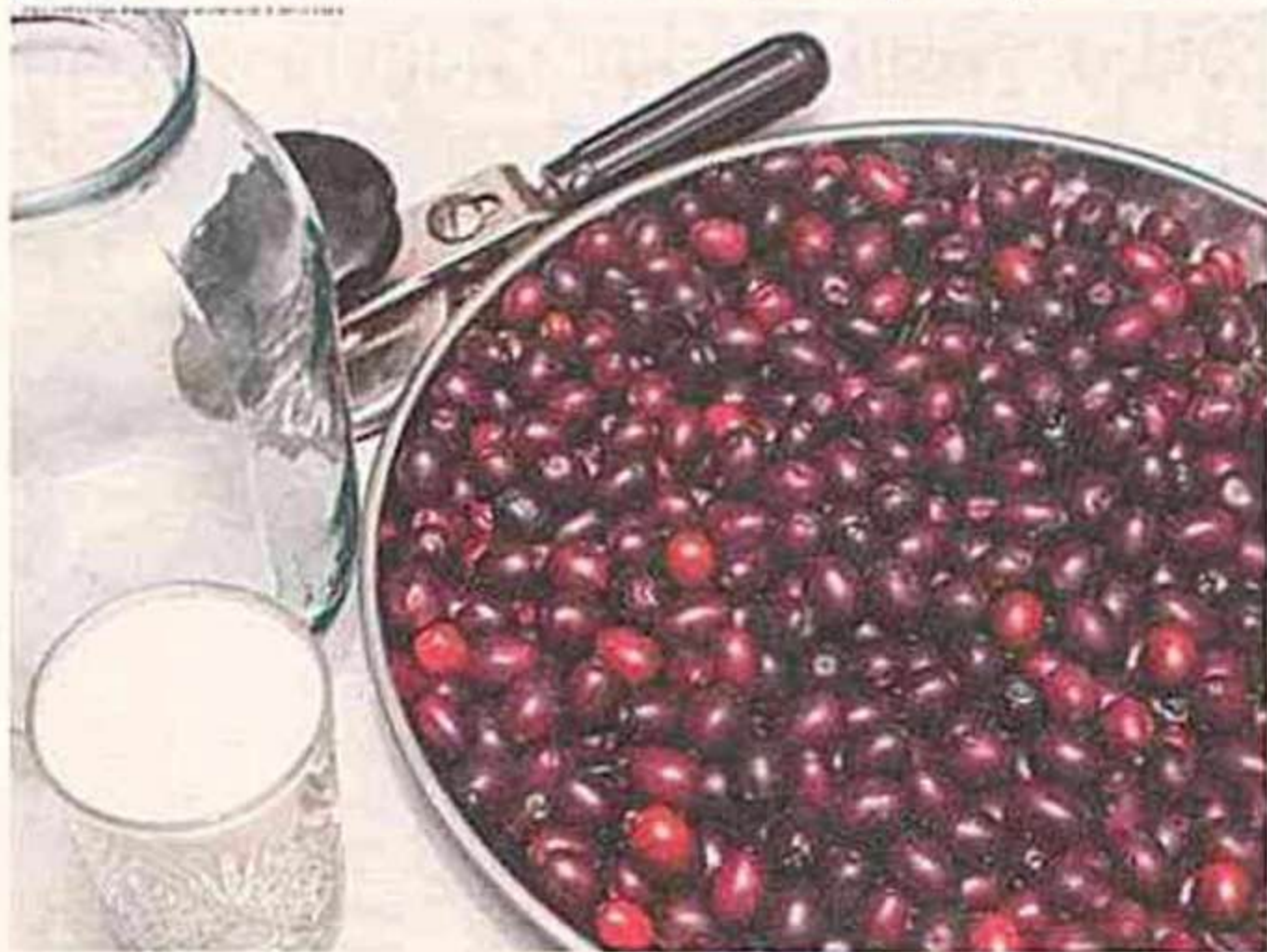
Bunları bilmək lazımdır

Zoğal mürəbbəsi: Yetişmiş bərk iri, sağlam meyvələr seçilir. Mürəbbə üçün seçilib çeşidlənmiş meyvələr temperaturu 80°C olmaqla, qaynar suda pörtülür. Mürəbbə çəyirdəkli və çəyirdəksiz hazırlana bilər. Hazır şirə (1 kq meyvəyə 1,2-1,5 kq şəkər tozu və 2 stəkan su götürülür). İki hissəyə bölünür. Bir hissəsi meyvənin üstünə tökülüb birlikdə qaynadılır. Mürəbbə qaynamağa başlayanda götürülür və 8 saat saxlanılır.

İkinci dəfə oda qoymazdan qabaq şirənin qalmış yarısı da əlavə edilib mürəbbə hazır olunca qaynadılır. Mürəbbə bişənə yaxın azacıq vanelin əlavə edilir. Qaynama vaxtı, bir neçə dəfə ocaqdan götürülür və köpüyü yığılır. Mürəbbənin ümumi qaynaması 30-40 dəqiqədən artıq olmamalıdır. Suyu açıq-şəfəf

rəng olanda və meyvələr ləyənin dibinə yatanda mürəbbə hazır olur. Hazır məhsul soyuduqdan sonra qablara doldurulub ağzı kip bağlanır, sərin və quru yerdə saxlanılır.

Zoğal kompotu: Yetişmiş bərk meyvələr təmizlənir və yuyulur. Əvvəlcədən (3 kq zoğal 1 litr su və 1 kq şəkər tozu) ha-



zırlanmış şirə qaynadılıb soyudulduqdan sonra meyvənin üstünə tökülür. Ağzı bağlanmış bankalar qazana qoyulub qaynadılır. Kompot dolu bankalar qazandan çıxarılmadan soyudulur. Qaynayan suda (100°C) sterilizə müddəti yarım litrlik bankalar üçün

10-12, litrliklər üçün 15-18, üç litrlik üçün 30 dəqiqədir. Suyun temperaturu 85° olduqda sterilizə müddəti 10-15 dəqiqə artırılır.

Zoğal qurusu: Qurutmaq üçün yetişmiş, bərk və ya sətül sağlam meyvələr seçilir, saplaqdan təmizlənir. Meyvələr günün altında və ya duxovkada (35-40° temperaturda) azacıq qurudulur və çəyirdəyi çıxarılır. Yenidən gündə yaxud duxovkada qurudulur. Duxovkada qurudularkən aşağı istilikdən başlayıb, tədricən 55-65°C qədər artırılır. Qurutmanın ümumi vaxtı 20-25 saat davam edir.

Zoğal lavaşası: Tam yetişmiş sağlam meyvələr soyuq suda yüngülcə yuyulur. Sonra azacıq su əlavə edilib qaynadılır. Meyvələr tam bişdikdən sonra süzgəcdən keçirilib çəyirdəyi ayrılır. Lətli hissə yenidən zəif oda qoyulur və tərkibində olan su tədricən buxarlandırılır. Suyu buxarlanmış lət lazımı qatılığa çatanda oddan götürülüb soyudulur və hamar lətin üstünə bərabər yayılır. Lavaşa günəşli yerdə 4-5 gün qurudulur. Hazır lavaşa yenidən götürüldükdən sonra ip üzərində 1-2 gün də əlavə qurudulur və quru yerdə saxlanılır.

Zoğalın yumşaq meyvələrini təmizləyib eyni miqdarda yumurta sarısı və balla qarışdırıb gündə 3-4 dəfə, 1 xörək qaşığı qəbul etmək ishal xəstəliyinin sağalmasına çox müsbət təsir göstərir.

-Zoğal ağacının qabığını soyurlar. İki xörək qaşığı götürüb bir stəkan qaynar suda dəmləyirlər sonra ona qatılaşana qədər arpa unu töküb yaxşıca çalırlar. Bu xamırı çibanın üstünə qoyub sarıyırlar. Bu müsbət nəticə verən müalicə üsullarındandır.

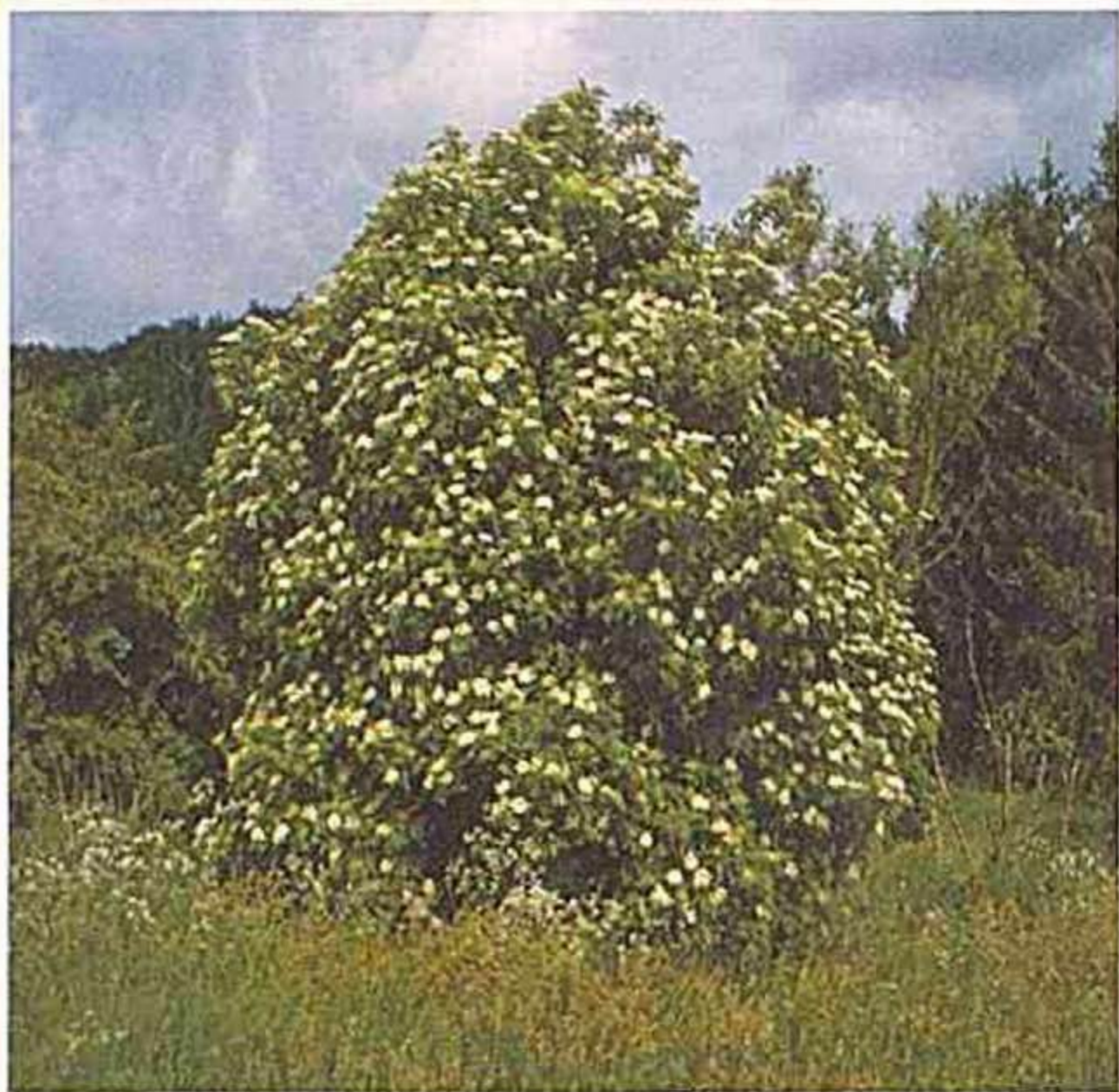
-Zoğalın budağını sıyırıb qabığını çıxarır, kökünü yuyub xırdalayır, qarışdıraraq 1 xörək qaşığı götürüb 1 stəkan qaynar suda 15-20 dəqiqə dəmləyirlər. Gündə 3 dəfə, yeməkdən 15-20 dəqiqə əvvəl yarım stəkan içirlər. Bu maliyariyanın müalicə edilməsində ən əlverişli üsuldur.



-Çin təbabətçiləri bədən zəifliyi zamanı zoğaldan istifadə edirlər. Zoğaldan dəmləmə içmək, mürəbbəsini yemək bədəni möhkəmləndirir.

QARA KƏNDƏLAŞ

Qara kəndəlaş (lat. Sambucus nigra), Doqquzdən – Caprifoliaceae fəsiləsindəndir. Kəndəlaş bitkisinin Azərbaycanda 2 növü yayılmışdır. Bunlardan biri – qara kəndəlaş adlanır.



Təbabətdə ancaq qara kəndəlaşdan istifadə olunur.

Qara kəndəlaş qollu – bu daqlı kol bitkisi olub, qarşı-qarşıya düzülmiş cütləkvari yarpaqları və nizəvari şəklində toplanmış ətirli, sarıtəhər, ağ rəngli çiçəklərə malikdir. Yetişəndə qara – bənövşəyi rəngə boyanan şirəli meyvələri xüsusilə nəzəri cəlb edir.

Bitki may-iyun aylarında çiçəkləyir, meyvəsi iyul-avqust da yetişir.

Xalq təbabətində, eləcə də elmi təbabətdə qara kəndəlaşın həm çiçəklərindən, həm də meyvələrindən geniş istifadə edilir.

Çiçəkləri tam açılan dövrdə, meyvələrini isə tamam yetişən vaxt toplanır. Çiçəkləri toplayan kimi kölgəli yerdə, açıq havada və ya quru havalı binalarda sərib qurudulur. Meyvələri isə xüsusi peçlərdə və ya meyvəqurudan quruducularda qurudulub istifadəyə verilir. Yaxşı qurudulan meyvələr tuşməzə, azca selikli dada malik olur.

Qara kəndəlaşın çiçəklərində bir sıra müalicə əhəmiyyətli maddələr müəyyən edilmişdir. Bunlardan: sanbunigrin qlokozidini, rutini, efir yağını, qətranı, pektin maddələrini, selik maddələrini, xlorini, xlorogeni, kofeyini, valerian, alma və sirkə turşularını, eləcə də C, B, K vitaminlərini göstərmək olar.

Meyvələrinin tərkibində antosian, xrizantemin, sambusin, sambusianın kimi bioloji fəal maddələr vardır.

Elmi təbabətdə kəndəlaşın qurudulmuş çiçəklərindən 6 qr. 200 q. suda çay kimi dəmləyib, soyuqdəymələrdə tərlədici və nəfəs yollarının iltihabını aradanqaldırıcı dərman kimi, xörək qaşığı ilə qəbul edirlər. Bundan əlavə, qara kəndəlaşın çiçəkləri "Tərlədici çayın" və "yumşaldıcı yığıntının" tərkibində də işlədilir. Çiçəklərindən çay kimi dəmləyib, boğaz ağrılarında, ağız nahiyəsində və diş ətində iltihab olan vaxtı, eləcə də anginada qarqara dərmanı kimi istifadə edilir.

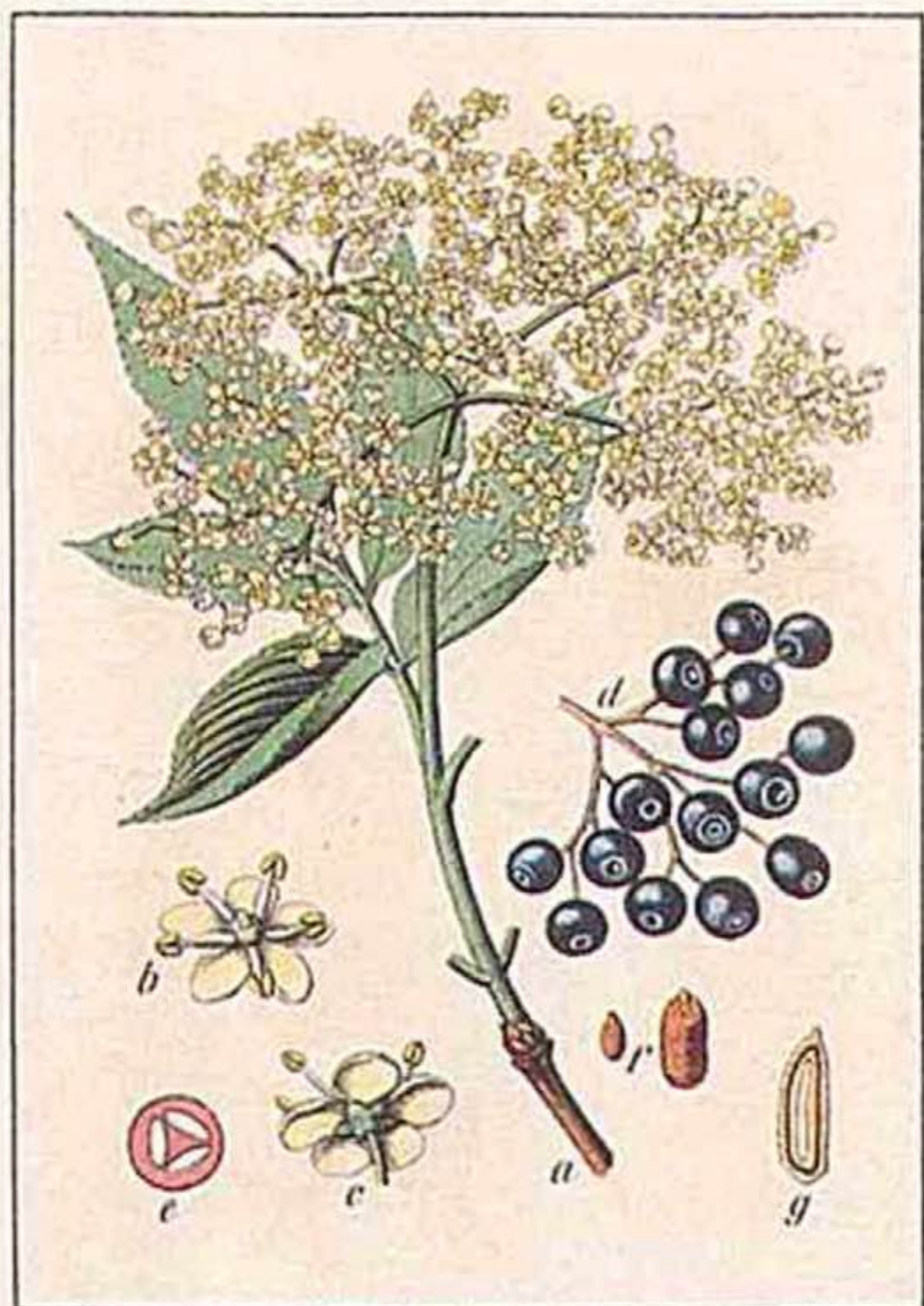
Qurudulmuş meyvələrindən xalq təbabətində firni [kisel] formada preparat hazırlayıb, yüngül işləmə dərmanı kimi körpə uşaqlara yedirdilir.

Təzə dərilmiş meyvələrindən və şirəsindən avitaminozda mürəbbə şəklində qüvvətverici və iştahartırıcı kimi istifadə edilir.



Kəndəlaş (otvari kəndəlaş, sambucus ebulus). Bu, qalın sürünən kökü ilə seçilən çoxillik ot, demək olar ki, Azərbaycanın hər yerində bitir. Orta əsr mənbələrinə əsasən, kəndəlaşın yarpaq və kövdəsindən hazırlanmış həlim bəlgəm gətirici qüvvəyə malikdir. «Töhfətül-möminin» (1669-ci il) kitabının müəllifi aşağıdakıları qeyd edir. Kəndəlaşın şirəsindən, kövdəsinin həlimindən və ya onun 8 qramlıq tozundan kompres əl-əyaq sınığında və möhkəm zədələrdə istifadə olunur. Saplağın həlimi çaxır ilə qarışdırılaraq ilan sancanda və revmatik ağrılara qarşı xaricdən istifadə olunur, içdikdə isə daxili orqanların tıxaclarını açır. Kəndəlaş həliminə bulaşmış fitilə qadınların uşaqlıq (rəhm) orqanına aid xəstəliklərdə işlədilir. Babasildə onun yarpaqları ilə bağlama çox xeyirlidir. Kəndəlaş həlimindən vanna uşaqlıqdakı bərkimiş şişlərə qarşı

istifadə olunur. Kəndəlaş həlimindən və arpa unundan hazırlanmış kompres kəskin şişlərdə, yanıqlarda, it dişləyərkən xeyirlidir. Kəndəlaş həlimi piylə yel xəstəliyində (podaqrada) xeyirlidir. Kəndəlaş bitkisinin həliminin xaricdən istifadəsi saçları möhkəmlədir və qaraldır. Kəndəlaş qaraciyərə ziyandır. Onu bal tərziyələndirir. Dozası – 6 q qədərdir.



Tibet təbabətində kəndəlaş qızdırmasalan və ödqovucu vasitədir və həmçinin soyuqdəymədə, qara və ağciyər xəstəliklərində istifadə edilir.

Başqa bir növü (Mancuriya kəndəlaş) Monqolustan xalq təbabətində istifadə edilir. Bu kolun qabığı və gövdəsinin başqa davadərmanla qarışığını qızdırmasalan vasitə kimi, həmçinin qara ciyər funksiyasının və öd ifrazının pozulması hallarında istifadə edirlər.

Müasir Azərbaycan xalq təbabətində kəndəlaşın qurumuş çiçəklərindən, yarpağı və meyvəsindən tərləməyə və iltihaba qarşı vasitə kimi geniş istifadə olunur. Onun şirəsi malyariyaya qarşı dərmandır. Spirtli cövhərini qarın ağrılarında, yarpaqlarını isə şəkər xəstəliyində işlədirlər. Kəndəlaş həmçinin sakitləşdirici və depressiyaya (ruh düşkünlüyünə) qarşı vasitədir. Qızdırma, öre, məxmərəkə qarşı antiseptik vasitə kimi istifadə olunur.

Kəndəlaşın qurumuş çiçəyindən bir-iki çay qaşığı götürüb üzərinə 400 ml qaynar su tökürlər və ağzını örtərək bir saat müddətinə qırağa qoyub saxlayırlar. Sonra dəmləməni süzülər və gündə 3-4 dəfə bir qəhvə fincanı qədərində qəbul edirlər. Çalışın dozasını aşmayın, çünki bu zəhərlənməyə qətirib çıxarda

bilər.

Müasir tibb elmi. Kəndələşin meyvəsi işlətmə təsirinə malikdir. Başqa növünün (qara kəndələş) çiçəkləri bütün Avropa farmakopeyalarına dərman bitkisi kimi salınmışdır. Kəndələşin sulu cövhəri soyuqdəyməyə qarşı tərlədici vasitə kimi tövsiyə olunur, və eləcə də stomatitdə və anqinada ağızı yaxalamaq üçün işlədilir. Quru meyvələrindən hazırlanmış bulamacı yüngül işlətmə dərmanı kimi qəbul edirlər. Meyvələrinin şirəsi fitonsid (mikrobları öldürmək) təsirinə malikdir.

Kəndələş meyvəsini bişirib saçı sürtmək qaraldır və tökülməsinə mane olur.

Kəndələş

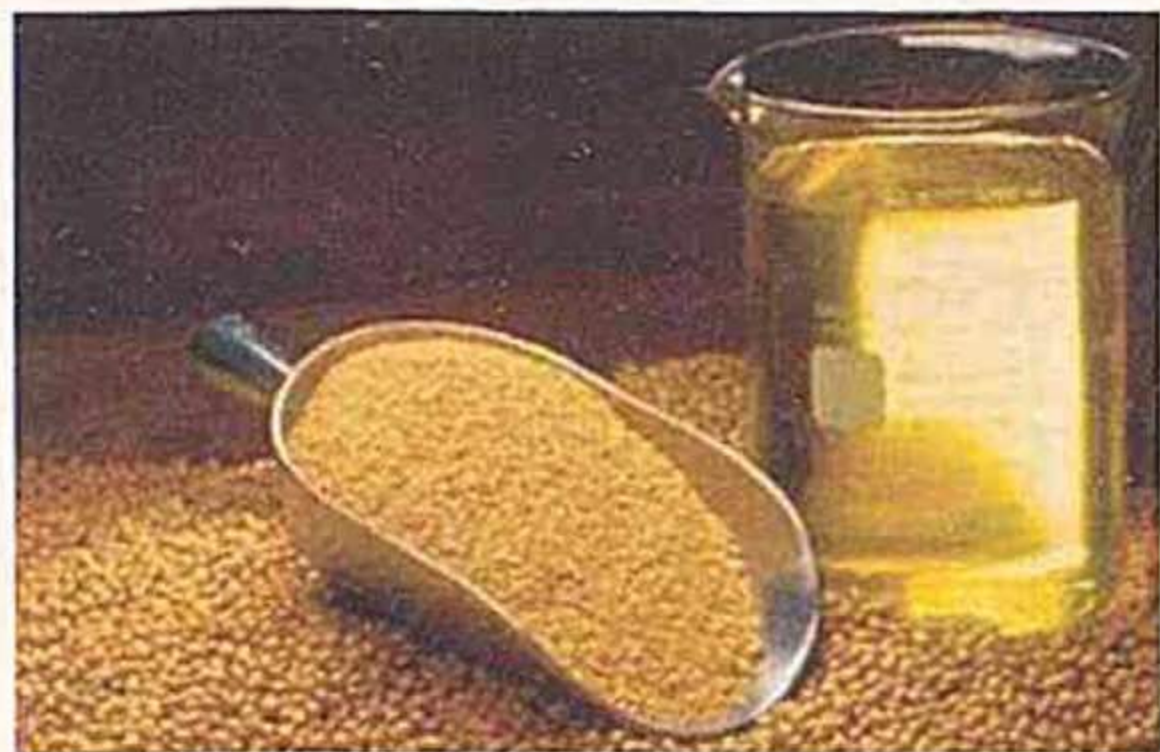
Babasil. Yazda yığılmış cavan kəndələş yarpaqlarını balda qaynadaraq xroniki qəbizlikdə yüngül işlətmə dərmanı kimi qəbul edirlər. Süddə yüngülcə qaynanmış cavan kəndələş yarpaqlarını yanıqların, bişmələrin və babasil düyünlərin üzərinə yaxma kimi qoyurlar.



Öskürək. 1 xörək qaşığı quru kəndələş çiçəklərinin üzərinə axşamdan ½ l qaynar su tökərək, 40 dəqiqə saxladıqdan sonra süzülər. Bu mayeni bal və süddə qarışdıraraq axşamlar ½-1 stəkan isti vəziyyətdə içirlər.

KOLZA

Tarixçə: — Kolza (Brassica napus) xaççiçəklilər fəsiləsinə aid olan birillik zülallı yağlı bitkidir. Onun vətəni Şərqi Asiyadır. Bu gün dünyada ən geniş yayılma arealı Kanada, Hindistan, Cənubi Amerika, Avstraliya, Çin, Almaniya, İran İslam Respublikası və Türkiyə dövlətinin əraziləridir. Azərbaycanın Zaqatala, Qax, Balakən, Qusar, Gədəbəy rayonlarında əkilib- becərilməkdədir. Ötən əsrin 50-ci-60-cı illərində Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində bir neçə kolxoz və sovxoz təsərrüfatlarında silos şəklində mal qara üçün yem ehtiyatı toplanması məqsədilə əkini keçirilmişdir.



Apardığımız ekspedisiya və təhlillərlə bağlı uzun müddət kolxoz və sovxoz təsərrüfatlarında çalışan ömrünün yaşlı dövrünü yaşayan mütəxəssislərlə həmsöhbət olduq. Onların bu bitki haqqında dedikləri məlumatlardan aydın oldu ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində əkinin aparılması çox səmərəlidir.

Botaniki xüsusiyyətləri: — Naxçıvan Muxtar Respublikasında, o cümlədən Azərbaycanın digər bölgələrində əkini keçirilmiş olan Kolza bitkisi Raps və Şalğamturp adı ilə məşhur olmuşdur. Kolza bitkisi birillik və ikiillik olur. Tərəvəz bitkisi kimi ilk olaraq İsveç botaniki Kasper Banxin kolzanın bioloji və botaniki təsvirini vermiş və müəyyən olunmuşdur ki, bu bitki yabani turp və Çin kələminin təsadüfi çarpazlaşması nəticəsində meydana gəlmiş bir hibriddir. Xaççiçəklilər fəsiləsinə aid olan bu bitki soyuğa nisbi davamlıdır. Yarpaqlarının üzəri seliyəbənzər sürüşkənliyə malik olub, qalın, bir növü dilimlənmiş kələm yarpağını

xatırladır.

Gövdəsi şaxələnmiş hündür boy, düz, sərtidir. Yarpaqları boz yaşıl, alt hissəsi tünd yaşıl, lirə şəkilli, kökü güclü inkişaf etmiş, yuxarı hissəsi oturaq, məhsuldar çiçəkaçma dövrü çiçəkləri “şotkuvəri”, çiçəklənmənin axırında isə ovalvəri olur. Meyvələri buynuzvəri qutucuqlarda yerləşməklə qızılı sarı və ya qonur şəkilli olur. Toxum yerləşən buynuzcuqların uzunluğu 5-10 sm olmaqla pilləvaridir. Bu bitki çarpaz tozlanır və çiçəkləmə dövrü 30-40 günə qədər uzana bilir. Toxumları xaççiçəklilər fəsiləsinə aid olan digər bitkilərlə müqayisədə çox kiçikdir. 1000 toxumun mütləq çəkisi 2.5-4 qramdır. Cücərməsi üçün optimal temperatur 2-3°C -dir. Vegetasiya müddəti 120-145 gündür.

Əkini və tətbiq olunan aqrotexnika

Payızlıq Kolza başlıca olaraq yağlı bitki kimi becərilir, lakin yaz əkinində yaşıl kütlənin yüksək məhsulunu (bəzən hər bir hektardan 600-800 sentnerə qədər) almaq olar. Kolza bitkisi üçün ən yaxşı sələf taxıl bitkiləri və qarğıdalıdır. Bu bitki istiyə tələbkardır, dərin qaratorpaqlarda, qida elementləri ilə zəngin başqa torpaqlarda yüksək yaşıl kütlə məhsulu verir. Əkin üçün



əvvəlcədən sələfə uyğun olaraq torpaq sahəsi seçilir, analiz aparılaraq tərkibindəki qida elementləri öyrənilir. Ümumiyyətlə, Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisindəki torpaqlarda əkin aparılmazdan əvvəl hər bir hektara 25-30 ton çürümüş peyin, fiziki çəkiddə 200-250 kq azot, 120-130 kq fosfor, 120 kq kalium gübrələri səpib 25-35 sm dərinliyində şum qaldırılmalıdır. Gillicəli və qumsal torpaqlarda azot-kalium gübrələri ilə yemləmə daha əlverişlidir. Aparılan təhlilərin nəticələri göstərir ki, bu bitki əkini keçirilmiş sahələrdə qış dövründə qarın altında temperatur -15°C-yə qədər şaxtaya dözə bilir. Ona görə də Naxçıvan

Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraiti nəzərə alınaraq əkinin erkən yazda, yəni mart ayının üçüncü ongünlüyündə aparılması məqsədamüvafiq hesab edilir.

Kolzanı erkən yazda enli cərgəli üsulla (cərgəaraları 45-60 sm) dənli və ya tərəvəz bitkilərinin toxumlarını səpən maşınlarla səpirlər; Toxumun səpin norması hər hektara 8-10 kq təşkil edir.

Yüngül torpaqlarda toxumlar 2-3, ağır torpaqlarda isə 10 sm dərinliyə basdırılır. Yaxşı gübrələnmiş sahələrdə faraş əkinlər iki biçim almağa imkan verir.



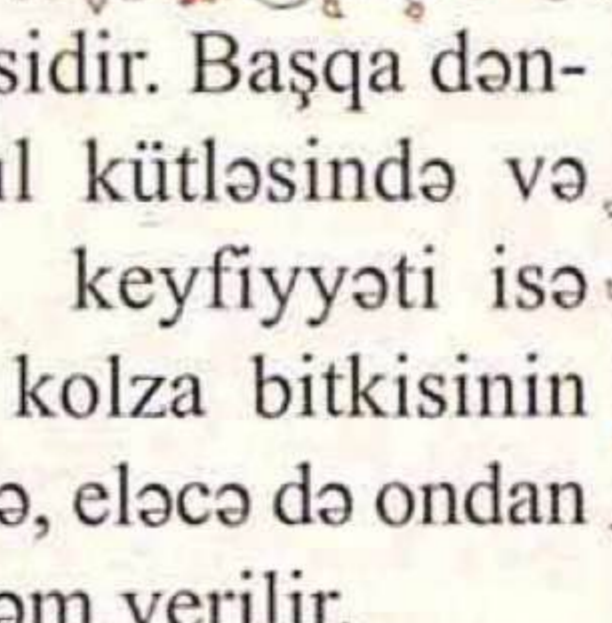
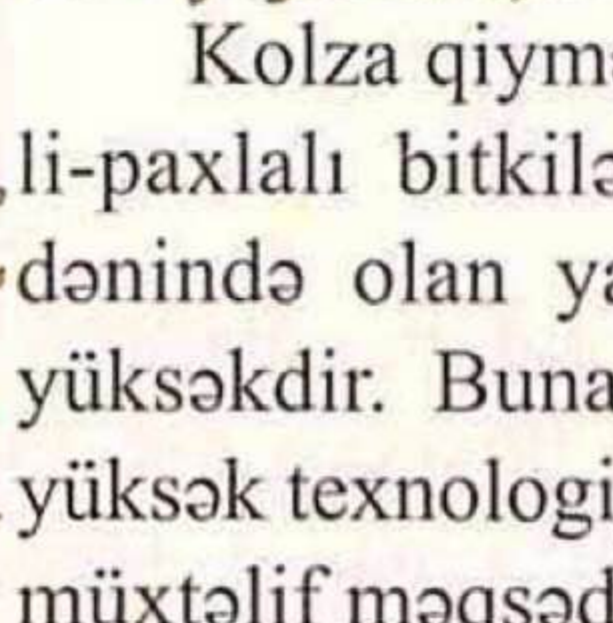
Naxçıvan şəraitində zərərverici və xəstəliklərə tutulma ehtimalı çox azdır. Əgər tutulmuş olsa da belə, çox asanlıqla kimyəvi mübarizə aparılır və qarşısı alınabilir. Yaşıl kütləsini bütün növ ot biçən maşınlarla,

dən məhsulunu isə taxıl biçən kombaynlarla tədarük etmək olar. Quraqlığa həddindən artıq davamlıdır. Vegetasiya müddətində cəmi 4 dəfə suvarma tələb edilir.

Çalışmaq lazımdır ki, əkin aparılarkən şırım üsulundan istifadə olunsun. Şırım üsulunda biçin asan olur və həm də suvarma sularından həddindən artıq qənaətlə istifadəsinə şərait yaranır.

Əhəmiyyəti:— Hazırda əhalinin yeyinti məhsullarına, xüsusən də zülalla zəngin yüksək kalorili qida maddələri ilə təmin edilməsi, eləcə də heyvandarlığın yem rasionunun zülala görə tarazlaşdırılması mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

Heyvanların yem payında zülal çatışmamazlığı nəticəsində hər il xeyli yem səmərəsiz istifadə olunur. Ona görə də ərzaq yem üçün yağ və zülal ehtiyatının yaradılması xüsusi əhəmiyyət kəsb edən aktual və zəruri problemlərdən biridir. Məhz bu baxımdan dənli-paxlalı və yağlı bitkilərin, o cümlədən kolzanın böyük əhəmiyyəti vardır.



Kolza qiymətli texniki, yem və ərzaq bitkisi­dir. Başqa dən­li-paxlalı bitkilərdən fərqli olaraq onun yaşıl kütləsində və dənində olan yağların, zülalın miqdarı çox, keyfiyyəti isə yüksəkdir. Buna görə də beynəlxalq aləmdə kolza bitkisinin yüksək texnologiya əsasında əkilib-becərilməsinə, eləcə də ondan müxtəlif məqsədlər üçün istifadəsinə xüsusi önəm verilir.

Kolza bitkisinin yaşıl kütləsində 85 % su, 28 % protein, 3.5% sellüloza , 1.8 % kül olur. Tərkibində protein və vitaminlər, xüsusi ilə karotin daha çoxdur. Tərkibi kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinə görə zeytun yağından geri qalmır. Dünyanın bir sıra inkişaf etmiş ölkələrində , o cümlədən Kanada, Çin, Hindistan, Türkiyə, eləcə də Avropa ölkələrində Kolza yağından istifadəyə üstünlük verilir. Bu gün dünyada hər il 22,5 milyon tona qədər kolza yağı istehsal edilir. Hətta Almaniyada dizel mühərrikləri və elektrik transformatorlarında kolza yağı sınaqdan keçirilmiş və ilkin olaraq uğurlu nəticələr əldə edilmişdir. Təbabətdə zeytun, soya, badam yağları kimi müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində geniş istifadə olunur. Bir sözlə, səmərəli və sərfəli göstəriciləri nəzərə alınaraq kolzanın Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində əkilib-becərilməsi məqsədəmüvafiqdir.

YULAF

Tarixçəsi:—Məlum mənbələrə istinad edilərək apardığımız təhlillərin nəticələri göstərir ki, Yulaf (*Avena*) bitkisi çox qədim dövrlərdən Asiyanın qərbi ilə Asiyanın şərqə arasında olan ölkələrdə geniş ərazilərdə yayılmış yabani və mədəni növləri



müxtəlif məqsədlər üçün becərilib artırılmışdır.

Rusiyada və Şimali Amerikada yetişdirilir. Eyni zamanda Avstraliya və Yeni Zelandiyada geniş əraziləri əhatə edir. Türkiyənin Marmara, Egey dənizlərinə yaxın olan, eləcə də Anadolu bölgəsində xüsusi peşəkarlıqla əkilib-becərilir.

Statistik məlumatlardan aydın olur ki, bu bölgələrdə hər il 350 tondan artıq yulaf dənisi istehsal olunur.

Azərbaycanın əksər ərazilərində, o cümlədən Naxçıvan Muxtar Respublikasında daha çox əkilən taxıl sahələrində yabani forması olan tarla yulafçası geniş yayılmışdır.

Naxçıvanın ərazisində yulafın səciyyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi məqsədilə muxtar respublika Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin "Araz" Elm İstehsalat Birliyinin yardımçı təcrübə təsərrüfatında 2011-ci ildə kiçik ərazidə sınaq əkinini aparılmışdır. Fenoloji müşahidələrin nəticəsi göstərmişdir ki, ərazidə əkin özünü doğruldur və əkin sahələrinin genişləndirilməsi məqsədəmüvafiqdir. İlk növbədə, oxucuda belə bir təəssürat yarana bilər ki, taxıl bitkiləri üçün növ alağı hesab edilən bu bitkinin artırılması nə dərəcədə düzgündür? Bu suala aydınlıq gətirmək üçün bitkinin biomorfoloji, botaniki və digər xarakterik xüsusiyyətlərinə geniş nəzər salmaq.

Botaniki xüsusiyyətləri:—Xarici görünüşünə görə vələmirə çox oxşayır və hətta onu tozlandırıb növ keyfiyyətini dəyişir. Toxumları vələmirin toxumuna qarışdıqda çətin seçilir. Bol nişastalı dən məhsulu üçün yetişdirilən tarla bitkisidir. Cücərtisi açıq yaşıl rəngli, olduqca zərifdir. Yarpağında qulaqcıq olmur, dilçə iri, enli üçbucaq formalı olur. Çiçək qrupu şaxələnən, yaxud şaxələnməyən, sıxılmış və ya dağınıq süpürgə təşkil edir. Sünbülcüyü 2-3 və çaxçiçəklidir. Sünbülcük pulcuqları enli, qabarıq, uzununa damarlı, çiçək pulcuqlarından uzun, yaxud onlara bərabərdir.

Sünbülcük saplağına öz əsası ilə birləşən ən iri çiçək aşağı, qısa saplaqlı və nisbətən xırda olanı isə yuxarı çiçək adlanır. Aşağı çiçək fəraş əmələ gəlir, normal inkişaf edir və hamısından iri olur. Daxili çiçək pulcuğu şəffaf zərif, uzununa ikitillidir. Toxumlarında uzun, burulmuş və dirsək şəklində əyilmiş qılçıqları olur. Torpağa düşmüş toxumlar yığılıb açılan həmin qılçıqların köməyi ilə hərəkət edərək əlverişli şəraitdə cücərdilir.

Yulafın 1000 dəninin mütləq çəkisi 35-40 qram, bəzən də 50 qrama qədər olur.

Dənin pərdəliliyi əsas təsərrüfat xüsusiyyəti hesab edilir və şəraitdən asılı olaraq dəninin ümumi çəkisinin 20-40%-ni təşkil edir. Çiçəklənmə fazasında quraqlıq olduqda dən əmələ gətirməyən boş çiçəklərin sayı artır. Eləcə də yetişmə dövründə qida maddələrinin və nəmliyin çatışmaması nəticəsində dənlər xırda və cılız olur.

Dənin əsası (aşağıdəninin) tüksüz, seyrək, dəstə tükcüklərlə örtülü olur.

Məlum mənbələrdən aydın olur ki, tədqiqat nəticəsində yulafın 50-yə yaxın növü müəyyənləşdirilmişdir. Bu növlər, əsasən, çiçək qruplarının yerləşdiyi süpürgəciklərin vəziyyətinə, sünbülcüyün qılçıqlılığına və çiçək pulcuğunun (xarici çiçək pulcuğunun) rənginə görə təyin edilir.

Yulafda qılçıqlılıq sabit xassə olmadığı üçün xarici mühitin

təsirindən çox kəskin dəyişir (azalır və çoxalır). Ona görə də növ müxtəlifliyini təyin edərkən bir süpürgədə olan sünbülcüklərin sayı 25-dən çoxu qılçıqlı olarsa, həmin süpürgə qılçıqlı hesab edilir. Çiçək pulcuğunun rəngi əsas növmüxtəlifliyi əlaməti hesab edilir, ağ, sarı, boz, darçını, qara olur.

Tətbiq olunan aqrotexnika: Yulaf cərgəarası becərilən bitkilər və dənli paxlalılardan sonra növbələşdirmək daha əlverişlidir. Azot elementinə tələbkər olduğundan dənli paxlalı bitkilərdən, xüsusən noxuddan sonra növbələşdirilməsi daha səmərəlidir. Yulaf bitkisi nəmliyə çox tələbat göstərən və alaqlanmaya dözməyəndir.

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində herik tarlasından sonra da becərmək olar. Çuğundur bitkisindən sonra yulafı növbələşdirmək məsləhət görülmür. Ona görə ki, hər iki bitkinin zərərvericiləri eynidir. (Bunlar çuğundur birəsi, yarpaq və kök mə-nənəsi, yarpaqyeyən tırtıllar, çəmən kəpənəyi, məftil qurdları və s.)

Yulaf becəriləcək tarlaların əsas və səpinqabağı becərilmə üsulları torpaq-iqlim şəraitindən və digər səbəblərdən asılı olaraq müəyyənləşdirilir. Əgər sələf bitkiləri payızlıq taxılardısı, məhsul yığıldıqdan sonra kövşənlik üzünür və 25-27 sm dərinliyində şum qaldırılır. Səpindən 10-15 gün qabaq məsaməliliyi ağır olan torpaqlarda arat aparılır. Səpindən əvvəl 10-12 sm dərinliyində yumşaltmaq məqsədilə kultivasiya çəkilməsi də tövsiyə olunur. Səpinqabağı becərmədə toxum səpilən dərinlikdə torpağa kultivasiya çəkilir və malalanır. Əkin zamanı hər bir hektara 10-15 ton yarımçürümüş peyin 1-2 sentner superfosfat verilir.

Yulaf üzvi və mineral gübrələrin verilməsinə tələbkərdir. Xüsusən azot gübrəsini sevir. Hər bir hektara 150 kq azot, 120 kq fosfor, 120 kq kalium gübrələrinin verilməsi torpaq tipindən asılı olaraq yaxşı nəticə verir.

Səpindən əvvəl toxumlar təmizlənərək iriliyinə görə çeşidlənərək qranozon, könül və ya merkuran preparatlarının biri ilə

quru üsulla dərmanlanır. Tozlu sürməyə qarşı 40%-li formalin məhlulu ilə tona 0,4 litr hesabı ilə səpinə 3-4 gün qalmış dərmanlanır. Səpindən 4-5 gün əvvəl toxumları açıq havada işıq altında isidirlər.

Səpin müddəti payızda orta gündəlik temperatur 12-14°C olduğu dövr hesab olunur. Səpin adi cərgəli və ya darcərgəli üsulla aparılır.

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində hər bir hektara 200-250 kq toxum səpilməsi məqsədmüvafiq hesab olunur və eyni zamanda toxumların basdırılma dərinliyi 4-6 sm olması məsləhət görülür.

Toxum arata səpilməyibsə şırım üsulu tətbiq edilməklə səpsuvar aparılır. Payız dövründə əkinlərdə alaqlama çox olarsa, onlara qarşı mübarizə aparmaq lazımdır. Zərərvericilərdən gəmiricilərə qarşı payız-qış dövründə aldadıcı yemlər hazırlanır və tarlaya səpilir. Erkən yazda tarla köndələninə malalanır. Eyni zamanda hektara 30 kq azot və 20 kq fosfor norması ilə birinci yemləmə gübrəsi verilir. İkinci yemləmə gübrəsi isə boruyaçıxma fazasının əvvəlində həyata keçirilir. Suvarma bölgələrində əkinlər 2-3 dəfə şırımla suvarılır. Su norması hektara 800-1000 m³ olmaqla bitkilərin inkişaf fazaları ilə əlaqələndirilməlidir.

Yulafın toxumları bir bərabərdə yetişirlər. Süpürgənin uc hissəsində sünbülcüklərdə dənlər əvvəlcə yetişir. Süpürgənin aşağı hissəsindəki dənlər isə gec yetişirlər. Yulafı hədsiz tez biçmək də faydasızdır, çünki bu zaman çoxlu yaşıl toxumlar alınır. Yulafın birbaşa yığılması dəninin mum yetişkənlik dövründən başlanır. Yığılı qısa müddətə 5-7 günə başa çatdırmaq lazımdır ki, dən itkisi minimuma endirilsin.

Bunları bilmək faydalıdır

Sinir sistemində olan küt ağrıların aradan qaldırılmasında və vücuda rahatlıq gətirilməsində böyük rol oynayır. Dişlərin və damağın sağlam, gümrah olmasında, şəkər xəstəliyinin müalicəsində, mədə-bağırsaq xəstəliklərində, böyrək və sidik yollarının

iltihabının müalicəsində, saçların tökülməsinin qarşısının alınması və sağlamlaşdırılmasında, yuxusuzluğun müalicəsində yulafdan geniş istifadə olunması məsləhətdir.

–Bir xörək qaşığı yulaf bitkisini bir stəkan (200 qramlıq) qaynar suda 10-15 dəqiqə dəmləyib süzgəcdən keçirin. Gün ərzində belə dəmləmədən hazırlayaraq çay kimi 3-4 dəfə için. İçərkən içərisinə şəkər və ya digər qatqılar əlavə etmək olmaz. Bir ay istifadə etsəniz gümrahlıq baxımından özünüzdə kəskin dəyişiklik görərsiniz.



–Bir litir qaynar suya 40 qram yulaf samanı qatıb dəmləyin, sonra süzgəcdən keçirin. Süzülmüş mayedən gün ərzində iki dəfə, hər dəfədə üç stəkan hazırlamaqla için. Belə etsəniz yorğunluğunuz aradan qalxar, tərləmə azalar və bədənin oynaq hissələrində duzlaşma əmələ

gəlməsinin qarşısı alınar.

–Bir stəkan (200qramlıq) yulaf dənini (plov hazırlayarkən düyünü stəkanla ölçdüyünüz kimi) bir litir suda qaynadın hədik şəklində dənlər bişərkən suyunu süzün. Gün ərzində 3-4 dəfə ürəyiniz istəyən miqdarda yeyin. Bu öd qovucu təsir etməklə öd yollarının iltihabının müalicəsində ən təsirli və əvəzsiz vasitə olacaq.

–Qədim xalq təbabətçiləri yulaf bitkisini şəkər xəstəliyinə dərman buyurublar. Bu xəstəliyin müalicəsi üçün yulaf dəmləməsi belə hazırlanır: 100 qram yulaf üç stəkan (200 qramlıq) suda bir saat qaynadılır. Yeddi saat dəmdə saxlanılır, sonra süzülür. Mayedən gün ərzində yeməkdən əvvəl üç dəfə yarım stəkan içilir. Bu dəmləməni qəbul etsəniz bir həftə ərzində müsbət təsirini görərsiniz.

PƏRPƏRƏN

Botaniki təsnifatı: – Pərpərən bitkisi Portulacacal fəsilə-sindəndir. Bu fəsiləyə 20 cins və 500-ə qədər növ daxildir.

Dünya florasında pərpərənin 100-ə qədər növünə rast gəlmək olar. Bunlara əsasən, Asiya, Amerika və Avstraliya ölkələrinin subtropik və tropik zonalarında təsadüf edilir. Qafqazda, o

cümlədən respublikamızda yabani və mədəni halda 2 növü - bağça P.ollracla və iriçiçək pərpərəni - P.grandiflora yayılmışdır. Respublikamızda pərpərən fəsiləsinə aid qida bitkisi kimi tanınır. Bir çox bölgələrdə bu bitkiyə pərpətöyün də deyilir. Birillik ot bitkisidir. Dünyanın bir çox ölkələrində olduğu kimi,



Azərbaycanda və eləcə də Naxçıvan Muxtar Respublikasında əsasən, qida və ədviyyat bitkisi kimi ən çox bağça pərpərənindən istifadə edilir. Bu növ bir çox ərazilərdə geniş yayılmaqla yanaşı, qida və ədviyyat kimi də məşhurdur. Belə ki, bəzək bitkisi kimi Amerika qitəsində əkilib-becərilən Braziliya mənşəli iriçiçək pərpərənin növlərinə rast gəlinir. Yabani pərpərənin iki növ müxtəlifliyi vardır. Beləliklə, tədqiqatçı alimlər pərpərən cinsinin tərkibində 16 əsas növ forması daxil olduğunu göstərirlər.

Yabani pərpərən gövdəsinin uzunluğu 10-52 sm olan, torpaq üzərində yayılan və yaxud dik qalxan, çılpaq, ətli əsas hissəsindən budaqlanan birillik ot bitkisidir. Gövdəsinin aşağı hissəsində çiçəkləri xırda, sarı, qırmızı rəngdə olub, tək-tək və yaxud topa halda gövdə yarpaqlarının qoltuğunda yerləşir. Toxumları tünd bozumtul və yaxud qara rəngdədir. Çoxsaylı toxumları yetişən zaman qutucuğu çatlayır və onları kənara səpələyir.

Yabani pərpərən Naxçıvan Muxtar Respublikasının orta dağlıq sahələri rayonlarında, o cümlədən Babək rayonunun Nehrəm, Qoşadizə, Hacıvar, Kültəpə, Zeynəddin, Yarımca, Şıx-mahmud və s. Şərur rayonunun Aralıq, Çərçiboğan, Maxta, Kərimbəyli, Xanlıqlar və s. Culfa rayonunun Göydərə, Bənəniyar, Saltaq, Kəngərli rayonunun Xıncab, Təzəkənd və Çalxanqala kəndləri, Şahbuz rayonunun Kolanı, Külüs, Kükü, Keçili, Badamlı kəndlərində, Ordubad rayonunun, bütövlükdə, inzibati ərazisində geniş yayılmışdır. Qeyd olunan ərazilər müstəsna olmaqla, ümumiyyətlə, muxtar respublikanın hər yerində ərzaq kimi bu bitkidən xüsusi peşəkarlıqla istifadə olunur. Naxçıvan Muxtar Respublikasında əhali tərəfindən əkilib-becərilən digər səbzə-tərəvəz bitkiləri kimi yabani halda olan səbzə-tərəvəz bitkiləri içərisində pərpərənin xüsusi səciyyəvi xüsusiyyətləri vardır. Naxçıvanda bitən pərpərənin kəmiyyət və keyfiyyət göstəriciləri digər ərazilərdə olan pərpərəndən kəskin şəkildə fərqlənir. Burada istifadə olunan pərpərən bitkisi Muxtar Respublikanın florasında genişməzmunlu yer tutmaqla həmişə genetik fonda xüsusi yaraşlıq verir. Əbəs deyil ki, muxtar respublikaya təklif buyuran xarici və yerli qonaqlar qəlyanaltı və restoranlarda masa üzərinə pərpərən qatıqlamasının gətirilməsini çox səbirsizliklə gözləyərlər. Belə bir ləziz qidanın qəbul edilməsi, iştah gətirməklə orqanizmə zövq verib, müalicəvi təsir edir.

Baxmayaraq ki, əlaq bitkisi kimi əkin sahələrində, bostanlarda, bağlarda, tərəvəz sahələrində daha çox bitir, tərkibində 179,7-300 mq% C vitamini vardır.

Bunları bilmək faydalıdır

Naxçıvan Muxtar Respublikasında bu bitkinin cavan budaqları çiçəkləməzdən əvvəl yığılır, dovğa, şorba, qutab bişirilir. Konserv zavodlarında pərpərəndən konserv hazırlanır, yaxud bitkinin cavan budaqları qaynar suda pörtülür sarımsaq, xiyar və qatıqla istifadə edilir. Ondan çığırtma, kükü də bişirilir. Pərpərənin

sarımsaq və istiotla tutması iştaha açır. Hazırlanma qaydası belədir:

Zövqə uyğun olaraq, istiot və sarımsaq xırda-xırda doğranıb hazırlanır. Təzə yığılmış pərpərən isti suda pörtüldükdən sonra iki gün duzlu suda saxlanılır və sonra doğranılır. Doğranmış pərpərən, sarımsaq və istiot qat-qat bərabər nisbətdə bankalara yığılır. Ətirli olmaq üçün bir neçə dəfnə yarpağı da əlavə edilir. Sonra üzərinə üzüm sirkəsi tökülür və ağzı qapaqla bağlanır. İki-üç gündən sonra əgər sirkə xeyli aşağı enibsə bankaya yenidən sirkə əlavə edilir. Dördüncü gündən sonra istifadə etmək olar. Bu qayda ilə hazırlanmış tutmalar 1-1,5 il öz keyfiyyətini saxlayır.

Bir kiloqram cavan gövdəli, toxumu olmayan pərpərən bitkisini səhər tezdən şahlı dərin. Qazana 1,5 litr su tökülür. Su qaynama temperaturuna çatdıqda pərpərən doğranmadan suyun içərisinə tökülüb 8-10 dəqiqə pörtülür. Yadda saxlamaq lazımdır ki, pərpərəni doğrayıb



suda qaynadılması məsləhət deyildir, çünki belə halda tərkibindəki zəruri elementlərin parçalanması prosesi gedir. Pörtülmüş pərpərən aşızənə tökülüb taxta qaşıqla bir neçə dəfə çevirmək şərti ilə üzərindən soyuq su keçirilir, 15 dəqiqə suyun tam süzülməsini gözləmək lazımdır. Başqa bir boşqaba xırda fraksiyalar almaq şərti ilə körpə xiyar doğranır, xiyarın qabığı soyulmasa daha effektiv olar. Digər bir boşqaba 1 kq qatığın üzərinə 6 diş sarımsaq döyülüb qarışdırılır. Sarımsaq qatığının üzərinə 150 qram şüyüd doğranır və yenidən qarışdırılır. Hazırlanmış qarışıqın üzərinə xiyar və xırda, zövqə uyğun doğranmış pərpərən əlavə olunaraq qarışdırılır. Hazırlanmış qida soyuducuda qaldıqdan sonra götürüb istifadə etmək olar.

Bu qayda ilə hazırlanmış pərpərən qatıqlamasını adi otaq temperaturunda saatlarla saxlayıb istifadə etmək məsləhət deyildir. Ləziz qida olduğu kimi, çox saxlanması da orqanizm üçün xeyirli deyil və zəhərlənmə hallarına səbəb ola bilər.

Pərpərəndən çiy halda da salatlar hazırlanır. Tərkibində selikli maddələr olduğu üçün mədə-bağırsağın yumşaldılmasına kömək edir, asan həzm olunur.

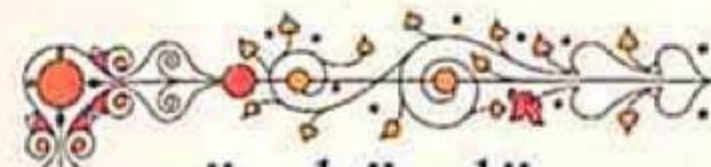
Xalq təbabətində pərpərəndən qaraciyər, böyrək, dizenteriya xəstəliklərində və infeksiya xassəli qıcolmalarda istifadə olunur. Bunun sulu məhlulundan sidikdə olan artıq şəkərin aşağı salınmasında, eləcə də orqanizmdə süni sürətdə artan şəkərin nizamlanmasında da istifadə edilir. Qeyd etmək lazımdır ki, həddindən artıq qəbul edildikdə qan təzyiqi xəstəliklərinə pis təsir göstərir.

Cənub-Şərqi Asiyada pərpərən toxumunun cövhərindən göz xəstəliklərində və dəmirovun yox edilməsində istifadə olunur. Cövhəri qızdırma və ishala qarşı işlədilir.

Pərpərəndən hazırlanan sulu dəmləmə və onun duru ekstratı ürək fəaliyyətinə müsbət təsir göstərir. Ekstratdan köpmə və yuxusuzluğun aradan qaldırılmasında müalicəvi preparat kimi istifadə edilir.

Müəllifdən xatırlatma

Naxçıvan Muxtar Respublikasının zəngin və çox qiymətli florasının ətraflı tətqiqi üçün ekspedisiya aparıram. Apardığım ekspedisiya təhlillərindən bir sıra qiymətli ərzaq və dərman bitkilərinin botaniki xüsusiyyətləri və əhəmiyyəti haqqında öyrəndiklərimi oxucularla və maraqlı insanlarla bölüşdüm. Pərpərən bitkisi haqqında apardığım araşdırmalar nəticəsində müəyyən olundu ki, bütün il boyu az zəhmətlə bol pərpərən tədarük etmək olar. Belə ki, fevral və mart aylarında səpilmiş toxumlar aprel ayının ikinci on günlüyündə sürətlə inkişaf edir. Bir ana bitkidən 1500-2000-dən çox toxum alınır. Bitkinin cavan zoğları qoparıldıqca təkrar kök boğazından yeni gövdələr əmələ gəlir. Torpağa az tələbkardır. Tərəvəz və yem bitkisi kimi əkilib-becərilməsi



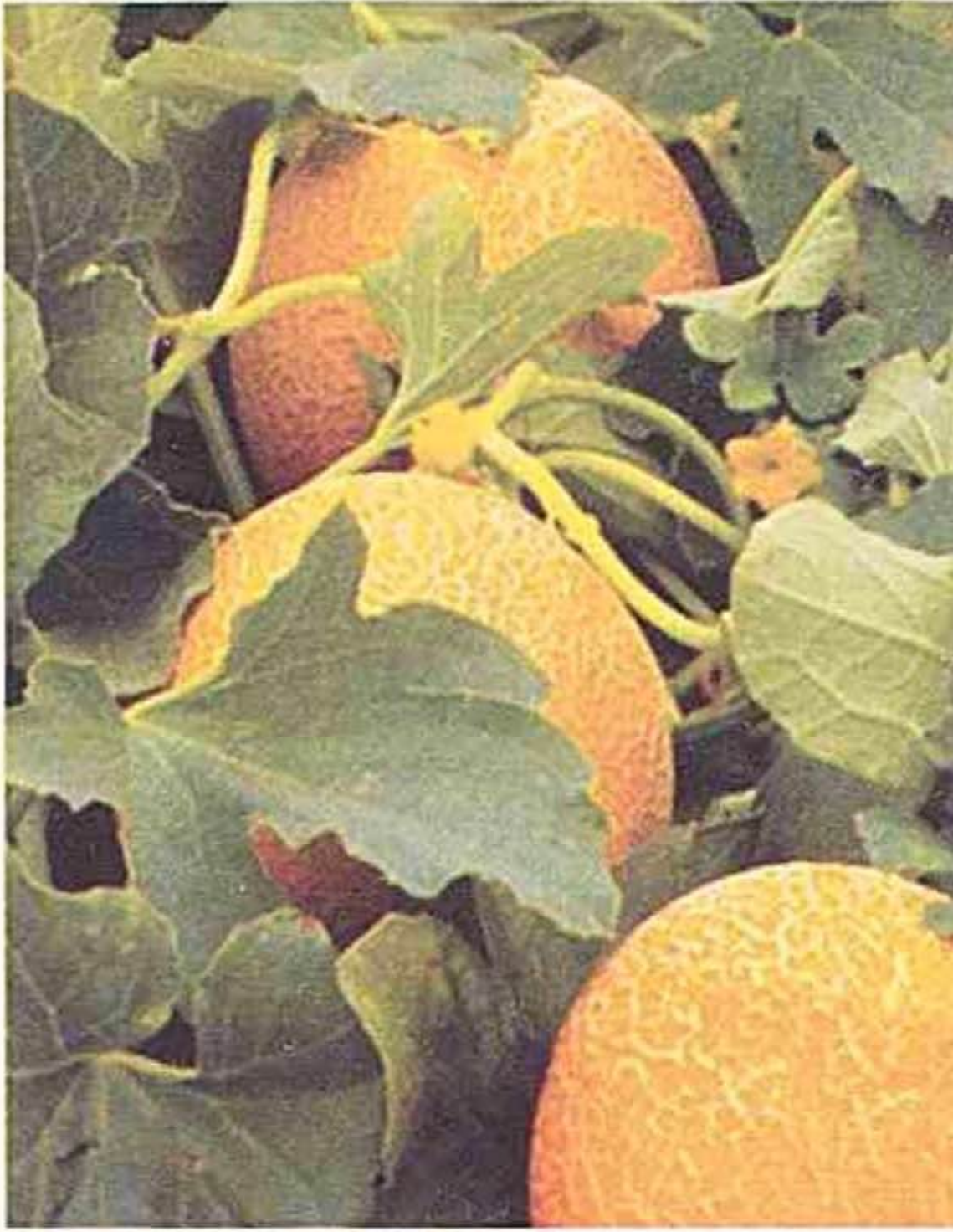
mümkündür.

İstirahət və gəzintiyə çıxan insanlara tövsiyə olunur ki, muxtar respublikamızın tükənməz və qiymətli faydasına görə əvəzolunmaz bitkilərindən istifadə etsinlər. Unutmayaq ki, dünyanın bir sıra tədqiqatçı alimləri Naxçıvan Muxtar Respublikasında olan faydalı bitkilərin dünyanın heç bir yerində analoqu olmadığını şərh edirlər. Faydalı bəhrələmək ki, səmərəli fayda verək!

TUTMA QOVUNU

1. Qovunun aqrobioloji xüsusiyyətləri

Qovun (*Cucumis melo* L.) qabaqkimilər fəsiləsinin *cucumis* cinsindən olan birillik bostan bitkisidir. Gövdəsi sürünən, yarpaqları iri və uzunsaplaqlıdır. Yarpaq qoltuğundan bığcıqlar çıxır. Çiçəkləri narıncı sarı olmaqla, ayrı cinsiyyətli, bəzən isə



ikicinsiyyətli olur. Meyvəsi yumşaq və bərk lətli, çox toxumlu və müxtəlif formalıdır (dəyirmi, uzunsov və s). İsti iqlim sevən bitkidir. Sortundan asılı olaraq meyvəsi 200 qramdan 16 kq-dək olur. Suvarılan sahədə bir hektar sahədən 300-400 sentner, dəmyə şəraitində isə 200 sentnerə qədər məhsul yığılır. Meyvəsinin tərkibində 16-18 faiz şəkər, xeyli miqdarda vitaminlər, karotin, pekten maddələri və mineral duzlar olur.

Qovun yeyilir, qurudulur, ondan mürəbbə, bəkməz (qovun balı), marmelad və s. hazırlanır. Suvarılan və dəmyə sahələrdə əkin-dənqabaq mineral və üzvi gübrə-çürümüş peyin verilir.

Əkin zamanı hər bir hektara 2-4 kq qovun toxumu məsarif olunur. Yemiş toxumlarının sort təmizliyi 97-99% , cücərmə qabiliyyəti ən azı 75-90% və mütləq çəki baxımından bir qram toxumun sayı 25 ədədi təşkil etməlidir.

Qeyd etdiyimiz bu göstəricilərə baxmayaraq, Naxçıvan Muxtar Respublikasında öz tarixi keçmişlə şöhrət qazanmış və bu gün də öz dadına, ətrinə və istifadə xüsusiyyətlərinə görə qovun əvəzsiz nemət kimi qiymətləndirilmişdir. Aparılan tədqiqatlar

və ekspedisiyaların nəticələri göstərir ki, tutma qovunun əsl vətəni Naxçıvan Muxtar Respublikasının Kəngərli rayonunun Şaxtaxtı və Ordubad rayonunun Əylis kəndləridir, bu kəndlərdə peşəkar bostançılar tərəfindən əvəzsiz məhsul istehsal olunur.

Çox təqdirəlayiq haldır ki, tutma qovun haqqında Naxçıvan Muxtar Respublikasında geniş məzmununda elmi-tədqiqat işləri aparılmış məlum olmayan xarakterik xüsusiyyətləri haqqında informasiya toplanmışdır. Hələ 1988-ci ildə Naxçıvan MR-in "Araz" Elm İstehsalat Birliyinin Yardımcısı Təcrübə Təsərrüfatında tutma qovunla bağlı sınaq əkini keçirilib müşahidələr aparılmışdır. Tədqiqat işi Araz Elm İstehsalat Birliyinin elmi katibi, kənd təsərrüfatı elmləri namizəti Kimya Məmmədovaya həvalə edilmişdir. Yardımcı təcrübə təsərrüfatının direktoru Əsgər Həsənov işi icra etmiş və yüksək nəticələrə nail olunaraq bir hektar sahədən 400 sentener məhsuldarlıq əldə edilmişdir. Müşahidə və tədqiqatların müsbət nəticələri haqqında mətbuat və informasiya vasitələrində geniş məlumatlar yayımlanmışdır. Təhlillərin nəticəsi göstərmişdir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının ecazkar və əsrarəngiz torpaq iqlim şəraitində digər kənd təsərrüfatı məhsulları kimi tutma qovunu da yüksək keyfiyyət və kəmiyyət göstəriciləri olmaqla istehsal edib, yerli bazarın təminatı baxımından, eləcə də iqtisadi səmərə baxımından nailiyyətlər əldə etmək mümkündür. Qeyd olunan elmi mülahizələr əsasında geniş tədqiqat və tarixçə rəsmiləşdirilməsi məqsədilə kənd təsərrüfatı elmləri namizədləri, muxtar respublikada adları xüsusi rəğbətlə çəkilən A.Səfərov və K.Məmmədova tərəfindən 2000-ci ildə geniş məzmununda mətn hazırlanmış aid fermer və istehsalçılara tövsiyələr verilmişdir. Qeyd olunan tədqiqatçı alimlərin tövsiyəsinə əsaslanaraq, tutma qovunun tarixcəsinə nəzər yetirək.

Tutma qovunun inkişaf tarixçəsi

Tədqiqat işlərinin nəticəsi göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasında tutma qovunun çoxəsrlik tarixi vardır. Naxçıvan

Muxtar Respublikası yemiş sortlarına və onların becərilməsi aqrotexnologiyasına görə dünyada ən qədim və orijinal mərkəzlərdən biridir. Xalq seleksiyaçılarının hasilə gətirdikləri müxtəlif rəngli və formalı, Həmkər, Ağcanabut, Şami, Narıncı, Daşhəmkər, Buğdatoxum, Qızıl burun, Ələmdar, Qımıqlı narıncı, göy və sarı qovun, sarı və qara Həsənbəyi, Göbəkli qovun, Əylis qovunu, Dəstə qovunu, Sənəkburun, Arpa toxum və s. tutma sortları öz dadına, tamına, görünüşünə görə bir-birindən çox seçilir.

Tədqiqatların nəticəsi göstərir ki, bu qovun növü çəki baxımından digər növlərdən fərqlidir. Məsələn, adi qovunların hər birinin çəkisi 3-4 kq gəldiyi halda, tutma qovunlarının çəkisi 2-3 kq-dan 15 kiloqrama qədər olur. Bu qovun sortlarının bir qiymətli cəhəti də odur ki, toxumları şirin olduğundan yetişməmiş kiçik qıralar kimi yeyilir və duza-turşuya qoyula bilər. Şəkərliyi adi qovunlardan 25-30 faiz yüksək olur. Tutma qovunu çox yedikdə mədədə ağırlığı hiss olunmur. Qanı az olan insanlar üçün tutma qovunu şəfa vericidir. O, insan orqanizmində qırmızı qan cisimciklərini artırır, ürəyin fəaliyyətini yaxşılaşdırır. Tutma qovunda insan üçün faydalı olan bir çox vitaminlər, xüsusilə A, B, C və PP vitaminləri daha çoxdur.

Ötən əsrin sonlarında Azərbaycan Elmi-Tədqiqat Tərəvəzçilik İnstitutunun əməkdaşı Hüseyn Əsədov qeyd edir ki, 1930-cu illərdə Naxçıvandan Rusiyanın müxtəlif bölgələrinə, o cümlədən Sibirə, Urala, Krasnadara habelə qonşu Gürcüstan Respublikasına vaqon-vaqon tutma qovun göndərilmişdir.

Vaxtı ilə tutma qovunun toxumlarından yağ da istehsal edilib. Rəvayətə görə "Şahnüşün" adlı tutma qovun sortu varmış. O, öz kaloriliyinə görə xörəyi əvəz edərmiş. Çox təəssüf ki, həmin sort itib batıb. Ayıq-sayıq olmasaq, can yandırmasaq, tutma qovunun müxtəlif sortlarının əlimizdə olan toxumlarından əkib-becərməsək, onun başqa sortları da itib-bata bilər.

Tədqiqatçı alimlərin araşdırmalarına görə tutma qovunun əsl vətəni Naxçıvan Muxtar Respublikasının Kəngərli rayonunun

Şahtaxtı və Ordubad rayonunun Əylis kəndləridir. Bu torpaqlarda yetişdirilən qovunlar məhsuldarlığına, dadına və ətrinə görə başqa yerlərdə yetişdirilən qovunlardan xeyli fərqlənir. Tutma qovununu xalq arasında yemişlərin şahı adlandırırlar. Çünki onu Novruz bayramına kimi saxlamaqla, ondan cem, pavella bişirmək və yaxud da tayı bərabəri olmayan qovun mürəbbəsi bişirmək mümkündür. Hələ keçən əsrdə Əylis və Şahtaxtı tutma qovunları Yaxın Şərq ölkələrində adları ilə tanınıblar.

1950-ci illərdə Ordubadın Əylis kəndinin daşlı-çınqıllı torpaqlarında, kolxozun bazasında 100 tondan çox tutma qovun yetişdirilmişdir. Arxiv məlumatlarına və statistik rəqəmlərə istinadən məlum olur ki, 1947-ci ildə Şahtaxtı kəndində bir mövsümdə 800-1000 ton tutma qovunu yetişdirilmişdir. Peşəkar bostançılar 18-20 ton tutma qovunun qaxını hazırlamışlar.

Tutma qovunun şöhrəti həmişə qeyd edilərək tarixi faktlara söykənmişdir. Təkcə onu qeyd edək ki, 1985-ci ildə Ordubad Konserv Zavodunda hazırlanan tutma qovun mürəbbəsinin şöhrəti ölkə da-



xilindən xeyli uzaqlarda özünü göstərirdi. Türkiyənin - İzmir və Almaniyanın - Leypsinq şəhərlərində keçirilən beynəlxalq sərgidə qovun mürəbbəsi xüsusi mükafata layiq görülmüşdür. Bundan başqa, Bolqarıstanın – Sofiya və Çexiyanın – Praqa şəhərlərində keçirilən yarmarkada da Ordubad Konserv Zavodunun istehsal etdiyi çoxçeşidli mürəbbələr içərisində tutma qovun mürəbbəsi yüksək qiymətləndirilmiş, zavod xüsusi mükafata təqdim olunmuşdur.

1. Tutma qovunun yetişdirilmə qaydası

Əylis və Şahtaxtı bostançılarının yetişdirdikləri tutma qovunları qədimdən bu günə qədər hamını heyran qoymuşdur. Kəndlərin ağsaqqalları deyirlər ki, tutma qovunu yetişdirən adamın gərək qolunda güc, ürəyində təpər və tarixi sərvətimizin nəsillərdən nəsillərə çatdırılmasında amalı olsun.

Aqrotexnologiyanın tələblərinə görə tutma qovunu geniş sahələrdə becərdikdə hər bir hektara 15-20 ton çürümüş peyin, eyni zamanda şumaltına 120 kq fosfor, 60 kq kalium, 90 kq azot və əkinqabağı cərgəaralarına hər birindən 10 kq olmaqla, azot, kalium və 15 kq fosfor verilməlidir. Payızda və yazda torpaq 27-30 sm dərinlikdə şumlanıb dincə qoyulmalıdır. Yazda təkrarən sahə kultivatorla yumşaldılıb, malalandıqdan sonra əkin hazırlanmalıdır.

Bir məsələni unutmaq olmaz ki, tutma qovununu iki il dalbadal eyni yerdə əkmək olmaz. May ayından başlayaraq bostançıların qayğılı günləri başlayır. Əgər kiçik sahələrdə və ya həyatyanı sahələrdə əkin keçiriləcəksə yayın girməsinə 10-15 gün qalmış kərdilər çəkilir, torpaq ləklərə bölünüb suvarılır. Bundan sonra 3-4 gün gözləmək lazımdır ki, torpaq keşə gəlsin. Elə bu zaman toxumu da bir nəm parçaya büküb islatmaq lazımdır ki, onlar şişib azca cücərsinlər (yəni qabıqdan çırtsın). Hazırlanmış ləklərdə hər 50 sm-dən bir yalaqlar açılır, hər yuvaya 3-5 toxum əkilir. Yaxşı olar ki, toxumlar əkindənqabaq 80%-li T M T D preparatı ilə dərmanlansın. Toxumların basdırılma dərinliyi 5-6 sm-dən çox olmalıdır. Əks halda, cücərtilərin çıxması çətinləşir.

Havanın temperaturundan asılı olaraq toxumlar 5-8 gün ərzində cücərir. İlk cücərtilər görünən kimi torpaq suvarılmalıdır. Buna yerli Şahtaxtı camaatı ləlov suyu da deyirlər.

Ləklər elə suvarılmalıdır ki, su bitki cücərtilərindən ən azı 10-15 sm aşağıda dursun. Əgər su körpə tutma tağlarına dəysə

onların çoxu zay olur. Bu suvarmadan sonra tağlara vər qoyulmalıdır. Yəni bitkilərin boğazı torpaqla doldurulmalıdır ki, onlar suyu az buxarlandırsın və küləyin təsirindən zərər çəkməsinlər.

Suvarmadan 12-15 gün keçdikdən sonra hər yuvada 2 yaxşı inkişaf etmiş bitki saxlamaqla seyrəltmə aparılmalıdır. Bundan 6-7 gün keçdikdən sonra bitkilər 3-4 yarpaq olanda saxlanan 2 bitkidən yaxşısı saxlanmaqla o birisi çıxarılıb təklənir. Yaxşı qulluq və baxım şəraitində saxlanan tək bitki 10-15 gün ərzində inkişaf edib kollanır, üstündə qönçələr, qollar əmələ gəlir. Təcrübəli bostançılar erkək çiçəklər görüldüyü dövrdə ana qolu inkişaf etmiş 2-ci qolun ucunu vurub saxlamaqla bütün qalan qolları iti bıçaq və ya qayçı ilə kəsib atırlar. Saxlanılan qollar bir-birindən aralanmaqla 1-2 yerdən üzərinə nəm torpaq tirəsi verilir ki, bu da gələcəkdə həmin yerlərdən bitkinin əlavə kök verməsinə şərait yaratmaqla qidalanmanın güclənməsinə köməklik edir. Bundan sonra qolların üstündə yarpaqlar inkişaf edir. Tağlar çiçəkləyərək tozlanıb mayalanır və bar əmələ gəlir. Yenidən əmələ gəlmiş barlar qoz boyda, tağların birində olan meyvənin ən iri və sağlamını seçib, 5-6 faizli şəkərli su məhlulunda isladaraq, yaxınlıqdakı yarpağa büküb onu torpaqla yüngülcə basdırmaq lazımdır. Qalan barların isə bir və ya iki ədədi ehtiyatda saxlanmaqla digərləri dərilib atılır ki, tağ torpaqdan aldığı qida maddələri hesabına gələcək qovunun çəkisini artırma bilsin. Bundan sonra bostançılar sahəni gəzərək torpağa basdırılmış barlara-qıralara nəzarəti gücləndirməlidirlər. Əgər onlardan hər hansı birisi xarab olub sıradan çıxıbsa, ehtiyat saxlanmış ikinci bar əvvəlki qaydada torpağa yenidən basdırılmalıdır.

Tutma qovununun adı, barın əl ilə tutularaq torpağa basdırılmasından yaranmışdır. Yaxşı bostançılar tutma qovununu ən azı tağın 5-6-cı buğumundan sonra tuturlar. Peşəkar bostançılar və tədqiqatçı alimlərimizin təəssüratlarına görə ana qoldan tutulan qovun həcmcə böyük olsa da, çəkiddə yüngül olur. Amma ikinci qoldakı qovun həm çəkisinə görə həm də dadına, tamına

görə o birilərindən çox fərqlənir. Tutma qovunu suya çox tələbkar deyil. İldən asılı olaraq bitkilər birinci suvarmadan 30-45 gün sonra yenidən suvarılmalıdır ki, inkişafdan dayanmasın. Torpağa basdırılan barlar alma böyüklükdə olduqda torpağı yarıb üzə çıxır. Bu zaman qırıya bükülmüş yarpağın saplağı dibindən qırılıb atılır və yenidən qıra torpağa basdırılaraq üstü örtülür. Torpaqdakı qıralar irilib qovun şəklinə düşənə qədər onların üzəri azı 4-5 dəfə torpaqla yüngülcə örtülməlidir. Qıraların torpağa basdırılması tutma qovununun yetişdirilməsi texnologiyasından asılı olaraq, eyni zamanda onları zərərli həşəratlardan və xəstəliklərdən də bir növ mühafizə edir. Eyni zamanda nəzərə almaq lazımdır ki, ata-babadan torpağa müqəddəs və pak sərvət kimi yanaşılıb. Su qədər paklıq yarada bilən torpaq onunla təmasda olan bütün bitkilər üçün həm kökdən və həm də kökdən kənar əvəzsiz qida mənbəyidir.

4. Yemiş bitkisinin zərərvericiləri, xəstəlikləri və onlara qarşı mübarizə tədbirləri

Yemiş bitkisinə bir çox zərərverici və xəstəliklər ziyan vurur. Lakin bunların içərisində zərərvericilərdən ən çox bostan mənənəsi, yemiş milçəyi və xəstəliklərdən isə unlu şəh və antraknoz daha çox təhlükəlidir. Ona görə də onların bəzi xarakterik əlamətlərini, zədə xüsusiyyətlərini və onlara qarşı mübarizə tədbirlərini qeyd etmək məqsədmüvafiq olardı.

Bostan mənənəsi (*Aphis gossypii* Glov)

Mənənə yarpaqların alt tərəfində iri Koloniyalar halında yaşayır və hüceyrə şirəsini sorur. Nəticəsində yarpaqlar yanlardan alta doğru bükülür və bitki qısa müddətdə zəifləyir və bəzən də məhv olur. Mənənə bir ildə 18-20-yə qədər nəsil verə bilər.

Mübarizə məqsədilə bitki daxilindən sistem təsir edən zəhərlərdən fosfamid və ya Mostorla çiləmə aparılmalıdır.

Yemiş milçəyi – (*Myiopardalis pardalina* Big)

Milçək yalançı barama halında torpağın 2-8 sm dərinliyində

qışlayır. Yemiş bitkisinin çiçəkləmə fazasında milçəklərin uçuşu başlanır. Yetkin milçək yumurta qoyanı ilə yenicə əmələ gəlmiş qıraları deşərək oradan çıxan şirə ilə qidalanır. Zədələnmə nəticəsində məhsulun 25-30 faizə qədəri xarab olur. Uçuşdan 5 gün sonra milçəklər yemişin qabığı altına 20-25 ədədə qədər yumurta qoyurlar. Yumurtadan 2-7 gündən sonra sürfələr çıxır və onlar 10-15 gün qidalanırlar. Sürfələr yemişin lətli hissəsini və bir çox hallarda isə toxumunu da yeyirlər. Bundan sonra inkişafını bitirmiş sürfələr ya torpağa keçir və yaxud yemişin içində puplaşır. 15-20 gündən sonra yeni nəslin milçəkləri uçuşur.

Milçək sürfələrinin yemişin içərisi ilə qidalanması nəticəsində açılan yollar daşlaşır, müəyyən müddətdən sonra yemiş çürüməyə başlayır.

Yemiş milçəyinə qarşı mübarizə məqsədilə dərin dondurma şumu aparılmalıdır. Tutma sortlarında isə qıralar kağız torbalar içərisinə də salına bilər. Əkin erkən keçirilməlidir. Milçəklərin kütləvi uçuş dövründə 80% -li xlorofosun 0,3 %-li suspenziyası ilə çiləmə aparılması məqsədə müvafiqdir. (1,5- 2,0 kq / hektar)

Unlu şəh- (*Sphaerotheca fulihica* Poll

Xəstəliyi törədən göbələk ilk dəfə ağ örtük şəklində yemişin yarpaqlarını, yarpağın saplaq hissəsini, toğları və gövdəni zədələyir, xəstəliyə tutulmuş yarpaqlar saralır, soluxur və tez bir zamanda tələf olur. Xəstəliyi törədən göbələklər qışı bitki qalıqları üzərində keçirir. Adətən, cavan bitkilər xəstəliyə yoluxmur. Xəstəlik, əsasən, bitkilərin çiçəkləmə və meyvə dövründə inkişaf edir çoxalır.

Xəstəliyə qarşı mübarizə məqsədilə əkinlər faraş keçirilməklə, davamlı sortlardan istifadə olunmalıdır. Qabaqkimilər fəsiləsinə aid olan bitkilər, xüsusən xiyar yemişdən aralı əkilməlidir. Xəstəliyə qarşı 0,5 %-li kolloid kükürddən saprol və yaxud Priforin preparatlarından birinin 0,2%-li işçi məhlulunun çilənməsi məsləhətdir.

Antroknöz; (Colletotrichum Lagenarum Pass)

Göbələklər bitkilərin kök boğazını, gövdəsini, yarpaqlarını və meyvələrini zədələyir. Xəstəlik ən çox yemiş meyvələrində müşahidə olunur. Xəstəliyə tutulmuş bitki orqanlarında qonur ləkələr əmələ gəlir. Həmin yerlərdə hüceyrə toxuması tələf olur, çatlar əmələ gəlir. Xəstəlik rütubətli havalarda daha sürətlə inkişaf edir. Temperatur 25-30 dərəcədən yüksək olduğunda xəstəlik azalır. Xəstəliyin sporları külək və həşəratlar vasitəsi ilə yayılır.

Xəstəliyə tutulmuş bitkilərin məhsuldarlığı azalır, keyfiyyəti pisləşir.

Xəstəliyə qarşı mübarizə məqsədilə məhsul yığımından sonra bitki qalıqları yığılıb yandırılmalı və dərin dondurma şumu edilməlidir. Əkinqabağı toxumlar Vutovoks preparatının 0,2 %-li işçi məhlulu (1000 litr suya 2 kq) çilənməsi məsləhətdir. Kolloid kükürdün 1%-li məhlul ilə çiləmə aparılması xeyirlidir.

Məhsul yığımı

Tutma qovunun vegetasiya müddəti, daha doğrusu, toxum cücərdikdən məhsul yetişməyə qədər olan dövrü 70-80 gündür. Bu qovunun yetişməsi onun sortuna məxsus olan əlamətlərdə tanınır. Belə ki, meyvələrin üzərində xarakterik cizgilər olmaqla onlar sarı, narıncı, ağ rəng alır və ətirli yemiş iyi verir. Qovunlar 3-4 kq qolanda onlar torpaqdan çıxarılıb günə verilir. Yaxşı olar ki, yetişmiş qovunlar saplağı üzərində dərilsin. Bu onların saxlama müddətini xeyli uzadır bundan sonra minbir əziyyətlə hasilə gətirilmiş tutma qovunun bazarda satışına başlanılır. Tutma qovunu hasilə gətirmək çox əziyyətli iş olsa da, maraqlı və sərfəlidir. Eyni zamanda ata-babadan bizə miras qalan milli sərəvətimizdir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının genetik fondunun maraqlı bir hissəsini təşkil edən bu mirasın qorunub saxlanması ən azı bizim vətəndaşlıq borcumuzdur.

TİKANLI KƏVƏR

Tikanlı kəvər kəvərkimilər fəsiləsinə aid olan çoxillik bitki növüdür. El arasında, əsasən, Naxçıvanda bu bitkini çöl kəvəri, çöl qarpızı, bəzən də yalama adlandırırlar. Naxçıvanla bərabər, Azərbaycanın dağlıq və dağətəyi bölgələrində, səhra və yarım səhra, eləcə də Kür-Araz ovalıqlarında geniş ərazilərdə yayılmışdır. Bütün ərazilərdə yabani növ halında yayılmışdır. Biomorfoloji xüsusiyyətlərinə görə yarımkol bitkidir, 2 metrə qədər uzunluqda budaqları vardır.

Budaqları tikanla və sürüləndir. Yarpağı girdə-yumurta-vari, yaxud ellipsisvari olub, saplaqlıdır. Çiçəkləri iri, rəngi ağ olub, tək-tək halda yarpaqların qoltuğunda yerləşir. Çiçəklərində heç bir bitkidə müşahidə olunmayan spesifik xoş ətir vardır. Meyvəsi uzun saplaqlara birləşmiş halda uzunsov qutucuqlar şəklindədir. Toxumları kürəvaridir, tünd-qonur rənglidir, təqribən qaraya çalır. Bitki may-iyul aylarında çiçəkləyir, meyvələri avqust ayının ikinci və bəzən üçüncü ongünlüyündə yetişir.



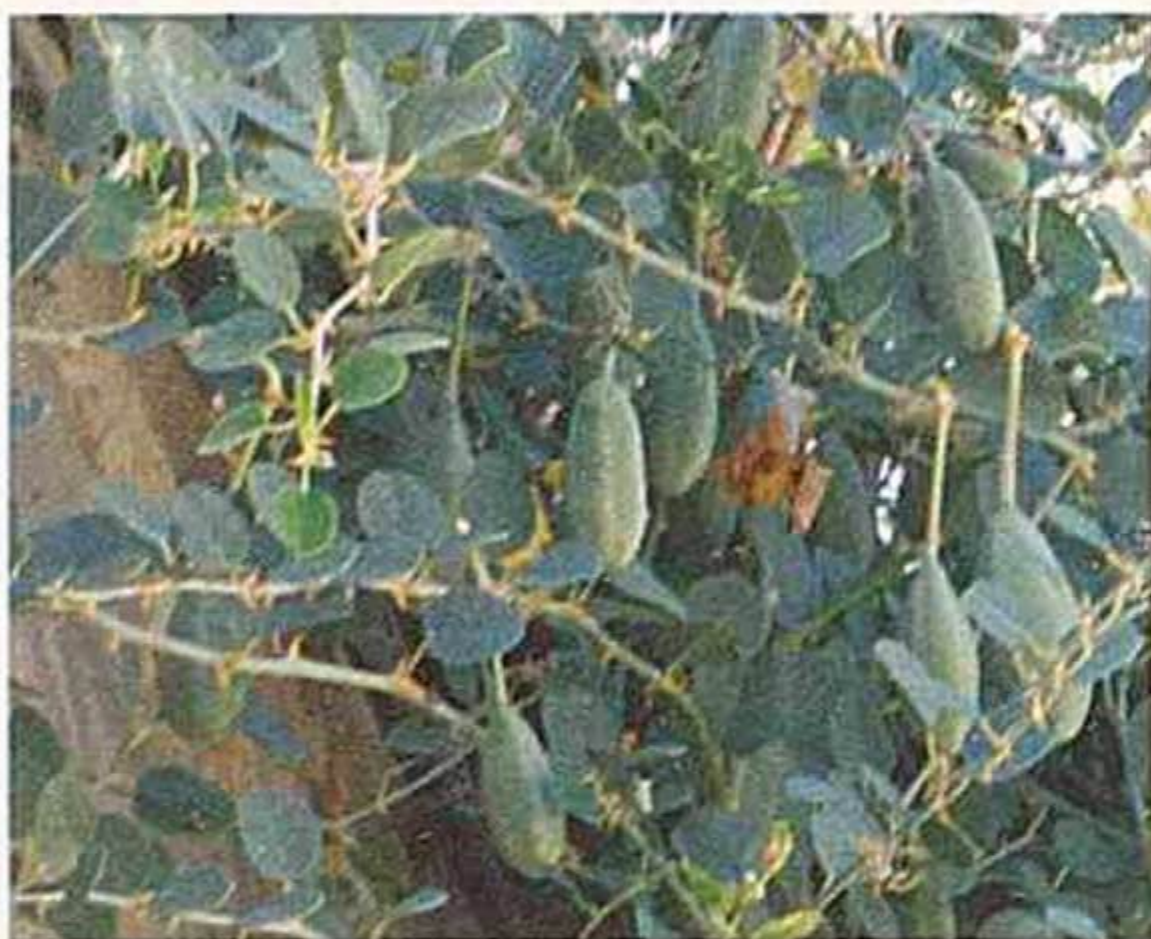
Çox güclü kök sistemi vardır, torpaqda oduncaqlaşmış şəkildə şaxələninir. Xüsusi efirlər sintez edən köklərin ecazkar xüsusiyyəti sayəsində daşlı, çınqıllı, gilli, gillicəli, boz qır torpaqlarda inkişaf edib artır. Hətta beton və asfalt döşəmələrdə bəzən bu bitkiyə rast gəlinir. Mil kökü 23 metr torpağın dərinliyinə gedə bilər.

Bitkinin çiçəkləməsinin qönçə dövründə onda 100-150 mq % C vitamini, 0,32 % rutin, 21-28% azotlu maddələr, 4-5% piyli maddələr olur. Toxumlarında 25-30% piyli yağ vardır ki, bu da

tərkib etibarı ilə 12-13% doymuş yağ turşularından, 22-24% olein, 33-51% linol turşularının qliseridlərindən ibarətdir. Azərbaycanda, o cümlədən Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində yayılan növ ətraflı şəkildə tədqiqatçılar tərəfindən öyrənilmiş, istər məişətdə, istərsədə təbabətdə əhəmiyyətli xüsusiyyətləri qeyd olunmuşdur.

Əhəmiyyəti

Kəvər meyvələrində çoxlu miqdarda yod birləşmələrinin olduğunu nəzərə alaraq, onlardan konservləşdirilmiş şirə preparatı



hazırlanmış və kliniki təcrübədə onun zob xəstəliyində müalicəvi təsiri ilk dəfə aydınlaşdırılmışdır.

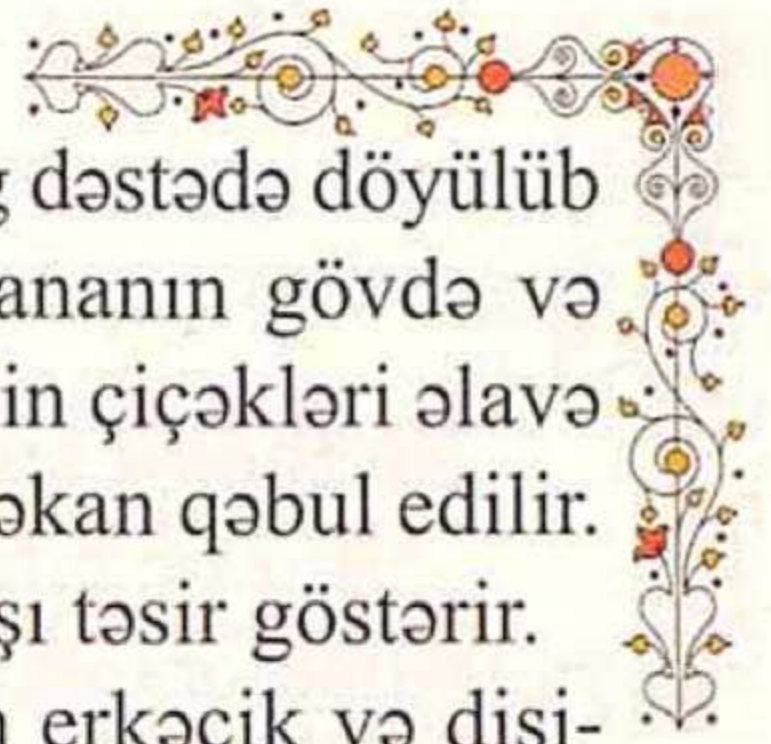
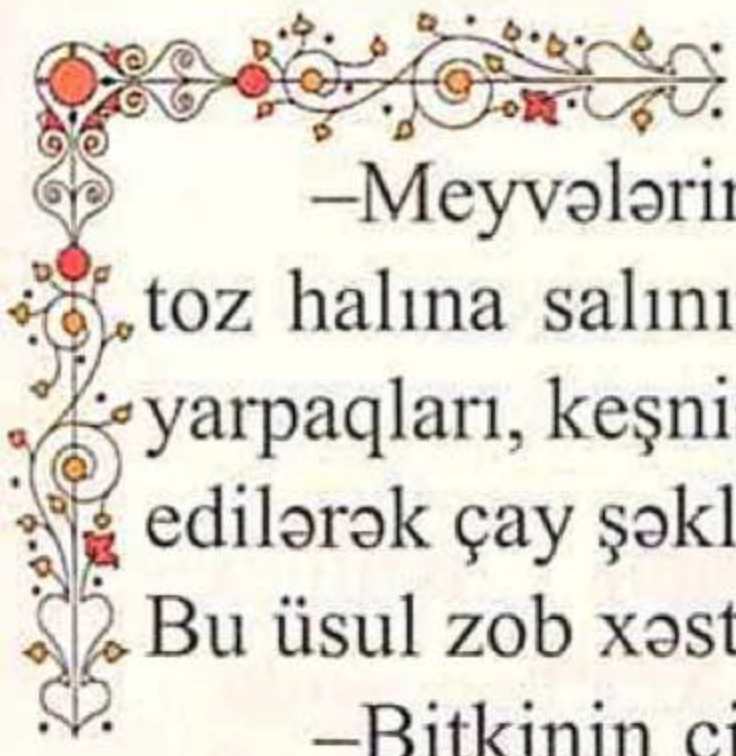
Xalq təbabətində bir çox ağrılı xəstəliklərin müalicəsində kəvərdən peşəkarlıqla çox şaxəli istifadə olunur.

Körpə zoğlarından qoyulan turşusu, bir çox xörəklərdən, o cümlədən piti, basdırma, bozpört, kababda ləziz və həm də müalicəvi nemət kimi istifadə olunur.

Bunları bilmək faydalıdır

–Kəvərin yeni qönçələyən çiçəklərindən saplaq və çiçək ayası üstündə olmaq şərti ilə dərilir. Ondan 6-7 ədədi 5 stəkan su tutan çaynıkdə dəmlənib çay şəklində qəbul edilir. Bu dəmləmə sarılıq xəstəliyinin müalicəsində əvəzolunmaz bir nemətdir.

–Kəvərin qurumamış (göy) gövdəsi, yarpağı və oduncaqlaşmış kökü doğranıb zəif odda qaynadılaraq cövhəri alınır. Alınan cövhər, insan orqanizmində əmələgələn quluncların əridilib yox edilməsində və sinir ağrılarının aradan qaldırılmasında ən əlverişli təbii dərman vasitəsi hesab edilir. Alınan cövhər ağrıyan nahiyələrə sürtülür.

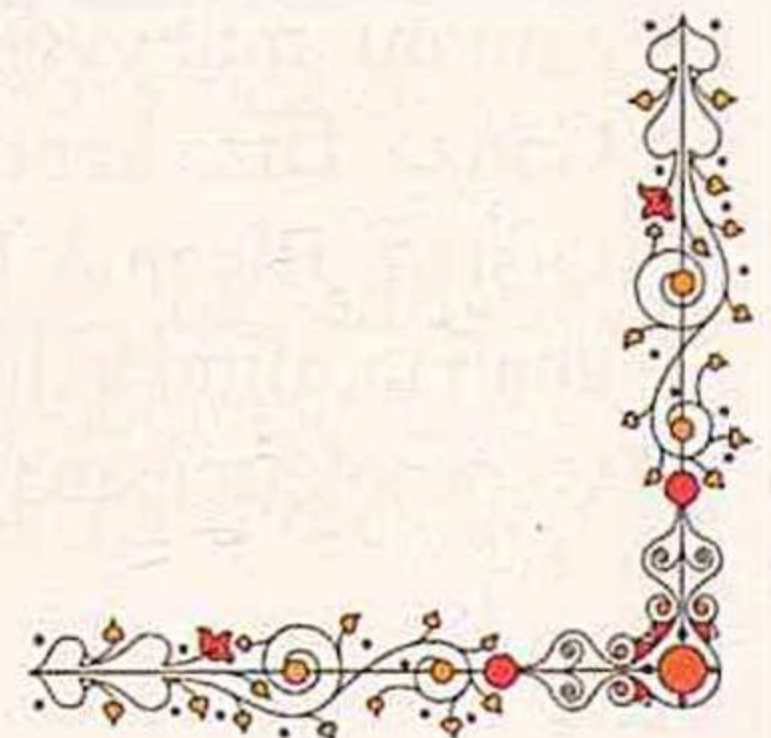
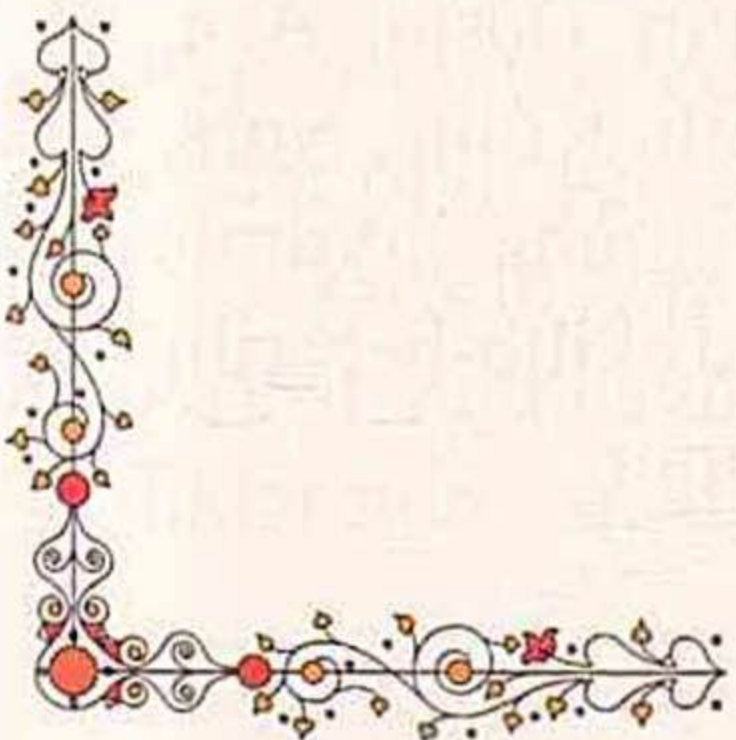


–Meyvələrin qabığı qurudulur sonra həvəng dəstədə döyülüb toz halına salınır. Əldə olunan materiala razyananın gövdə və yarpaqları, keşnişin toxumları və səhləb bitkisinin çiçəkləri əlavə edilərək çay şəklində dəmlənib gün ərzində 4 stəkan qəbul edilir. Bu üsul zob xəstəlikləri olan insanlara çox yaxşı təsir göstərir.

–Bitkinin çiçək ləçəkləri və onda yerləşən erkəcik və dişicikləri ehtiyatla dərilir. 3 gün kölgəli mühitdə sərilir. Əldə olunan bu materialdan 70-100 qram 12 stəkan su tutan termosda dəmlənib, çay şəklində istifadə olunur. Qaraciyərin funksional xəstəliklərində bu üsul ən əlverişli hesab olunur və qısa müddət ərzində şəfa tapılır.

–Öd xəstəliklərindən əziyyət çəkən insanlara məsləhət görülür ki, gün ərzində səhər-səhər acqarına 6-8 ədəd kəvər meyvəsi yesinlər. Bir həftə müddətində şəfa tapdıqlarını hiss edəcəklər.

–Revmatizm xəstəlikləri olan insanlar üçün bitkinin kök və gövdəsinin qaynadılaraq vanna qəbul edilməsi, həmçinin yetişmiş meyvələrindən pambıq parça üzərində yaxma edib ayaqlara bağlanması məsləhət görülür.



ZİRƏ

Botaniki xüsusiyyətləri

Adi Zirə bitkisi – çətirçiçəklilər fəsiləsindəndir. Çoxillik və ya ikiillik ot bitkisidir. Qafqazda 9, o cümlədən Azərbaycanda 3 növü yayılmışdır. Bunlar adi, Kamarov və Qafqaz zirələridir. Xalq arasında geniş istifadə ediləni adi zirədir. Onun hündürlüyü



15-60 sm-dir. Gövdəsi düz dayanan və yuxarı hissədən buğumludur. Yarpaqları bölümlü olub növbəli yerləşir. Çiçəkləri çətirvaridir. Çiçək yanlığında kasa yarpaqları yoxdur. Ləçəkləri ağ yaxud çəhrayıdır.

Meyvələri yetişərkən iki ədəd toxumcaya bölünür. İyun-iyul aylarında çiçəkləyir, toxumları ilə avqust-sentyabrda yetişir.

Adi zirə Azərbaycanın inzibati ərazisində aşağı və orta meşə qurşaqlarından başlamış subalp qurşağına kimi çay kənarlarında, tarlalarda və s. yerlərdə yayılmışdır.

Yoğun köklərə malikdir. Yerüstü gövdəsi şırımlıdır, yuxarı hissəsi budaqlıdır. Yarpaqları dövrəsində uzunsovdur, aşağı hissədəkilər isə saplaqlıdır. Meyvəsi dənəcikdən ibarətdir.

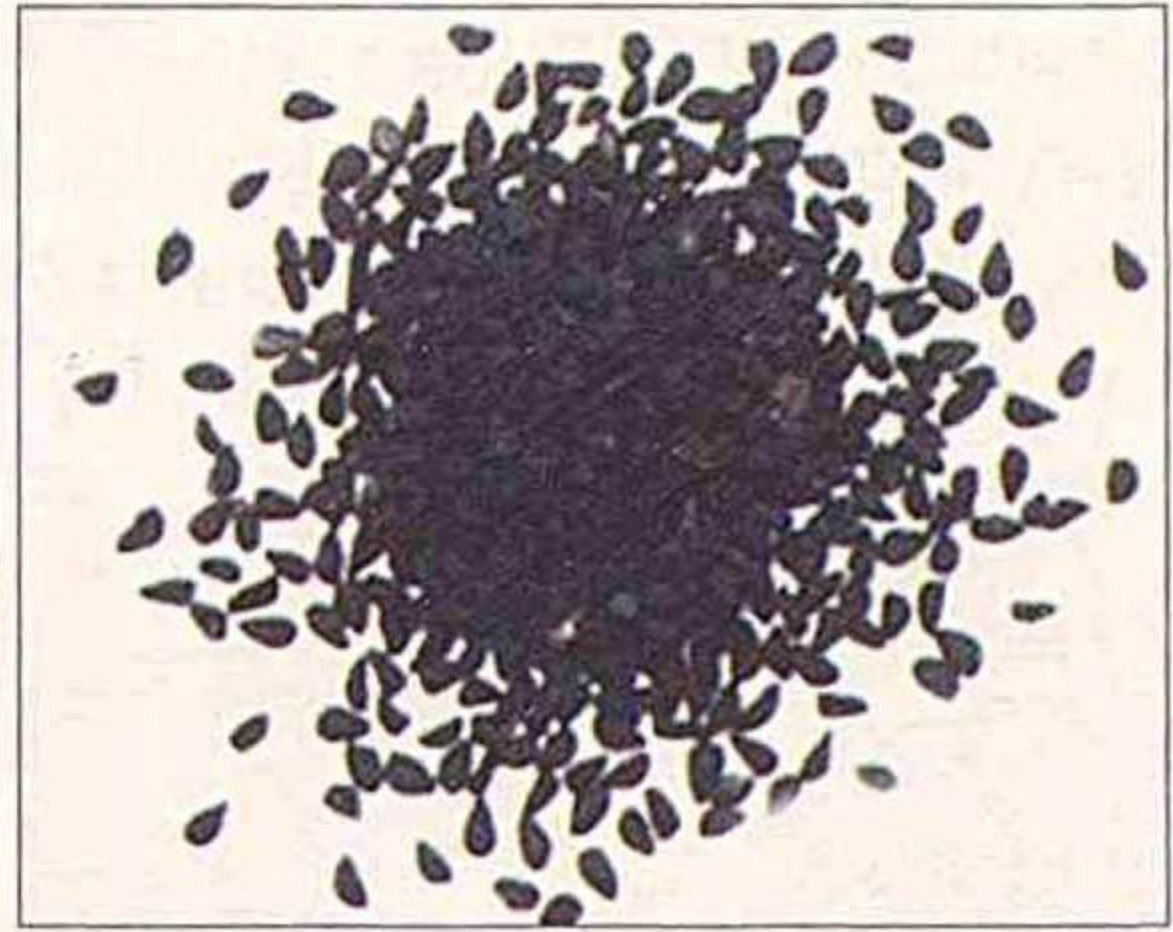
Naxçıvan Muxtar Respublikasının inzibati ərazisində, əsasən, Şahbuz və Ordubad rayonlarının əksər yerlərində yabani və mədəni halda yayılmışdır. Apardığımız ekspedisiya və təhlillər zamanı müəyyən edildi ki, Ordubad rayonunun Dəstə, Aza, Gənzə, Dizə kəndlərində Şahbuz rayonunun Keçili, Külüs, Nurs, Qışlaq, Biçənək kəndləri, eləcə də Batabat yaylağında yayılmış əhali tərəfindən hətta həyətyanı torpaq sahələrində əkilib-becərilir və peşəkarcasına müxtəlif şəkillərdə istifadə olunur.

Toxumları avqust və sentyabr aylarında yığılır, oktyabr ayında səpilir. Səpindən 10-20 gün sonra cücərməyə başlayır. Fevral-mart aylarından başlayaraq sürətlə inkişaf edir. O, gilliqumsal torpaqlarda daha yaxşı bitir. Nəmliyi çox sevir, vegetasiya dövründə 3-5 dəfə suvarma tələb edir.

Zirənin cavan zoğları aprel-may aylarında yığılıb qurudulur. Qurudulmuş cavan zoğları və toxumları ətirli tam vermək üçün müxtəlif xörəklərə, pendirə və çörəyə qatılır. Xiyar, pomidor, kələm tutmalarında zirədən daha çox istifadə olunur. Zirə onların xarab olmasının qarşısını almaqla yanaşı, eyni zamanda ətirli və daha çox dadlı edir.

Zirənin toxumları quşçuluqda, çiçəkləri arıçılıqda mühüm əhəmiyyətə malikdir.

Tərkibində timin maddəsi, toxumunda 14-22 adda müxtəlif yağ vardır. Təbabətdə ondan bir sıra xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur.



Elmi təbabətdə zirənin meyvəsindən istifadə olunur. Belə ki, meyvələri yetişənə az qalan vaxtda bitkinin yerüstü hissəsi biçilib yığılır. Sonra bərk bağlanır və bir müddət açıq havada qurudulub xırmanda döymək və ya xüsusi maşın vasitəsilə meyvələri ayrılıb təmizlənir, torbalara doldurulub anbarlara yığılır.

Zirə meyvəsinin tərkibində dərman əhəmiyyətli bir sıra maddələr vardır. Bunlardan başlıcası efir yağıdır. Meyvələrində efir yağının miqdarı 3-6 %-ə qədər olur. Zirənin efir yağı son dərəcə xoş ətirli iyə malik olub, tərkibcə karbon ketonundan və terpen-ilmonəndən ibarətdir. Bundan başqa, meyvələrində 20 %-ə qədər piyli yağ, 22 % zülal maddəsi vardır.

Zirə meyvələrindən təbabətdə dəmləmə, paraşok, ətirli su və efir yağı hazırlanır və onlardan xroniki mədə-bağırsaq xəstəliklərində mədənin həzm olma prosesini yaxşılaşdıran, köp

olmanın qarşısını alan, eləcə də bağırsaqlarda əmələ gələn iltihabı aradan qaldıran dərman kimi edilir. Ümumiyyətlə, xroniki mədə - bağırsaq xəstəliklərinin müalicəsində zirə faydalı dərman hesab olunur. Maraqlı əlamətlərindən biri də ondan ibarətdir ki, Naxçıvandakı əkilib-becərilən mədəni, eləcə də fauna florada özünəməxsus yayılma aralı olan yabani növlərini, Azərbaycanın digər rayonlarında olan zirə əvəz edə bilmir. Naxçıvanda olan növlər tərkibinin zənginliyi, eləcə də digər kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinə görə əvəzsizdir.

Adi zirənin yayılma arealı və əhəmiyyəti tədqiq edilərkən bir anlığa zirənin digər bir növü «Qara Zirə» diqqəti cəlb edir. Dünyanın dərman bitkilərinin şahı hesab olunan Qara Zirənin çox maraqlı səciyyəvi xüsusiyyətləri və əhəmiyyəti vardır.

Qara Zirə – Bu növ Aralıq dənizi regionunda, Afrikanın şimalında, Asiyada və Ərəbistan



yarımadasında bitir. Gözəl efirli xassəyə malik, görünüşünə görə künçütə bənzəyən, amma qara rəngi ilə ondan fərqlənən bu bitki xalq arasında müxtəlif adlarla məşhurdur. Dünyanın əksər ölkələrində «Çörək otu» adı ilə məşhur olan bu bitkinin qiymətini dahi şəxsiyyətlər və yaranan zəruri amillər vermişdir.

Yunan təbibi, filosof Dioskorides başağrılarına, zökəmə, diş ağrısına və bağırsaq qurdlarına qarşı müalicədə qara zirədən istifadə edərmiş. Müasir təbabətin atası sayılan Hippokrat qara zirəni qaraciyər və həzm sistemi xəstəliklərinə qarşı müalicədə geniş tətbiq edilmişdir. Tibb tarixinin ən məşhur tibb kitablarından biri olan və bütün Avropa ölkələrində tərcümə edilib geniş yayılmış «Tibbin Müalicə Qanunları»nın müəllifi böyük müsəlman alimi İbn Sina qara zirənin metabolizmi halsızlığı tənzimləyən

və bir sıra digər xəstəlikləri aradan qaldırdığını bildirmişdir. Müasir tibb bu bitkinin özünəməxsus xüsusiyyətlərini, xeyirli təsirlərini tətbiq edərək hemorroy, hepatit, zökəm, ishal, öskürək və bir çox başqa xəstəliklərin müalicəsində tətbiq edir.

Müasir dərman istehsalının olmadığı dövrlərdə xəstəliklərin müalicəsində bitkinin müxtəlif orqanlarından ayrılan maddələrdən istifadə olunurdu. Tədqiqat və təhlillərin nəticələri göstərir ki, indiki əsrimizdə də dərman, kosmetika və qida sektorunda bitki mənşəli məhsullar saflaşdırılaraq və hər maddənin xüsusiyyətləri öyrənilərək geniş istifadə olunmaqdadır.

Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının təhlillərinə görə iyirmi mindən çox bitki növü tibbi məqsədlə istifadə olunur. Laboratoriya analizlərinin nəticələri göstərmişdir ki, çörəkotunun toxumlarında 6,4 % su, 4% kül, 2,02 % xam protein, 6,6 % xam lif və 37,4 % karbohidrat vardır.

Yazılı mənbələrdən əldə olunan məlumat məcmuasına əsaslanaraq vurğulanır ki, çörəkotu müxtəlif xərçəng hüceyrələrini öldürücü və şişlərə aid antitellərin çoxalmasını dayandırıcı xüsusiyyətlərə malikdir. Çörəkotunun toxumlarından istifadə etməklə qan təzyiqini azaltmaq, iştahanı yaxşılaşdırmaq, orqanizmin ağır xəstəliklərə qarşı müqavimətini artırmaq olar. Digər kütləsi (kök, gövdə və yarpaqları) başda olan kəpəyə və saç tökülməsinə qarşı ən yaxşı təsiredici vasitə kimi istifadə olunur.

Çörəkotu toxumunun və müxtəlif miqdardakı eksratlarını xəstəliyə yol açan bir çox mikro orqanizmlərin məhv olunmasında ən xeyirli vasitədir.

Bundan başqa, tibb elminin təcrübələri göstərir ki, xərçəng hüceyrələrini öldürücü xüsusiyyətlərə malikdir, insan vücudundakı immunitet sistemini gücləndirir.

Həzrəti Peyğəmbərimiz Məhəmməd s.v. buyurmuşdur. “Bu qara dəncik ölümdən başqa, bütün xəstəliklərin şəfasıdır”.

İnsanlar şəfa qaynağı olan bu bitkini xəmir məmulatlarında geniş istifadə edirlər. Çörəkotunun birbaşa yeyilməsi və ya

dəmləmə üsulu ilə gündə 2-3 stəkan içilməsi məsləhət görülür. Çörəkotunu balla qarışdıraraq yeyən insanlar da var. Ancaq belə olan vəziyyətdə çörəkotunun toxumunun qabığı mədədə tam həzm olunmadığına görə faydalı elementlər mədə tərəfindən sorulub həll olmur. Buna görə də çörəkotu toxumları bir qabda döyüldükdən sonra balla qarışdırılaraq yeyilməlidir.

- Zirə meyvələrini üyüdüün və ya həvəngdəstədə döyərək paroşok halına salın, ondan bir xörək qaşığı bir stəkan qaynar suda çay kimi dəmləyib için. Üç gün gündə bir dəfə yeməkdən sonra içilən bu çay həzm prosesini yaxşılaşdıraraq, iştah açar, böyrəklərinizə, qaraciyərinizə əvəzolunmaz şəfa verir.

- Zirəni soyuq suya töküüb vaxt odada qaynadırlar, ondan bir neçə dəfə qurtum-qurtum içmək hıçqırığı kəsir.

- Zirənin bir xörək qaşığını bir litr suya töküüb qaynadın, onunla üzünüzü yuyun, bu sifətə gözəllik verən vasitələrdəndir.

- Güclü soyuqdəyməniz olarsa, qara zirəni qaynadaraq ondan kompres hazırlayın və 1 saatdan bir alnınıza qoyaraq sarğını dəyişin. Bir gündən sonra orqanizminizdən tamamilə soyuqdəyməni dəf etmiş olarsınız.

- Əgər səhərlər sübhü tezdən acqarnına 1 çay qaşığı zirə yağı qəbul edərsinizsə bu qan dövranınızı yaxşılaşdırar, üzünüzün rənginin boğuqluğunu aradan qaldırar, tənəffüs sisteminizi yaxşılaşdırar, digər xəstəliklərə qarşı bədəninizin müqavimətini artırar.

- Bir ay müddətində günlərin nisbətində bölməklə hər gün 15 qram zirə yağı ilə eyni miqdarda həmərsin doşabını qarışdırıb içmək böyrəkdə və sidik yollarında olan duz kristallarını əridir.

- Zirə toxumlarını 1 saat ana südünün içərisində saxlayıb tam yumşalana qədər gözləyin. Heç bir qarışıq əlavə etmədən münasib qaba götürüb gün ərzində hepatit xəstəliyinə tutulan insana 5 – 10 dəfə qoxulatdıqda çox xeyirli nəticə alınır.

- Zirə çayından gün ərzində üç dəfə, hər dəfə də bir stəkan (səhər, nahar və axşam vaxtları) qəbul edənlər damar tıxaclarını müalicə etmiş olarlar.

TƏRXUN

Bu günlərin söhbətidir. Bazarda göyərti alan yaşlı bir xanımın çoxlu sayda tərşun dəstəsi aldığıni gördüm. Marağımı gizləyə bilməyib ondan: – Ay xala, bu qədər tərşunu neynirsiniz? – deyə soruşdum. O da bu tərşunu Bakıda yaşayan qohumlarının xahişi ilə aldığıni dedi. Mənim üçün maraqlı oldu.

Çünki tərşun Azərbaycanın bütün bölgələrində becərilir. Bəs nə üçün paytaxtımızda yaşayan insanlar Naxçıvan tərşununa daha çox maraq göstərirlər? Düzü, bu sual ətrafında xeyli fikirləşdim.



Doğma diyarımızda yetişdirilən dadlı-tamlı meyvələrə, tərəvəzlərə, ət və süd məhsullarına ölkəmizin digər regionlarında həmişə tələbat olub. Xüsusi vurğulamaq lazımdır ki, bu gün muxtar respublikamızda dadlı və keyfiyyətli məhsullar yetişdirmək üçün hər cür şərait var. İnsanların torpağın əsl sahibinə çevrilməsi, sahibkarlara kreditlərin verilməsi, meliorasiya tədbirlərinin həyata keçirilməsi bu sahədə daha yüksək göstəricilər qazanılmasına imkan verir. Söhbətimizin əvvəlinə qayıdaq.

Naxçıvan tərşunu, onun insan orqanizminə faydaları barədə ətraflı məlumat almaq üçün Naxçıvan Muxtar Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin əməkdaşı Əsgər Həsənova müraciət etdik. O bildirdi ki, tərşun mürəkkəbçiçəklilər fəsiləsinə aid olub, çoxillik bitkidir. İstiliyə, torpağın strukturuna, münbitliyinə tələbkardır. Özünün səciyyəvi xüsusiyyətlərinə görə digər növlərdən fərqlənən Naxçıvan tərşunu səbzə-tərəvəz bitkiləri içərisində geniş şöhrətə malikdir. Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində bu bitkinin peşəkarlıqla əkilib-becərilməsi və geniş şəkildə istifadə olunması çox qədim tarixə söykənir. Tarixi mənbələrə istinad etdikdə görürük ki, hələ

XVI əsrdən Naxçıvanda yetişdirilən səbzə-tərəvəz bitkiləri içərisində tərşunun özünəməxsus yeri olmuşdur. Tərşun bu gün də Babək rayonunun Qoşadizə, Kərimbəyli, Kültəpə, Hacıvar, Şərur rayonunun Çərçiboğan, Dərvişlər, Maxta, Ordubad rayonunun Aza, Əndəmic, Tivi kəndlərində, eləcə də Naxçıvan şəhərində fərdi təsərrüfatlarda xüsusi peşəkarlıqla əkilib-becərilir.



Azərbaycanın əksər bölgələrində də tərşun bitkisi əkilib-becərilir, – deyən Əsgər müəllim onu da əlavə etdi ki, keyfiyyət və qidalılıq baxımından Naxçıvan tərşunu əvəzolunmazdır. Aparılan tədqiqat və təhlillərin nəticəsi göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının özünəməxsus torpaq və iqlim şəraiti əla dad və keyfiyyətdə tərşun yetişdirilməsi üçün əlverişlidir.

Öyrəndik ki, Naxçıvan tərşunu tərkibindəki vitaminlər və digər zəruri elementlərə görə başqa səbzə-tərəvəzlərdən kəskin fərqlənir. Naxçıvan tərşununun tərkibində vitaminlər, mineral duzlar, üzvi turşular, efir yağları və başqa qiymətli maddələr vardır. Xüsusilə, tərkibi C vitamini, kalium, kalsium, dəmir və fosfor duzları ilə zəngindir. Dadını digər regionlarda yetişdirilən tərşundan fərqləndirən əlamətlərdən biri də Naxçıvanda əhalinin bu bitkinin becərilməsinə yüksək aqrotexnika tətbiq etməsidir.

Tərşun bitkisi Naxçıvan ərazisində həm istixanada, həm də açıq şəraitdə becərilir. Odur ki, il boyu əhalinin bu səbzə-tərəvəzə olan tələbatı ödənilir.

Qeyd edək ki, tərşunun müalicəvi əhəmiyyəti də olduqca böyükdür. Hələ qədimlərdə bir sıra xəstəliklərin müalicəsində ondan istifadə etmişlər. Həkimlər onu yel xəstəliyi olanlara

məsləhət görürlər, eyni zamanda tərşunun iştah artırma, həzm prosesini yaxşılaşdırma xüsusiyyətlərinə malik olduğunu bildirirlər. Köklərindən alınan ekstrat əsəb xəstəliyinin müalicəsində işlədilir. Xalq təbabətində bədən boşluqlarına su yığılmasında, dişin skorbut xəstəliyinin müalicəsində ondan istifadə etmişlər. Tərşundan xroniki mədə iltihabı (qastrit) və vitaminoz xəstəliklərinin müalicəsində də istifadə olunur. Ondən alınan ekstrat mədə şirəsi ifrazının pozulması ilə əlaqədar olan hipogastrit xəstəliyinin müalicəsində xeyirlidir. Bunun üçün yeməkdən 15-20 dəqiqə əvvəl 1-2 xörək qaşığı tərşun ekstratı qəbul edilməlidir. Bu, mədə şirəsinin turşuluğunu normal hala salır.

Tərşunu yarpızla birlikdə qaynadıb saçı yumaq saçə həm parlaqlıq verir, həm də onun tökülməsinin qarşısını alır. Tərşunu qaynadıb üzə yumaq üz qırışını açır. Tərşunun suyunu içmək tərləmənin qarşısını alır, susuzluğu azaldır. Uzaq yola dözməyib benzini iyindən ürəyi bulananlar özləri ilə tərşun götürüb yolda iyləməklə bunun qarşısını ala bilərlər.

Bu gün muxtar respublikanın ticarət obyektlərində tərşun bolluğu var. Alıcısı da başının üstündə. Onların içərisində bazardan tərşun alıb ölkəmizin digər ünvanlarına göndərmək istəyənlər çoxluq təşkil edir. Suda qaynadılmış yumurta ilə Naxçıvan tərşunu bu gün ən çox yeyilən qidalar sırasındadır.

Sirr deyil ki, bu gün muxtar respublikamız özünün çoxlarına bəlli olmayan yeraltı və yerüstü sərvətləri ilə zəngindir. Bu sərvətlərdən səmərəli istifadə etmək üçün məqsədyönlü tədbirlər həyata keçirilir. Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi Sədrinin Sərəncamı ilə təsdiq olunmuş “2012-2015-ci illərdə Naxçıvan Muxtar Respublikasında meyvəçiliyin və tərəvəzçiliyin inkişafı üzrə Dövlət Proqramı”ndan irəli gələn vəzifələrin yerinə yetirilməsi bu qiymətli səbzə-tərəvəz növünün daha geniş miqyasda yetişdirilməsinə şərait yaradacaqdır.

TUT

Bərəkətli Azərbaycan torpağının ərsəyə gətirdiyi meyvə-tərəvəzlərdən hamımız bəhrələnirik. Lakin onların bir çox xəstəliklərə əlac ola bildiyindən xəbərimiz yoxdur. Tut da o meyvələrdəndir ki, kökü, gövdəsi, yarpağı və nəhayət, meyvəsi ilə bir çox dərddin dərmanıdır. Ta qədimdən tuta tək cə meyvə kimi deyil, bəzi xəstəliklərin şəfa qaynağı kimi baxılıb. Görkəmli alim İbn Sina öz



əsərlərinin birində yazır ki, tut udlaq badamcıqlarının iltihabı, ağız boşluğunun iltihabı, diş laxlaması və sair kimi xəstəliklərə xeyirlidir. O eyni zamanda əqrəb sancması zamanı tut şirəsi içməyi məsləhət bilirdi. Vyetnamda tut yarpağından revmatizmdə, dəri vərəmində, ekzema kimi xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur. Tibet təbibləri tutun meyvəsi və ağacının sulu cövhərinin ekstraktından sümüklərin iltihabının müalicəsində istifadə etmişlər.

Çin həkimləri isə tut ağacının qabığını diabet xəstələrinə məsləhət görürlər.

Azərbaycan xalq təbabətində də yarpağı, kökü və meyvəsi ilə tut xeyirli bitki kimi tanınır. Onun yarpaq və qabığından hazırlanan məlhəm qotur və qaşınmaya qarşı olduqca xeyirlidir. Ən sadə üsulla belə, meyvəsini sıxıb şirəsindən angina xəstəliyi zamanı qarqara kimi istifadə etməyin böyük faydaları vardır. Qara tut qan təzyiqi xəstəliyindən əziyyət çəkənlərə tövsiyə olunur. Mədə-



bağırsağ xəstəlikləri zamanı ağ və qara tutun qəbulu məsləhətdir.
Naxçıvandakı tut növləri

Tutun dünyada bir neçə növü var. Azərbaycanda isə 3 növü yayılmışdır. Mövzu ilə bağlı Naxçıvan Muxtar Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin əməkdaşı Əsgər Həsənova müraciət etdik. Söhbət zamanı bu növlərin ağ, qara və qırmızı tutlardan ibarət olduğunu dedi.

Əlavə etdi ki, ağ tut çoxillik, hündürboylu, yarpaqları yumur-

tavaridir. Ağ tut növünün meyvələri, əsasən, üç mərhələdə yetişir. Bu mərhələlər may ayının ikinci on günlüyündən iyul ayının üçüncü on günlüyünədək davam edir. Ən çox ikinci mərhələdə yetişən meyvələrdən istifadə olunur. Həmin dövrdəki meyvələr kəskin şəkərli və daha ləzizdir. Bu növ həm yabanı, həm də mədəni halda mövcuddur. Naxçıvan Muxtar Respublikasının əksər ərazilərində əkilərək becərilir. Ordubad rayonunun Vənənd, Gənzə, Tivi, Şərur rayonunun Çərçiboğan, Xanlıqlar, Dəmirçi, Babək rayonunun Kültəpə, Yarımca, Zeynəddin, Kərimbəyli, Culfa rayonunun Camaldın, Xanağa, Göydərə, Kəngərli rayonunun



Qarabağlar, Xıncab, Təzəkənd, Çalxanqala kəndlərində ağ tut növünün həm genetik fondu qorunub saxlanılaraq yabanı növü becərilir, həm də calaq üsulu ilə yeni növləri yetişdirilir.

Qara tut ağacının yarpaqları böyük, səthi hamar və tərkiyə sərtdir. Elastikliyi yoxdur. Çiçəklənmə və meyvə əmələ gətirmə fazaları may-iyun aylarına təsadüf edir. Naxçıvan Muxtar Respublikasının əksər dağətəyi zonalarında yabanı və mədəni növləri geniş yayılmışdır. Qara tut şərbət və doşab hazırlamaq üçün ən əlverişli növdür.

Qırmızı tut isə qəhvəyi oduncağa, hündür budaqlara, güclü şaxələmə malik ağacdır. Bu növ digər iki növə müqayisədə gec yetişəndir. Çiçəklənmə və meyvə yetişmə fazaları iyun-avqust aylarını əhatə edir. Ordubad rayonunun Vənənd, Aza və Əndəmic

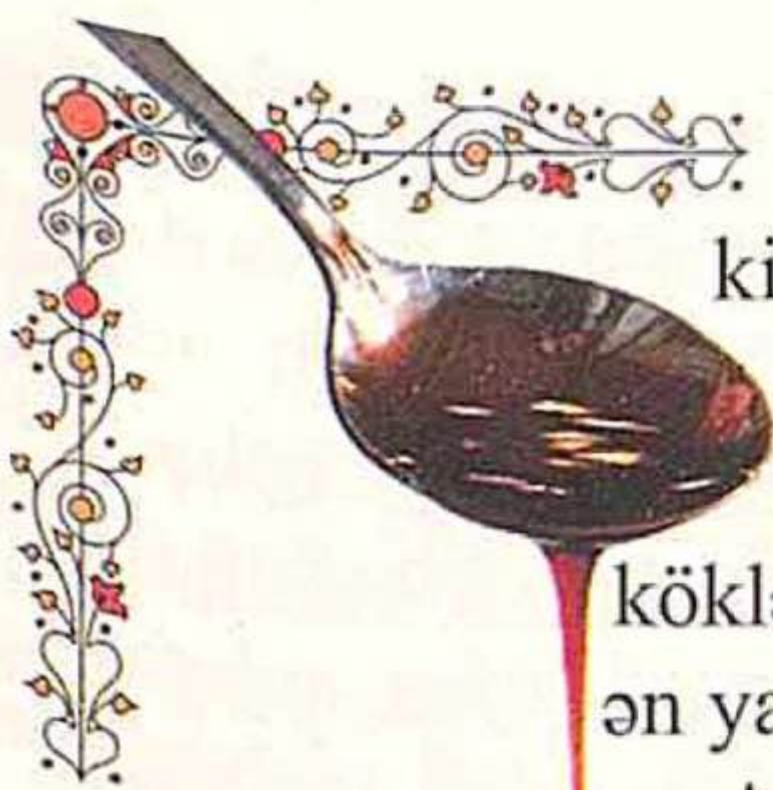
kəndlərində mədəni və yabanı növləri yetişdirilir.

Faydaları

Hər üç növ tutun tərkibində 23 faiz şəkər, 2,4 faiz üzvi turşular, vitaminlər, həmçinin müxtəlif amin turşuları vardır. Bununla yanaşı, tut mikroböldürücü depoya malikdir. Əbəs yerə deyil ki, min illərdir, tut qurd xəstəlikləri əleyhinə ən güclü vasitə hesab edilir. Bu zaman ağ tutun meyvəsinin səhər-səhər acqarına qəbulu tövsiyə olunur. Tutun yeməklə birlikdə qəbulu isə həzmi asanlaşdırır, mədə-bağırsaq sisteminin işini nizama salır. Hər üç növ tut qanazlığından əziyyət çəkənlərin dərmanıdır. Qədim xalq təbabəti qaynaqlarında revmatizm, ayaq-qol ağrılarında tutun vannasından istifadə tövsiyə olunur.

Qeyd etdiyimiz kimi, tutun təkəcə meyvəsi deyil, yarpağı, oduncağının qabığı, kökü də bir çox xəstəliklərin müalicəsində xeyirlidir. Məsələn, qara tutun meyvəsini, gövdəsinin qabığını, yarpağını qaynadıb gündə bir neçə dəfə qarqara etmək ağız, boğaz və diş əti iltihablarına əvəzsiz məlhəmdir. Ağ və qara tutun gövdə qabığının toz halında qidaya səpilərək qəbulu şəkərli və şəkərsiz diabet xəstələrinə ən yaxşı müalicə üsulu kimi tövsiyə olunur. Hər üç növün yarpaqlarının dəmləməsi avitaminoz xəstəliyi zamanı (qidada vitaminlərin azlığı nəticəsində törəyən xəstəlik) ümumi qüvvətləndirici kimi məsləhətdir. Ağ tutun yarpaqlarından hazırlanan dərman hərərətsalma, gövdə qabığından hazırlanan məlhəm isə yarasığaltma xassəsinə malikdir. Şərqi təbabətində yüksək bronxitin tutla müalicəsi müsbət nəticələr vermişdir. Belə ki, bu zaman tut ağacının kökü çıxarılıb qabığı ayrılır, ayrılmış qabıqlara bal sürtülüb qızardılır. Qızardılmış qabıqlar xırda doğranılır, doğranmış bu məhsuldan soyuduqdan sonra 50 qram götürülüb üstünə 500 millilitr su əlavə edilərək yarısı qalana qədər bişirilir. Dərman öz təsirini iki gündən sonra göstərir və yeddinci gündə xəstəliyin əlamətləri tamamilə aradan qalxır.

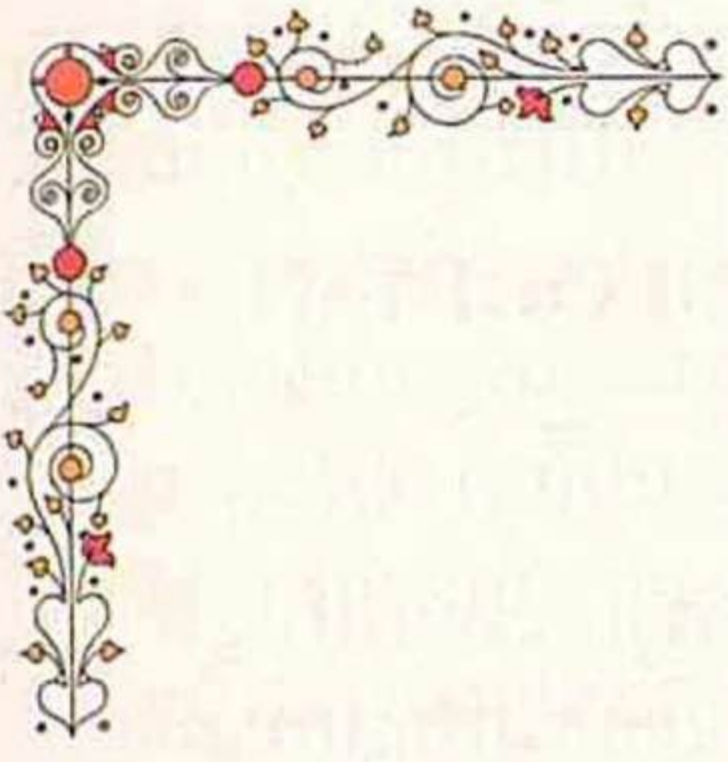
Tutu təkəcə mövsümündə deyil, digər fəsillərdə də dərman



kimi istifadə edə bilərik. Belə ki, qışda ağ tutun qurudulmuş meyvələrinin qara çörəklə qəbulu şəkər xəstələrinə əvəzsiz müalicədir. Qurudulmuş köklərinin dəmləməsi soyuqdəymədə iltihab əleyhinə ən yaxşı vasitə hesab olunur.

Azərbaycanda, xüsusilə muxtar respublikamızda tutun doşabından geniş istifadə edirlər. Ta qədimdən doşabın min bir dərdin dərmanı olduğu aşkarlanmışdır. Xüsusən ağ və qara tutun meyvələrinin qaynamasından hazırlanan bu qatı məhlul uzun müddət saxlanıla bilər.

Bir çox xəstəliklərin – nəfəs yollarının iltihabı, ağciyər xəstəlikləri, zəiflik, qanazlığı, yuxusuzluq, baş gicəllənmələri zamanı doşabın acqarına qəbulu məsləhətdir.



Mütəxəssis sözü



NAXÇIVAN MUXTAR RESPUBLİKASI QƏDİM MEYVƏÇİLİK DİYARIDIR

Naxçıvan Muxtar Respublikasının əlverişli-coğrafi şəraitinin burada meyvəçiliyin inkişafına imkan yaratdığını arxeoloji qazıntılarla əldə olunan bəzi məlumatlar təsdiq edir. Məsələn, I – Kültəpə yaşayış yerinin Eneolit (Mis-Daş dövrü – eramızdan VI – IV minilliklər) təbəqəsinin tədqiqi zamanı arxeloq O.H.Həbibullayev küllə dolu ocaqda meyvə dənələrinə rast gəlmiş və bunların ərik və ya alçaya aid olmasını söyləmişdir. Qarabağlar kəndi ərazisindən tapılan Son Tunc dövrünə aid üzüməzən daş isə burada üzümçülüyn mövcud olduğunu sübut edir.

Hələ XIII əsrdə müəlif məlum olmayan «Əcəbi-əddünya» əsərində Naxçıvan xüsusi qeyd olunur. Bildirilir ki, şəhərin ətrafı çox gözəldir; burada bollu axar su və yaşıllıq vardır. Daha sonra qeyd olunur ki, «Naxçıvanda olduğu qədər faydalı meyvə dünyanın heç yerində yoxdur. Buradan hər il Fars, Xuzistan və dünyanın başqa ölkələrinə xeyli meyvə qurusu göndərilir». Sonrakı dövrlərdə də Naxçıvan meyvəsi dünyanın bir çox ölkələrində təşkil edilmiş sərgilərdə yüksək qiymətləndirilmişdir.

Naxçıvanın xalq seleksiyaçıları bir çox əsrlər ərzində özlərinə məxsus üsullarla tumlu, çəyirdəkli və qərzəkli meyvələrin 500-dən artıq nadir sortlarını yetişdirmişlər. Əriyin abutalibi, balyarım, haqverdi, qasımخان, şaftalının – zəfərani, salami, nazlı, şərəlli; almanın – pambığı, gəlin alması, tabağı; armudun – qızıl armud, lətənziri, abbasbəyi, alçanın – təbərzə, göycə, qozun – suğrayı, Ordubad kağızı və onlarca başqa sortları özünün keyfiyyətli, yüksək məhsuldarlığı, quraqlığa, istiliyə, şaxtaya və xəstəlik-zərərvericilərə qarşı yüksək davamlılığına görə indinin özündə də seleksiyaçıları tərəfindən yüksək qiymətə malikdir.

mətləndirilir. Bu qiymətləndirmənin əsasını muxtar respublikanın meyvə-giləmeyvə bitkilərindən ibarət genetik fondun yaranması təşkil edir. Meyvə-giləmeyvə bitkilərinin genetik fondu aqrar sahədə xalqımızın ən önəmli tarixidir. Hər birimiz bu genetik fondun qorunub saxlanmasına xidmət göstərməyimiz vətəndaşlıq borcumuzdur.

Muxtar respublikanın genetik fondu, iqtisadi səmərəlilik və müalicəvi əhəmiyyətinə görə meyvələr içərisində əvəzolunmaz yeri olan ərik sortları ilə çox zəngindir. Ətraflı şərh üçün muxtar respublikanın genetik fonduna daxil olmaqla özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri ilə fərqlənən ərik sortlarına nəzər salaq.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının ərik sortları

Naxçıvanda ərik sortları olduqca çoxdur. Bunlar adi ərik əsasında yaradılan sortlardır. Yerli ərik sortları şirin olduğuna görə ondan yemək, qurutmaq və müxtəlif konserv məmulatlarının (mürəbbə, komport, cem, riçal) hazırlanmasında istifadə olunur.



Ağ Növrəstə: - Əsli Ordubad sortudur. Bu sort muxtar respublikanın əksər yerlərində, o cümlədən Şərur rayonunun Çərçiboğan, Maxta, Dəmirçi, Babək rayonunun, Zeynəddin, Şıxmahmud, Qoşadizə, Şəkərabad, Alagöz Məzrə, Kəngərli rayonunun Xok, Qarabağlar, Xıncab və Şahtaxtı kəndlərində xüsusi peşəkarlıqla becərilib inkişaf etdirilir. Meyvəsi xırda qabığı qalın, tüklü, ağ sarımtıl, bir tərəfi çəhrayı olub, ləti ağ, şirin, ətirsizdir. Çəyirdəkdən çətin ayrılır. Toxumunun ləpəsi şirin və yeməlidir. Meyvələri iyul ayında yetişir. Bir ağacdən 175-200 kq məhsul götürmək mümkündür.

Qırmızı Növrəstə: - Naxçıvan Muxtar Respublikasının genetik fondunda özünəməxsus yeri olan sortdur. Naxçıvan

Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunun Əndəmic, Gənzə, Aza, Babək rayonunun Kərimbəyli, Məmmədrza, Dizə, Nəzərəbad, Şərur rayonunun, Aralıq, Xanlıqlar, Ələkli, Kəngərli rayonunun, Şahtaxtı və Qarabağlar kəndlərində geniş şəkildə əkilib-becərilməklə inkişaf etdirilir. Ağacının çətri girdə, sıx yarpaqlıdır. Meyvəsi yumrudur, təpəsi batıqdır, qarın yivi uzundur. Qabığı sıxtüklü, rəngi narıncı, ləti kövrək, az şirin və ətirsizdir. Ləpəsi şirin və yeməlidir. İyulun əvvəllərində yetişir. Ortayaşlı məhsulverən bir ağacdən 150-175 kq məhsul götürmək mümkündür.

Haqverdi; - Naxçıvan Muxtar Respublikasında çox qə-



dimdən becərilən ata-baba sortudur. Muxtar respublikanın Ordubad rayonunun Aza, Nüs-nüs, Gənzə, Dəstə, Şərur rayonunun Kərimbəyli, Dərvişlər, Xanlıqlar, Babək rayonunun Kültəpə, Tumbul, Didivar kəndlərində geniş şəkildə

əkilib-becərilir və inkişaf etdirilir. Ağacı girdə çətirli, yarpaqları böyükdür. Meyvəsi uzunsov, yumurta formalı olub, yan tərəfi yapıqdır. Bir meyvəsinin çəkisi 60-70 qramdır. Qarın yivi dərinidir. Qabığı nazik, incətüklü, ağ rəngli, Günəş tutan tərəfi qırmızı olur. İyul ayında yetişir. Məhsul verən orta yaşlı bir ağacdən 150-200 kq məhsul götürmək mümkündür. Kompot və şirələrin hazırlanması üçün sərfəlidir.

Ağcanabat: - Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədim zamanlardan əkilib-becərilən qiymətli sortlardandır. Haliyədə Ordubad rayonunun Dəstə, Əndəmic, Şərur rayonunun Zeyvə-Düdəngə, Babək rayonunun Payız, Gülşənəbad, Kültəpə, Şıxmahmud kənlərində xüsusi peşəkarlıqla becərilərək bazara çıxarılır, müxtəlif şirə, kompot, mürəbbə hazırlanır.

Ağacı hündürboylu, girdə çətirli, çoxməhsuldar olub,

meyvələri həddindən artıq şirin və xırdadır. Bir ədəd meyvəsinin çəkisi 20 qram yumru, təpəsi batıqdır. Qabığı tüklü, qalın və ağ küləş rəngdədir. Günəş tutan tərəfi çəhrayı, ləti çox şirin və dadlı olur. Ləpəsi şirindir. İyul ayının ikinci on günlüyündə yetişir. Təzə halda yeyilir, qurudulur, ondan şəkərsiz cem bişirilir. Hər cür konserv məmulatı hazırlamaq üçün çox yararlı sortdur. Geniş ərazidə becərilməsi məsləhətdir.

Şalax: - Qədimdən Naxçıvan Muxtar Respublikasının əksər ərazilərində becərilib yüksək məhsuldarlığa nail olunmuşdur. Eyni zamanda Naxçıvan Muxtar Respublikasından Abşerona, oradan isə digər bölgələrə yayılmışdır. Buna baxmayaraq, Naxçıvanda becərilən şalax ərik, Azərbaycanın digər bölgələrində becərilənlərdən özünün dadı, ətri, quraqlıq, istilik və şaxtaya davamlılığı, eyni zamanda xarici görünüşü ilə fərqlənir. Bir meyvəsinin çəkisi 60-80 qramdır. Forması yumurta şəklindədir. Qarın yivi dar və çox dərinidir. Qabığı tüklü, bərk açıq sarı günəş tutan tərəfi xoş qırmızı olur.

Ləti sarımtıl, şirəli azca turşməzə və ətirlidir. Çəyirdəkli uzunsov, ətdən asanlıqla ayrılır. Ləpəsi şirin və yağlı olub, dərman kimi istifadə olunur.

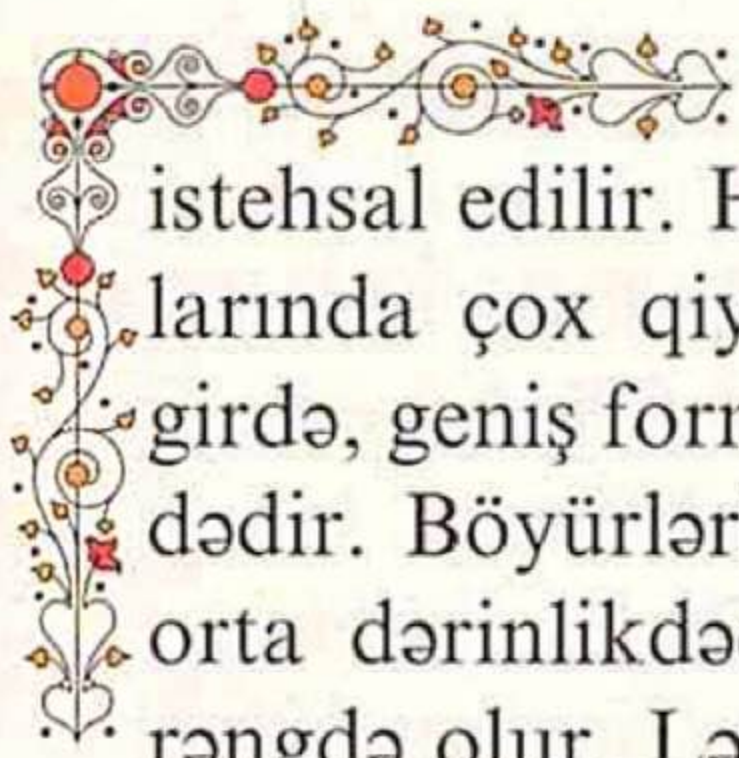
Badamlı ərik – XIII əsrdən Naxçıvan Muxtar Respublikasında becərilən ata-baba sortlardandır. Haliyədə Naxçıvan Muxtar Respublikasının Naxçıvan şəhərində, Ordubad rayonunun Əndəmic, Aza kəndlərində, Şərur rayonunun Xanlıqlar, Aralıq, Dərvişlər kəndlərində, Babək rayonunun Vayxır, Sirab, Kültəpə kəndlərində xüsusi peşəkarlıqla becərilərək bazara məhsul çıxarılır. Bu sortdan yaxşı mürəbbə hazırlanır. Bu səbəbdən də nəyin ki, muxtar respublikanın özündə, hətta paytaxt Bakı və digər rayonlarda realizə olunur. Ağacı iri və girdə çətirli olub yarpaqları sıx parlaqdır. Quraqlığa çox davamlıdır. Meyvəsi xırda, ovalşəkili, təpəsi yuvarlaq, ləti ağ sarımtıl, zərif, çox şirin və ətirlidir. Çəyirdəyi lətdən asanlıqla ayrılır, ləpəsi şirin yeməlidir. Qurudulmaq üçün çox yararlıdır.

Naxçıvan bazarında erkən yazda toxumacardan yetişdirilmiş ting əldə etmək mümkündür. Ortayaşla məhsulverən bir ağacdan 120-150 kq məhsul götürülməsi mümkündür.

Xosrovşahi: - Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədimdən əkilib-becərilən sortdur. XIX əsrdə Naxçıvandan Cənubi Azərbaycanın Xosrovşahi mahalına aparılıb geniş ərazilərdə əkilib-becərilmişdir. Sonrakı dövrlərdə Naxçıvanda əkin sahələri azaldığından əhəmiyyət verilməmişdir. Buna baxmayaraq, yenidən Naxçıvana gətirilmiş və xüsusi peşəkarlıqla becərilir. Ağacı ortaboyludur. Məhsuldar sortdur. Bir meyvəsinin çəkisi 50-55 qramdır. Meyvəsi yumru, yanları bir qədər batıq, qarın yivi orta dərinlikdə, qabığı tüklü, qalın və sərt olur. Rəngi sarımtıl, qırmızıyanaqlıdır. Ləti açıqsarımtıl, çox şirəli və şirindir, çəyirdəkdən asanlıqla ayrılır, ləpəsi şirin olduğuna görə yeyilir. İyul ayının axırında yetişir, təzə halda yeyilir, qurutmaq və konserv sənayesi üçün çox qiymətli sortlardandır. Ortayaşlı məhsulverən bir ağacdan 145-175 kiloqram məhsul götürülməsi mümkündür.

Hampa ərik: Çox qədim zamanlardan Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunun əksər yerlərində becərilən ata-baba sortlarındanandır. Ağacı girdə çətirli, sıx yarpaqlıdır. Digər ərik sortlarından fərqli olaraq bu sortun yarpaqları və meyvəsi böyük olur. Bir meyvənin çəkisi 60-65 qram, yumru, qarın yivi meyvənin təpə hissəsinə tərəf dərinidir. Qabığı tüklü, bərk, ağ mərmər rəngdə parlaqdır. Günəş tutan tərəfi qırmızıdır. Ləti bərk və şirin olub, çəyirdəkdən asanlıqla ayrılır, çəyirdəyin ləpəsi şirin olduğu üçün yeyilir. Meyvələri avqust ayının əvvəllərində yetişir, daşınma üçün davamlı olduğundan bu sort çox qiymətlidir. Ortayaşlı, məhsul verən bir ağacdan 175-200 kiloqram məhsul götürmək mümkündür.

Əbütalibi: - XIII – əsrdən Naxçıvan Muxtar Respublikasının Ordubad rayonunun Gənzə, Dəstə və Əndəmic kəndlərində xüsusi peşəkarlıqla becərilib yüksək səviyyədə məhsul



istehsal edilir. Haliyədə muxtar respublikanın bütün rayonlarında çox qiymətli sort kimi yayılmışdır. Ağacının çətri girdə, geniş formada olub, meyvəsi uzunsov-yumurta şəklindədir. Böyürləri yapıq, təpə tərəfi bir qədər dar, qarın yivi orta dərinlikdədir. Meyvəsinin Günəş tutan tərəfi narıncı rəngdə olur. Ləti açıq-sarı, sulu və bərkdir. İyulun axırında yetişir, daşınma üçün davamlı olduğundan, istehlak müddəti o biri sortlara nisbətən xeyli çoxdur. Geniş ərazidə becərilməsi məsləhətdir.

Balyarım: - Bu sorta bəzən ağ təbərzə də deyirlər. Çox qədim zamanlardan Ordubad rayonun əksər kəndlərində xüsusi peşəkarlıqla becərilib, bazara məhsul çıxarılır. İlin elə bir fəsli olmaz ki, Naxçıvan bazarında balyarım ərik sortunun quru meyvəsinə rast gəlinməsin. Ağacı uca boylu, seyrək yarpaqlı, girdə çətirlidir. Meyvəsi orta irilikdə olub, oval şəklində, saplaq tərəfi bir qədər enlidir. Qabığı qalın, kobud və tüksüzdür, parlaqdır, tündə ağ-sarı rəngdədir. Meyvəsinin bir tərəfi tünd-qırmızıyanaqlıdır. Ləti ağ, kövrək, şirəli və çox şirindir. Ləpəsi şirindir, çəyirdəyi lətindən yaxşı ayrılır. Ortayaşlı məhsulverən bir ağacdən 70-100 kq məhsul götürülməsi mümkündür.

İllər boyu apardığım tədqiqat və ekspedisiyaların nəticəsi göstərdi ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının bütün ərazilərində özünün səciyyəvi xüsusiyyətlərinə görə böyük əhəmiyyət kəsb edən meyvə-giləmeyvə bitkiləri bağbanlar tərəfindən xüsusi peşəkarlıqla becərilib, inkişaf etdirilir. Bəlkə də alıntəri axıdaraq minbir əziyyətə qatlaşan əmək adamlarının sevgisi və qayğısının nəticəsidir ki, bu gün muxtar respublikamızın meyvəçilik sahəsində genetik fondu təşkil edən meyvə sortlarından həvəslə danışırıq. Meyvə-giləmeyvə sortları xalqımızın milli sərvəti olmaqla, aqrar sahədə məzmunlu və məntiqi mənası olan bir tariximizi yaşadır. Bu tarixə hörmətlə yanaşaraq yaşatmaq ən azı bizim vətəndaşlıq borcumuzdur.



NAXÇIVAN MUXTAR RESPUBLİKASI ŞƏRAİTİNDƏ MEYVƏ VƏ GİLƏMEYVƏ BİTKİLƏRİNİN VEGETATİV (KÖK GÖVDƏ VƏ YARPAQLA) ÜSULLA ÇOXALDILMASI

Naxçıvan Muxtar Respublikasının çox qədim tarixə malik olan bitkiçilik və əkinçilik sisteminin özünəməxsus xüsusiyyətləri vardır. Tarixi araşdırmalar göstərir ki, bu zonada digər bitkiçilik sahələri kimi meyvəçilik də çox qədim tarixə



söykənərək önəmli yerlərdən birini tutur. Arxeoloji tədqiqatların nəticələri göstərir ki, burada meyvəçilik antropogen dövründən başlayaraq inkişaf etdirilərək əsaslı genetik fond yaradılmışdır. Genetik fondu ayrı-ayrı meyvə sortları təşkil etməklə, özü-

nəməxsus biomorfoloji xüsusiyyətləri ilə bir-birindən fərqlənirlər. Eyni zamanda burada əkilib-becərilən meyvə-giləmeyvə bitkiləri digər bölgələrdə becərilənlərdən dadı, ətri, uzunömürlülüüyü saxlanması və s. keyfiyyətlərinə görə səciyyəvi xüsusiyyətlərə malikdirlər. Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində meyvə-giləmeyvə bitkilərinin əkilib inkişaf etdirilməsi və bazar təminatının yaxşılaşdırılması üçün artırma üsullarına xüsusi diqqət yetirilməlidir. Naxçıvan

Muxtar Respublikası şəraitində vegetativ üsulla meyvə, giləmeyvə bitkilərinin artırılması ən azı ona görə əlverişlidir ki, qısa müddət ərzində məhsuldarlığa nail olmaq mümkündür.

Eyni cür nəsil almaq, sort və formaların qiymətli təsərrüfat keyfiyyətlərini saxlamaq məqsədilə meyvə və giləmeyvə bitkiləri

vegetativ üsulla çoxaldılır. Vegetativ üsulla çoxaltma bitkiləri ayrı-ayrı orqan və hissələrinin tam orqanizm bərpa etmək qabiliyyətinə deyilir. Vegetativ çoxaltmanın çoxlu üsulu məlumdur. Təbii (kök bicləri) və süni üsullardan (çilik, bölmə, basdırma, qələm, calaq) meyvəçilikdə geniş istifadə olunur.



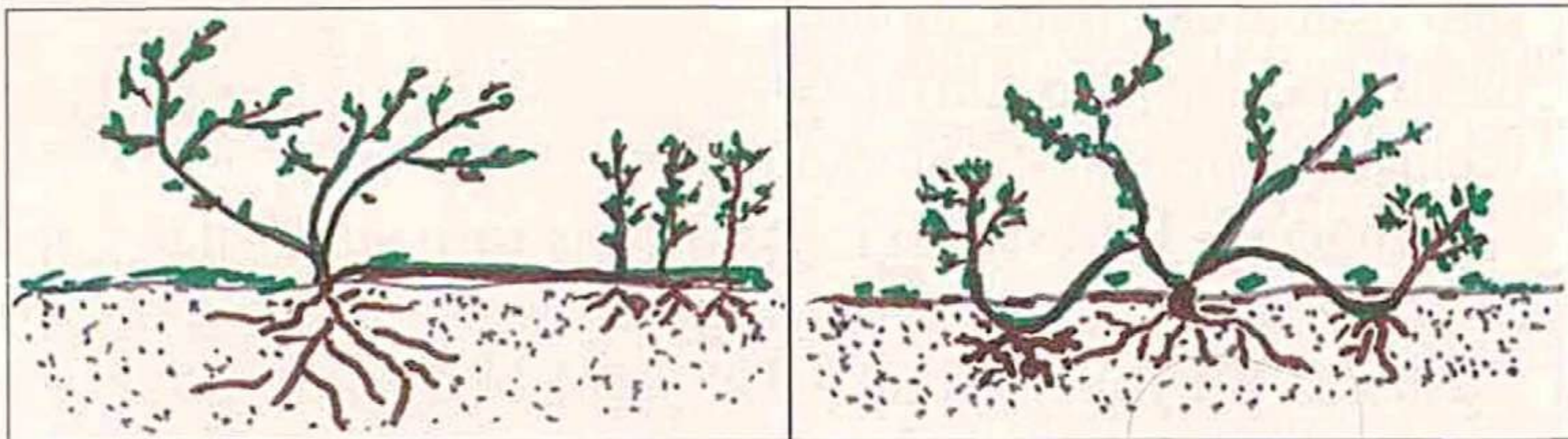
Bıgıcıq: - Bu üsul şəklini dəyişmiş torpağa sərilən gövdə (bıgıcıq) əmələ gətirmənin təbii xüsusiyyətindən istifadəyə əsaslanır. Bu yolla çiyələk və bir neçə bağ çiyələyi sortlarını çoxaldırlar. Bıgıcıqların kütləvi böyüməsi giləmeyvənin yetişməsinin axırında başlayır və payıza qədər davam edir. 2-3 yarpağı və 4-5 sm kökü olan yaxşı bərkimiş rozetlərdən istehsal plantasiyası salmaq üçün istifadə edilir. Zəif inkişaf etmiş bitkidən istifadə etmək məqsədilə xüsusi örtük altında təzədən yetişdirirlər.

Ana bitkidən şitilləri payızda plantasiya salınmazdan əvvəl ayırırlar.

Yaxşı şitil almaq üçün plantasiyada torpaq münbit, yumşaq, alaqsız və orta dərəcədə rütubətli olmalıdır. Ən yaxşı əkin materialı 1-2 illik plantasiyalarda əsas (ana) bitkinin yaxınlığında olan şitillər sayılır.

Xüsusi şitilliklərdə əkilən şitillər dərhal suvarılır və Günəşin təsirindən qorumaq üçün bir neçə gün gündüzlər üstü örtülür və müntəzəm olaraq suvarılır. Belə şitillər 4-5 həftədən sonra daim yerinə köçürmək üçün hazır olur. Əkmək və ya başqa yerə göndərmək üçün şitilləri çıxarmazdan 2 gün qabaq sahə suvarılmalı, şitillər çıxardılmalı, seçilib dəstələr bağlanıb əkin üçün sahəyə göndərməlidir.

Kök pöhrələri ilə çoxalma: - Bu zaman bəzi bitkilərin köklərində əlavə tumurcuq əmələ gətirmək qabiliyyətindən istifadə edirlər. Həmin tumurcuqlardan sonralar kök pöhrələri-zoğlar əmələ gəlir. Moruğun çoxaldılması bu üsula əsaslanır. Əkin üçün gövdəsi 8-10 mm diametrində olan kök birləri və 15 sm-dən qısa olmayan köklər yararlı hesab olunur.



Kök pöhrələrilə çoxaltma nümunəsi

Kök pöhrələri ilə həmçinin findığı, özüköklü albalını, heyvanı və bir sıra meyvə bitkilərini çoxaltmaq mümkündür. Pöhrənin məhsul verməyə başlaması vaxtı ana bitkinin çoxaldılması üsulundan asılıdır. Ana bitki toxumdan əmələ gəlmişsə, gec, vegetativ üsulla çoxaldılmışsa tez məhsul verməyə başlayır.

Şaquli basdırma: - Payızda, yaxud erkən yazda ana bitkinin budaqları 3-5 sm hündürlükdə kütük saxlamaq şərtilə güclü budaqlanır. Bunlardan əmələ gəlmiş zoğların dibi birinci dəfə 8-10 sm daha sonra, bu bir-iki dəfə təkrar edilərək 15-20 gün keçdikdən sonra 20-30 sm hündürlükdə torpaqla doldurulur. Payızda yarpaqlar töküldükdən sonra torpaq tərəciyi ehtiyatla iti bağ qayçısı ilə kəsilib ayrılır.

Basmalarla çoxaltma: Bitkinin vegetativ hissələrinin (zoğ, budaq, gövdə) torpaqla ünsiyyətə gətirilərək onun kökləndirilməsinə əsaslanan çoxaltma növüdür. Ən geniş yayılmış növləri aşağıdakılardır: şaquli basdırmada hər zoğdan özünəməxsus yeraltı və yerüstü hissəsi olan bir bitki əldə olunur.

Kök əmələ gətirmiş sağlam, normal böyümüş, tələb olunan ölçülərə uyğun gələn bitkiləri, məqsəddən asılı olaraq, calaqa kimi tinglikdə istifadə edirlər. Belə basdırmada hər iki ana bitkidən 6-8 ədəd köklü bitki yetişdirmək mümkün olur.

Üfüqi basdırma: - Bu üsulla qələm almaq üçün payızda, yaxud erkən yazda 1-3 illik budaqları radius üzrə şırımında 5-8 sm dərinlikdə torpağa ağac, yaxud dəmir qarmaqla bərk sancaqlayıb basdırırlar. Sancaqlanmış budağın tumurcuqlarından inkişaf edən zoğların dibini 2-3 dəfə torpaqla doldururlar.

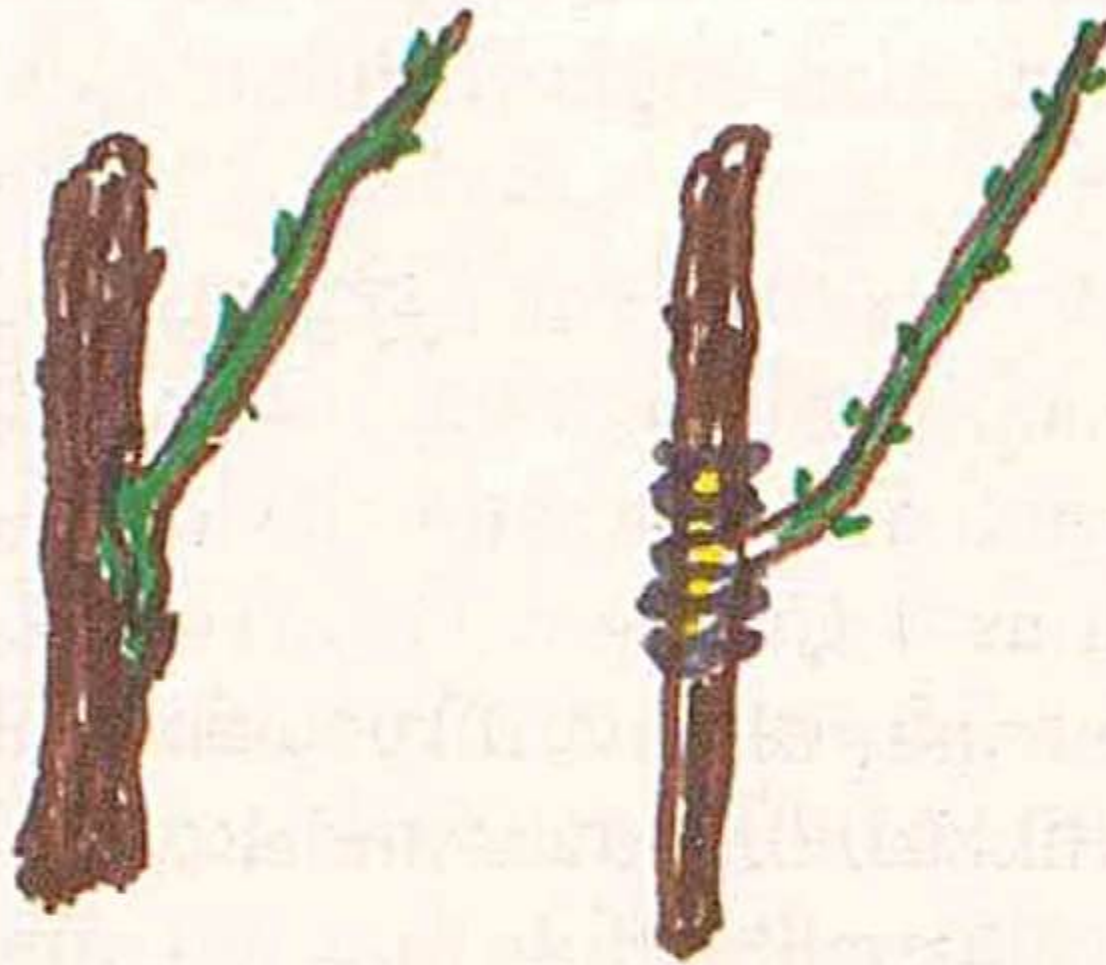
Payızda birinci, yaxud ikinci vegetasiya dövründə ana kolun ətrafında sancaqlanmış budaqların üstünü açırlar və kök vermiş basdırma qələmləri ana bitkidən ayırırlar.

Çiliklə çoxaltma: - Çilik gövdə, yaxud kök hissəsi, ting, yaxud öz kökü üzərində bitən bitki yetişdirmək üçün istifadə olunur. Gövdə çilikləri, öz növbəsində, odunlaşmış və yaşıl çiliklərə bölünür. Kök çilikləri ilə moruğu, albalını, gavalını, heyvanı və bir neçə başqa bitkiləri çoxaltmaq olar. Bunun üçün 8-10 sm uzunluqda və 5-15 mm diametrlili çiliyi payızda hazırlayır, qışı zirzəmidə qumda saxlayır və erkən yazda qələmliyə əkirlər.

Odunlaşmış çiliklə qarağatı, paradizkanı, üzümü, heyvanı, ənciri, nar və bir sıra başqa bitkiləri çoxaldırlar. Çiliklərin payızda, yaxud qışın əvvəlində (şaxtalar düşənə qədər) 18-22 sm uzunluqda, güclü birillik budaqlardan hazırlanması məsləhətdir. Onlar qələmliyə payızda, yaxud erkən yazda 45° budaq altında əkilir. Əkin zamanı torpaqdan üstə bir-iki tumurcuq qoyulmalıdır. Basdırılmış çiliklər çürüntü, yaxud peyinlə mulçalanmalıdır. Çilik yazda əkiləcəksə, onları qış dövründə qumda, zirzəmidə, yaxud qarda saxlayırlar. Yaşıl çiliklə qarağatı, albalını, gavalını, şaftalını, qara meyvəli quş armudunun vegetativ calaqaaltılarını və s. odunlaşmış çiliklərlə isə çətin çoxaldılan meyvə bitkilərini çoxaldırlar.

Qeyd olunanlarla yanaşı, Naxçıvan Muxtar Respublikası ərazisində meyvə bitkilərinin calaqla çoxaldılması və inkişaf etdirilməsinə xüsusi önəm verilir.

Meyvə bitkilərinin artırılmasında və sort tərkibinin yaxşılaşdırılmasında xüsusi peşəkarlıqla bir neçə calaq növündən istifadə olunur. Təhlil aparmaq üçün bu calaq növlərinə nəzər yetirək.



Qələm calağı nümunəsi

Sadə qələm calağı: - Calaqaltının əsasından 15-20 sm hündürlükdə o, çəp kəşilir. Qaydaya müvafiq olaraq, kəsimin uzunluğu onun diametrinin 3-5 mislinə bərabər olmalıdır ki, yapışma səthi normal olsun. Eyni qayda ilə calaqüstü çiliyin də əsasında həmin kəsim alınır. Bundan sonra üzərində 2-4 tumurcuq saxlanıb yuxarı hissəsi kəşilir və o, calaqaltı ilə kəsimlər bir-birini örtmək şərti ilə birləşdirilir. Calaq yeri sarğı materialı ilə sarınır.

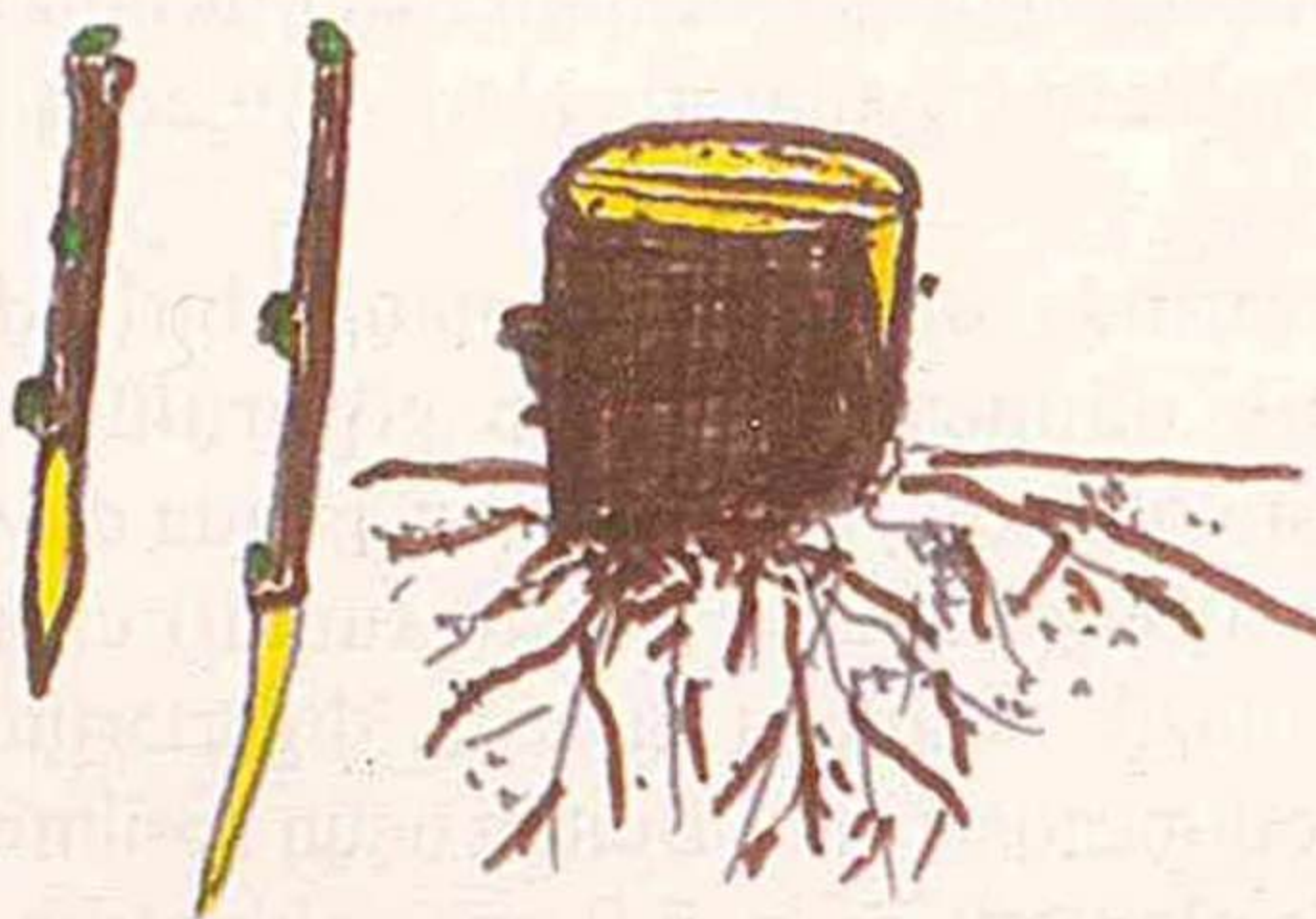
Qondarma calaq: - Calaqaltı calaqüstündən yoğun olduqda aparılır. Calaqaltı, əsasında 10-15 sm hündürlükdə, qayçı və ya mişarla kəşilir. Sonra kötüyün yan tərəfindən, bağ bıçağı ilə 2,5 -3 sm uzunluqda, nazik oduncaqlı qabıq kəşilib götürülür.

Calaqüstü çilik, əsasında çəp kəşilir və bu kəsim calaqaltı

üzərində olan kəsilmə elə birləşdirilir ki, heç olmazsa bir tərəfdə kambı qatları üst-üstə düşsün. Bundan sonra calaq yeri möhkəm sarınır və ya açıq kəsik yerinə bağ məlhəmi sürtülür.

Yandan calaq: - Calaqaltının üst hissəsi kəsilmədən, onun əsasında 15-25 sm hündürlükdə, gövdənin özəyinə çatana qədər bağ bıçağı ilə köndələn kəsik alınır. Calaqüstü çilik «paz» şəklində kəsilir və bu kəsik keçirilir. Calaq yeri sarınır və açıq kəsik yerinə bağ məlhəmi sürtülür. Calaq tutduqdan sonra calaqaltının calaqdan yuxarı hissəsi kəsilib atılır.

Yarma calaq: - Calaqaltı, əsasında 15-20 sm hündürlükdə kəsilir. Kəsik yeri iti bıçaqla hamarlandıqdan sonra kötük hissə balta, dəhrə və ya bağ bıçağı ilə ortadan 2 hissəyə bölünür. Calaqüstü çilik paz şəklində kəsilərək kötüyün bir tərəfində, kambı qatları üst-üstə düşməklə, kəsiyə keçirilir. Calaq yeri möhkəm sarındıqdan sonra açıq kəsmələrə bağ məlhəmi sürtülür.



Yarma calaq nümunəsi

Qabıqaltı calaq: - Şirə hərəkəti başladıqdan sonra vurulur. Calaqaltı, əsasında 15-20 sm hündürlükdə düz kəsilir. Kəsik yeri iti bağ bıçağı ilə hamarlanır. Kötükdə kəsikdən aşağı 2-3 sm uzunluqda, iti göz calağı bıçağı ilə qabıq

çərtilir və bıçağın tiyəsi arxasında olan çıxıntı ilə qabıq oduncaqdan ayrılır. Qabaqcadan tədarük olunmuş calaqüstü çiliklər saxlandıqları yerdən çıxarılır və təmiz yuyulduqdan sonra çiliyin əsasında çəp kəsim alınır. Həmin kəsim calaqaltı olan yarığa keçirilir və calaq yeri möhkəm sarındıqdan sonra açıq kəsim yerinə məlhəmi sürtülür.

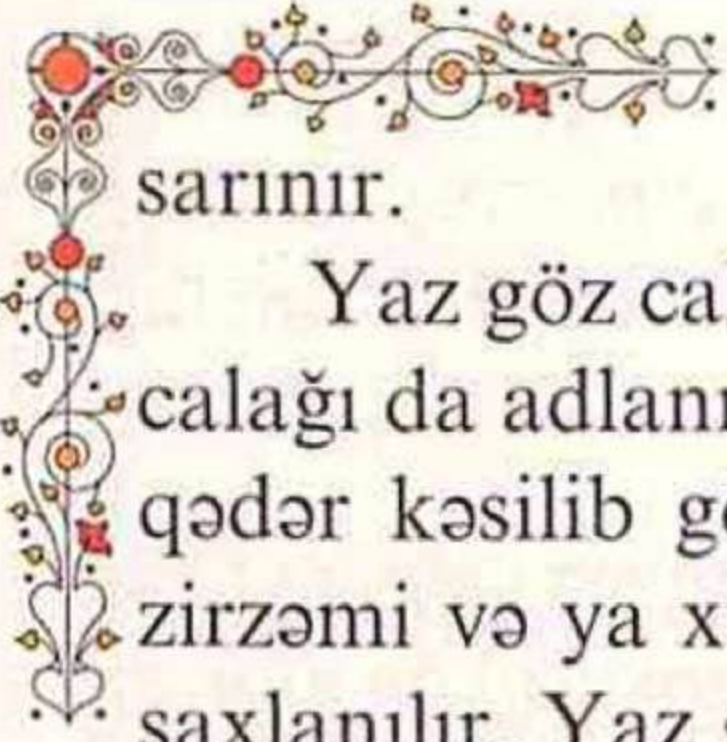
Adi göz calağı: - Göz calağı, vurulması texnikasına görə asan olduğundan, qələm calağı üsullarına nisbətən təsərrüfatlarda daha geniş tətbiq edilir. Bunun bir neçə üsulu vardır. Lakin adi göz calağı ən geniş yayılmış sadə üsuludur.

Adi göz calağı calaqaltının diametri 8 mm-dən 20 mm-dək olan hallarda aparılır. Bu göz calağını ilin yaz və yay fəsilələrində vurmaq olur.

Yay göz calağı eyni zamanda «yatan gözlə göz calağı» da adlanır. Calaqüstü çiliklər calaq ərəfəsində və ya calaq günü ümumi qəbul edilmiş qaydaya əsasən tədarük edilir. Yarpaq ayası kəsilib atılmış zoğ üzərində yalnız yarpaq saplağı saxlanılır. Bu çiliklər yaş parçaya bükülür və ya içərisində su olan qablara qoyularaq calaq vurulacaq yerə gətirilir.

Çiliyin üzərində olan göz saplaqla birlikdə sipərcik şəklində, nazik oduncaqla kəsilib götürülür. Sipərciyin uzunluğu 2-3 sm olmaqla, göz onun ortasında dayanmalıdır. Bir qrup meyvə bitkilərində (əsasən, tumlu) calaq vurmaq üçün sipərcik nazik oduncaq qatı ilə, digərlərində (əsasən, çəyirdəkli) isə oduncaqsız olur. Bunun üçün kəsilmiş sipərciyin arxa hissəsində olan oduncaq qatı qoparılib atılır.

Sipərcik kəsildikdən sonra calaqaltıda, kök boğazından 5-10 sm hündürlükdə gövdə qabığında «T» şəkilli kəsim açılır. Bıçağın tiyəsində və ya dəstəyin arxasında olan çıxıntı ilə qabıq aralanaraq kəsilmiş sipərcik göz yuxarıya baxmaqla, həmin yarığa keçirilir. Bundan sonra politetilen pərdə ilə calaq yeri, yuxarıdan aşağıya doğru, göz açıq qalmaq şərti ilə



sarınır.

Yaz göz calağı eyni zamanda «oyanan tumurcuqla» göz calağı da adlanır. Calaq üçün çiliklər şirə hərəkəti başlayana qədər kəsilib götürülür. Tədarük olunmuş çiliklər xəndək, zirzəmi və ya xüsusi saxlanma yerlərində calaq vaxtına qədər saxlanılır. Yaz göz calağı calaqaltında fəal şirə hərəkəti başlandıqdan sonra qabıq oduncaqdan asanlıqla ayrılan vaxta vurulur. Calağın vurulması texnikası adi göz calağında olduğu kimidir. Tutumun yoxlanması isə vurulmuş gözün şişməsi ilə müəyyənləşdirilir. Göz şişməyə başladıqda calaqaltı, calaq yerindən yuxarı hissədə kəsilib atılır.

Apardığımız tədqiqat və təcrübələrin nəticələri göstərir ki, calaq üsulu ilə meyvə bitkilərinin artırılması, həmçinin sort tərkibinin dəyişdirilərək yaxşılaşdırılması zamanı muxtar respublikanın kontinental iqlim şəraitinə uyğunlaşmış yerli ata-baba sortlarından istifadə olunması daha əlverişlidir. Bu baxımdan da tövsiyə olunur ki, artırmada bitkilərin botaniki xüsusiyyətləri ətraflı öyrənilərək yerli sortlardan daha geniş istifadə olunsun.

MEYVƏ BİTKİLƏRİNİN GENERATİV ÜSULLA ÇOXALDILMASININ ƏSASLARI

Toxumun tədarükü:- meyvə bitkilərinin artırılması həmçinin genetik fondunun qorunub saxlanılmasında generativ üsul önəmli yer tutur. Bu üsulda, əsasən, toxumların tədarük olunması diqqət mərkəzində olmalıdır. Toxum tədarükü müşahidəsi aparılmış və biomorfoloji xüsusiyyətləri öyrənilmiş meyvə ağaclarından tədarük olunur.

Uzun illərin təcrübəsi göstərir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində ərik, badam, qoz, fındıq, tut, albalı, çır giləs, yemişan, armud, alma və s. bitkilərin toxumla çoxaldılması effektivdir. Qərzəkli meyvələrdən fərqli olaraq şirəli meyvələrin toxumları tədarük olunarkən çalışmaq lazımdır ki, onun üzərindən şirəli lət tam təmizlənsin. Toxumun üzəri yaxşı təmizləndikdə zərərverici və xəstəliklərə yoluxma ehtimalı azalır.

Tədarük olunmuş toxumlar (tumlar) çox Günəş tutmayan yerdə üzərinə hava keçirən parça salınmaqla qurudulur. Toxumlar qurudulduqdan sonra kisələrə yığılır içərisinə naftalin əlavə olunaraq qaranlıq mühitdə saxlanılır və əkin aparılacaq müddəti gözlənilir.

2. Əkin üçün torpağın seçilməsi və hazırlanması



Əkin üçün əsas sələflər, taxıl, bostan, tütün, kartof və səbzə-tərəvəz götürülə bilər. İmkan daxilində çalışmaq lazımdır ki, sahədə kökümsov əlaqələri olmasın. Geniş sahələrdə istənilən markalı şum traktoru ilə 25-30 sm də-

rinlikdə şum aparılmalıdır və çalışmaq lazımdır ki, sahə çox kəltənli olmadan relyefi düz olsun. Sələf bitkisindən asılı olaraq şumun aparılması avqust və sentyabr aylarında başa çatdırılmalıdır. Şumdan qabaq hər hektara fiziki çəkiddə 200 kq superfosfat, 60 kq ammonium-nitrat, 120 kq kalium gübrələri verib, bir hektara işçi məhlulun məsarif norması 300 litr olmaqla, 2%-li formalin məhlulu çilənməklə torpaq dizinfeksiya olunmalıdır.

Torpaq əkin üçün tam hazır vəziyyətə gətirildikdən sonra, cərgəarası 90 sm olmaqla, şırımlar açılır. Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində noyabr ayının birinci on günlüyündə əkini aparmaq məsləhətdir. Yaxşı olar ki, əkinqabağı açılan şırımlara qaçaq su ötürülüb kəsilsin. Belə olan halda əkilmiş toxumları zərərvericilər çətin məhv edə bilirlər və quşlar götürə bilmirlər.

Suvarılmış sahə keşə gəldikdən bir gün sonra dərhal şırımlarda yalaqlar açılaraq əkin keçirilir. Yalaqlar Naxçıvan şəraitində ən azı 10-15 sm dərinlikdə açılmalı, eləcə də toxumlar bu dərinlikdə torpağa basdırılmalıdır. Əkin aparılarkən toxumlar bir daha diqqətlə nəzərdən keçirilməklə zədəsiz sağlamları seçilib əkilməlidir. Əkin aparılarkən toxumların qoruyucu qabıq hissələrinin birləşən tərəfi (qarın hissəsi) yuxarı baxmaqla uzununa yalağın içərisinə qoyulub üzəri torpaqla örtülməlidir.

3. Əkinə qulluq edilməsi

Toxumlar əkilərkən bir yuvaya bir toxumdan artıq əkilməməlidir. Bir hektara orta hesabla 27 min ədəd toxum əkilir. Əkin keçirilərkən cərgəarası 90 sm, bitki arası 40 sm olmalıdır. Əkindən sonra sahə suvarılmalıdır. Toxumlar quru halda torpağın altında qışlamadan çıxarılmalıdır.

Erkən yazda gözlə-



mək lazımdır ki, cücərti alınıb bitkilər cərgələrdə tam görünsünlər. Bu halda torpaqda olan nisbi rütubət hesabına bitkilər inkişaf edərək böyüməyə başlayacaqlar. Bitkilərin boyu 20 sm olduqda torpaqda nəmlik olmayan halda suvarmaya başlamaq məsləhətdir. Birinci vegetasiya suvarmasından sonra torpaq keşdə olduğu vaxt bir hektara fiziki çəkiddə 90 kq norma hesabı ilə azot-ammonium nitrat gübrəsi verib kultivasiya və yaxud ketmənləmə aparılmalıdır. May ayının birinci on günlüyü ərzində zərərverici və xəstəliklərə qarşı kimyəvi mübarizə tətbiq etməklə karete və sumi alfa preparatları ilə çiləmə aparılır. Bundan sonra mütəmadi olaraq sahədə alağ otları məhv edilməklə nəzarətdə saxlanılır. Bitkilər böyümə fazasında həmişə suya tələbkar olduqlarından 20 gündən bir suvarılmalı və kök boğazları ketmənlənərək boşaldılmalıdır. Yaxşı qulluq edilmiş bitkilər bir ilik olduqda da meyvə bağı salmaq üçün hazırlanmış sahəyə köçürülə bilər. Vegetasiyası nisbətən yubanmış tinglər isə ikinci ilində sahəyə köçürülməlidir.

Meyvə bağının salınması

Meyvə bağları salınmasında aqrotexnikanın tələbləri əsasında



şum aparılması önəmli yer tutur. Şum aparılmazdan əvvəl sahə bitki qalıqlarından, daşdan və digər maneələrdən təmizlənməklə hər hektara fiziki çəkiddə 300 kq superfosfat, 150 kq azot, (ammonium nitrat), 150 kq hesabı ilə kalium verilməlidir. Ting

əkiləcək sahədə dərin şum aparılmalıdır. Şum ön kotancığı olan kotanla 45-50 sm dərinlikdə aparılmalıdır. Şumdan sonra sahə ziqzaq mala ilə malalanmalı, kəltənlər əzilib hamarlanmalıdır.

Sahə tam hazırlandıqdan sonra dəqiqliklə məznlənib cərgələr müəyyənləşməlidir. Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində ərik, badam, alma, gilə, albalı üçün əkin sxemi 4x3 metr, qoz bitkisi üçün 10x10 metr münasibdir. Cərgələr salınmazdan qabaq tam kvadrat içərisində dioqanal tutulmalı, fərq əmələ gəldikdə ölçülərlə aradan qaldırılmalıdır. Şırımlar əkindən qabaq su ilə suvarılıb isladılmalıdır. Torpaq keşə gəldikdən sonra çalalar qazılıb əkin aparmaq məsləhətdir. Qazılan çalaların dərinliyi ən azı 40 sm olmalıdır. Artırma pitomniklərindən tinglər çıxarıllarkən çalışmaq lazımdır ki, mil kökləri zədələnməsin. Çıxarılan tinglər həmin gün ərzində də çalalara əkilməlidir. Əkin aparılarkən çalalara heç bir qida verilməsi məsləhət deyildir. Yeni əkilmiş tinglər yeni sahəyə uyğunlaşanaadək nisbi sükunət dövrü keçirirlər, eyni zamanda çıxarıllarkən kök sistemində yaranan zədələrin bərpası prosesi getdiyindən əlavə qidaya çox ehtiyac duyulmur. Tinglər çalaya qoyulduqdan sonra hər bir çalaya 3-5 litr su tökülüb üzəri torpaqla örtülür. Çalalar torpaqla doldurulduqdan sonra tingin dibi ayaqlanır. Çalada torpaqla su arasında yaranan hava qatı xaric olunur. Bu cür əkindən 10 gün sonra meyvə bağının birinci vegetasiya suvarmasına başlanılır. Meyvə bitkilərinin ikinci ilində hər bir hektara 40 ton çürümüş peyin verərək cərgəarası şum aparılması məsləhətdir.

Toxumla çoxaldılmanın effektiv xüsusiyyətləri

Meyvə bitkilərinin toxumla çoxaldılmasının aşağıdakı effektiv xüsusiyyətləri vardır.

-Bitki əkildiyi mühitə tez uyğunlaşır, əlverişsiz mühitə uyğunlaşmada genetik xüsusiyyətləri saxlayır.

-Zərərverici və xəstəliklərə qarşı müqaviməti güclü olur.

-Seçilmiş növdə sorf qarışığı olmasının qarşısı alınır.

-Ağacların yaxşı inkişaf edərək böyüməsinə şərait yaratmaqla tez məhsula düşür.

-Məhsuldarlığın yüksək olmasına maksimum şərait yaranır.

Meyvə ağaclarının zərərverici və xəstəliklərinə qarşı mübarizə

Meyvə ağaclarının çoxsaylı zərərvericiləri vardır ki, bunlar nəinki, meyvə ağaclarına eyni zamanda da təzə yetişdirilən cavan meyvə tinglərinə də ziyan vurur. Zərərvericiyə yoluxmuş meyvə ağaclarının bar (barmaqları) zoğları, tumurcuqları və yarpaqları zədələnir, meyvəsinin əmtəəlik keyfiyyəti pisləşir və məhsuldarlıq aşağı düşür. Cavan meyvə tingləri yoluxduqda bitkinin inkişafı zəifləyir və məhsula düşməsi yubanır.

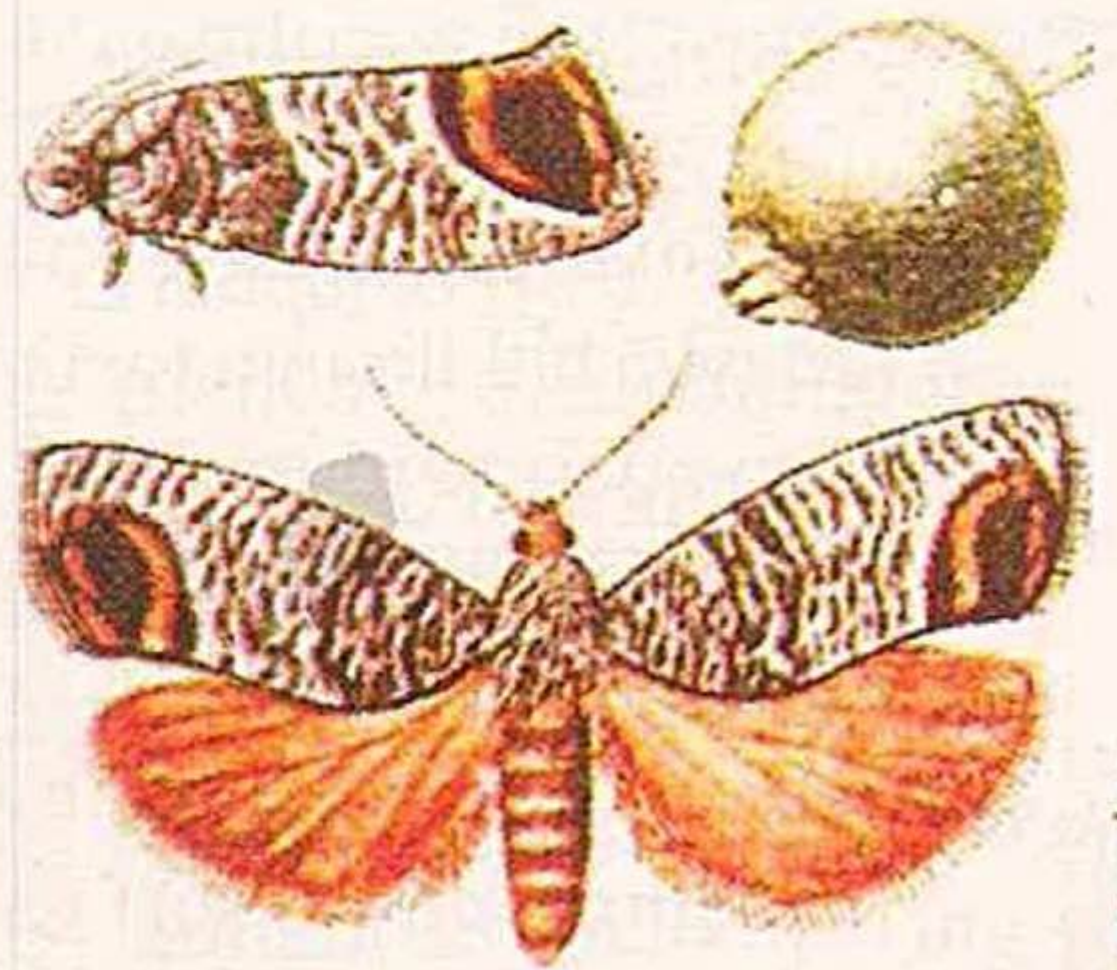
Meyvə ağaclarına əsasən, alma meyvəyeyəni, şərq meyvəyeyəni, kaliforniya çanaqlı yastıcası, qonur meyvə gənəciyi, qırmızı alma gənəciyi, yemişan gənəciyi, alma mənənəsi, xəstəliklərdən isə unlu şəh, dəmgil və s. ciddi ziyan vurur. Cavan meyvə tinglərinə əsasən, alma mənənəsi unlu şəh, qırmızı alma gənəciyi çox ziyan vurur.

Alma meyvəyeyəni. Alma, armud, heyva, gavalı və s. ağacların bar orqanlarını zədələyərək 30-35% məhsul itkisinə səbəb olur. Zərərvericini tırtılları axırncı yaşda ağ baramacıqlar içərisində gövdənin köhnə qabıqları altında, torpaqda qışlayır. Erkən yazda tırtıllardan formalaşan puplardan kəpənəklərin uçuşu müşahidə olunur.

Kəpənəklərin qoyduğu yumurtalara yarpağın və meyvənin üzərində təsadüf edilir. Yumurtalardan çıxmış tırtıllar meyvənin daxilinə girərək orada qidalanırlar.

Tırtılların inkişafı 25-30 gün davam edir. Zərərverici iqlim amillərindən asılı olaraq mövsüm ərzində iki üç nəsil verir.

Kaliforniya yastıcası. Polifaq həşəratdır. Zərərverici alma, gavalı, gilənar, gilə, ərik, badam, armud, heyva, şaftalı və s.



bitkiləri sirayətləndirir. Kaliforniya yastıcasının 1 yaşda olan sürfələri qışlayır. Mövsüm ərzində kaliforniya yastıcası cavan gövdəni, budaqları, yarpağı, meyvələri sirayətləndirərək bitkinin şirəsini sorur. Bir nəslin inkişafı 40-60 günə tamamlanır. Mövsüm ərzində kaliforniya yastıcası 2-4 nəsil verir.

Meyvə bağları müxtəlif növ gənəciklərə güclü dərəcədə sirayətlənir. Bağlarda daha çox qonur meyvə, qırmızı alma və yemişan gənəciklərinə təsadüf edilir. Qonur meyvə və qırmızı alma gənəcikləri yumurta mərhələsində, yemişan gənəciyi isə yetkin halda qışlayır.

Gənəciklər, əsasən, tumurcuq və yarpaqların şirəsini sorur. Bunun nəticəsində yarpaqlar qonur, qırmızı rəngə çalır.

İqlim amillərindən asılı olaraq, mövsüm ərzində gənəciklər 4-6 nəsil vermək qabiliyyətinə malikdirlər.

Yemişan gənəciyi bəzən 7-8 nəsil verə bilər.

Mübarizə tədbirləri

Meyvə ağaclarının zərərvericilərinə qarşı aqrotexniki və kimyəvi mübarizə üsullarından istifadə olunması zəruridir. Ağac-
ların gövdəsinin köhnə qabıqlardan təmizlənməsi, gövdə ətrafının bellənməsi və s. zərərvericilərin diapauzada olan fazalarının məhv edilməsinə zəmin yaradır.

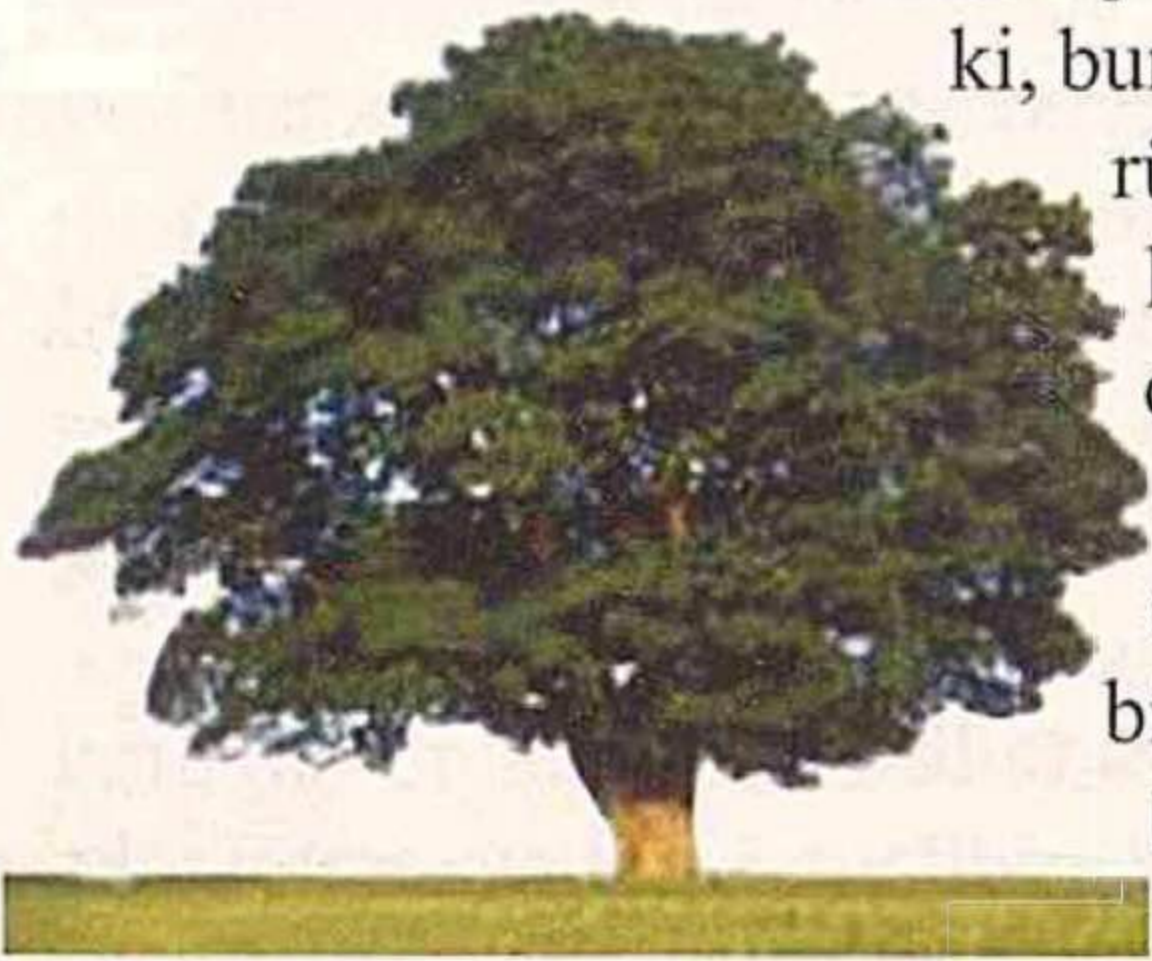
Zərərvericilərə qarşı kimyəvi mübarizə məqsədilə sumi alafa (0,6 l/ha), karate (0,6 l/ha), hostation (2,0 l/ha), preparatlarından istifadə etməklə məhsulun keyfiyyətini qorumaq, kəmiyyətini artırmaq mümkündür.

İşçi məhlulun hektara məsarif norması 1000 litr götürülür.

MEYVƏ BAĞLARININ YARADILMASINDA TORPAQ "KÖYNƏK" ÜSULUNUN TƏTBİQİ

Naxçıvan Muxtar Respublikasının çox qədim tarixə malik olan bitkiçilik sisteminin özünəməxsus xüsusiyyətləri vardır. Tarixi arıxdırmalar göstərir ki, bu zonada digər bitkiçilik sahələri kimi meyvəçilik də çox qədim tarixə söykənərək, önəmli yerlərdən birini tutur.

Arxeoloji tədqiqatların nəticələri göstərir ki, burada meyvəçilik antropogen döv-
ründən başlayaraq inkişaf etdiril-
lərək əsaslı genetik fond yara-
dılmışdır.



Eyni zamanda Naxçıvanda əkilib-becərilən meyvə-giləmeyvə bitkiləri digər bölgələrdə becəriləndən dadlı, ətirli, uzunömür-
lülüü saxlanması və digər bio-

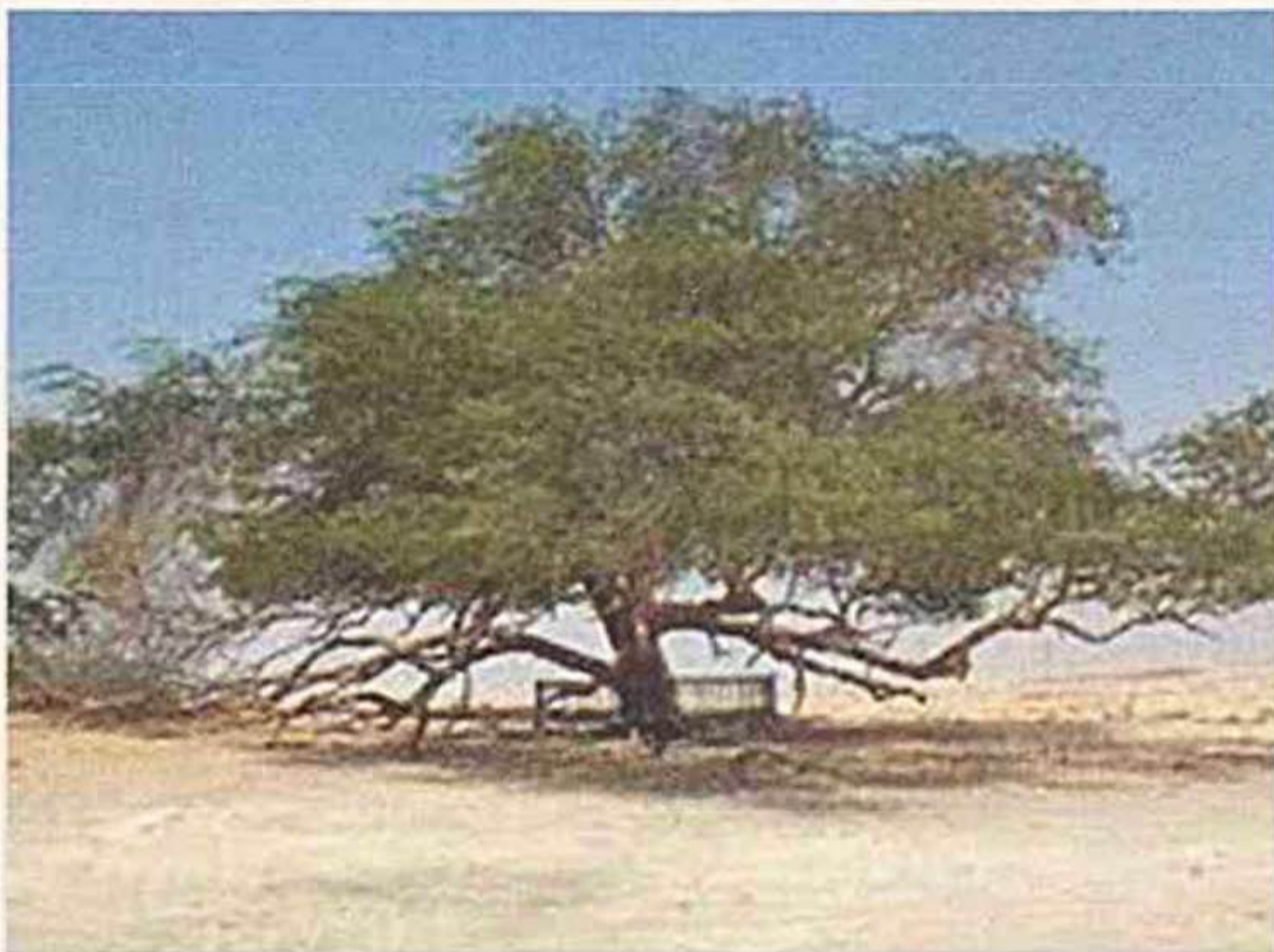
morfoloji, botaniki xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər.

Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitinə malik olması və əkin dövriyyəsində əsasən, boz torpaqların mövcudluğu həmişə peşəkar bağbanların diqqətində olmuşdur. Peşəkar bağbanların burada meyvə bitkilərinin əkilib-becəril-
məsində bir çox təkmilləşdirilmiş üsullardan istifadə edirlər. Biz mütəxəssislər, bağbanlar, eləcə də digər əkinçilik sahələrində fəaliyyət göstərən torpaq sahibkarları ilə görüşüb fikir mübadiləsi apararkən imkanımız daxilində intensiv texnologiya haqqında söhbət açırıq. Bununla yanaşı, elə bir mütərəqqi üsullar haqqında tövsiyələr verməyə çalışırıq ki, adi yerli şəraitdə sahibkarlar tər-
rəfindən asanlıqla tətbiq olunaraq, yorucu xarakterə malik olmasın. Vurğuladığım önəmli texnologiyalardan biri də meyvə bitkilərinin torpaq "Köynək üsulu" ilə əkininin keçirilməsidir.

Naxçıvan Muxtar Respublikasında əkilib-becərilən yerli ata-baba sortları ilə yanaşı, digər regionlarda kifayət qədər meyvə-giləmeyvə bitkiləri gətirilərək kontinental – iqlim şəraitinə uyğunlaşdırılmışdır.

Bəşəriyyətə məlumdur ki, iri qumlu ərazilərdə heç bir bitkinin bitməməsinin səbəbi, qumun suvarmadan, yaxud atmosfer cöküntülərindən islanıb, həmin rütubəti özündə saxlaya bilməməsidir. Bir növü qum su üçün aşsüzən (süzgəc) rolu oynayır. Üstəgəl, digər başlıca səbəb suvarmadan, yoxud yağışdan sonra Günəş şüaları qumu qızdırır. Bu da bitkilərin köklərinə quruducu təsir edir. Qeyd olunan mühitdə meyvə bitkilərinin yetişdirilməsində torpaq “Köynək” üsulunun tətbiq olunması vacibdir.

“Torpaq köynək” adlandırdığımız üsul belədir. Torpaq ərazilərində qazılan əkin çalısından fərqli olaraq qumlu ərazidə çala böyük ölçüdə, yəni 1 metr x 1 metr ölçüdə qazılır. Sonra həmin çalaya rütubəti yaxşı saxlaya bilən torpaq



tökülür. Üçün birə nisbətində peyinlə münbit dənəvər struktura malik qida qarışığı əlavə edib tingi çalaya əkirlər. Hələ XX-yüzliliyin ikinci yarısında Abşeron yarımadasının Xəzəryanı qumluqlarında qeyd olunan üsuldən istifadə edilərək möcüzəli meyvə bağaları yaradılmışdır. Aparığımız ekspedisiya və təhlillərin nəticələri göstərir ki, Sədərək rayonunun ərazisində dərə-düzən boyu, Kəngərli rayonunun Şahtaxtı və Qıvraq ərazilərində olan çınqıllı, qumlu torpaqlarda, Babək rayonunun Naxçıvan çayı vadisi boyu qumluq ərazilərdə Ordubad rayonunda Gilan çay vadisi boyunda olan qeyri-münbit və buna bənzər digər torpaqlarda,

Culfa rayonunda Əlincə çayı vadi boyu olan qumluq ərazilərdə, Şərur rayonunda Arpaçay və Ələkli çaylarının vadilərində yerləşən çınqıllı-qumlu ərazilərdə "Torpaq köynək" üsulu ilə aqrotexnikanın tələblərinə cavab verəcək şəkildə keyfiyyətli meyvə bağları, eləcə də bəzək ağaclarının kolleksiya sahələrini yaratmaq olar.

Apardığımız sınaq əkinlərinin nəticələri adi torpaq çalalarında əkilmiş qeyri-münbit çınqıllı, qumlu sahələrdə əkilmiş ağacların inkişafı və böyüməsi arasındakı fərqə aydınlıq gətirmiş oldu. Belə ki, adi torpaq çalalarında əkilmiş tinglərin kök sistemi böyüyərək çalanın qazılmamış bərk hissəsinə çatdığından sonra boyatma prosesi xeyli azalır. Belə ki, bərk torpaq qatına rast gələn köklər sürətlə böyüyə bilmir. Deməli, kökün böyümə prosesi çətinləşir.

Bitkiçilik elmindən məlumdur ki, bitkilərin yeraltı hissəsi (kökü) ilə yerüstü hissəsi (gövdəsi) bir tərəzinin iki gözü kimi tarazlıq vəziyyətində olur. Elə buna görə də kökün böyümə prosesi azalanda, gövdənin də boy artımı azalır. Bu qiymətli bil-məcə, xalqımız bir zərbül-məsəlinə öz əksini belə tapmışdır. Atalar müdrikcəsinə demişlər ki, "Ot kökü üstündə bitər". Yəni kökü qüvvətli olan bitkinin çətri də (yerüstü hissəsi də) güclü inkişaf etmiş olur.

Qumluqda əkilib-becərilən bağlarda isə vəziyyət bambaşqadır. Yəni torpaq köynəklə əkilmiş kökləri böyüyərək qumun içərisinə keçir və sərbəstləşir, yumşaq, məsaməli mühitə rast gəlir. Odur ki, köklərin böyümə prosesi xeyli sürətlənir. Köklərə yanlara yayılaraq qida mühitilə dərinə getdikcə isə maksimum rütubətlə təmin olunur. Belə münasib mühit ağaclar üçün bir növ "Çim yağ" şəraiti yaradır. Bitkilərdə kök və gövdənin sürətlə böyümə prosesi başlayır. Sınaq əkinin son nəticəsi göstərir ki, bu mühitdə ağaclar torpaq mühitinə nisbətən məhsuldar ağaclar və uzunömürlü olur.

İSTİ YAY GÜNLƏRİNDƏ YAŞILLIQLARA NECƏ QULLUQ EDİLMƏLİDİR?

Elm və texnologiyanın yüksək inkişaf etdiyi XXI əsrin yenilikləri bəşəriyyət üçün nə qədər vacibdirsə, müasir dünyanın qarşı-qarşıya qaldığı ekoloji problemlərin sürətli həlli də o qədər vacibdir. Buna görə də bu gün inkişaf etmiş ölkələrin əksəriyyətində diqqət mərkəzində saxlanılan əsas məsələlərdən biri ekoloji tarazlığın sabit saxlanması və davamlılığına nail olunması, meyvə, giləmeyvə, bəzək bağçılığının yaradılması, meşə sahələrinin genişləndirilməsidir.



Bildiyimiz kimi, bəşər elmini düşündürən bir amil də tullantısı olmayan zavod yaratmaqdır. Məntiq etibarilə bu zavodu yaşıl yarpaqlı, geniş gövdəli, qollu-budaqlı ağaclara bənzətmək olar. Çünki istənilən yaşıl bitkinin son tullantısı kainata, bəşəriyyətə oksigen sintezidir. İqtisadi, mənəvi, ekoloji baxımdan bitkilərin, o cümlədən ağacların gündəlik həyatımızdakı rolu hər birimizə

aydındır. Naxçıvan Muxtar Respublikasının kontinental iqlim şəraitində ağac əkmək, ona qulluq göstərmək və son nəticə olaraq, ondan faydalanmaq çətin, məsuliyyətli və zəhmət tələb edən işdir. Təsəvvürümüzdə gətirək ki, minbir əziyyətlə toxumacardan meyvə verən, kölgə salan, ekoloji baxımdan insanlara həmdəm olan ağaclara bizim nə qədər ehtiyacımız vardır. Buna görə də ağacların əkilməsində torpaq sahələrinin düzgün seçilməsi, müasir texnologiyaya cavab verəcək şəkildə becərmə işlərinin aparılması, bir sözlə, ağaclara və bitki aləminə qayğı göstərilməsi ən aktual məsələlərdən biridir.

Təbii ki, ağacların əkilməsində iki əsas amil mühüm rol oynayır. Bunlardan biri torpağın münbitliydirsə, digəri suvarma sularından səmərəli istifadə olunmasıdır. Hamımıza məlumdur ki, istənilən növ əkinin aparılmasında əsas rol oynayan torpaqdır. Buna görə də ağac əkinindən əvvəl aqronomiya elminin də tələbləri əsasında torpaq sahələrinin seçilməsinə diqqət etmək lazımdır. İstər iqtisadi baxımdan fayda verəcək meyvə ağacları, istərsə də yaşıllıq, gözəllik baxımından olsun, istənilən ağac və ya gül kolu əkilərkən ərazinin yararlılığına, həmçinin ətrafdakı bitkilər aləminin növ tərkibinə diqqət etmək lazımdır. Məsələn, ərazidə cır meyvə ağacının bitməsi həmin yerdə bağ salmaq üçün əlverişli torpaq və münasib ekoloji şərait olduğunu göstərir. Ağac əkinində məhsuldar, qida maddələri ilə zəngin, rütubət tutumu yüksək olan, eyni zamanda hava və suyu normal keçirən torpaqlar daha münbit torpaqlar hesab olunur. Məlum həqiqətdir ki, Naxçıvan Muxtar Respublikası Ali Məclisi Sədrinin rəhbərliyi və iştirakı, eyni zamanda tapşırıq və tövsiyələri əsasında muxtar respublikada ağac əkini geniş vüsət almış, ata-babalarımızın vurğuladığı kimi, ilanmələyən çöllər çox qısa bir müddətdə əsl gülzarlığa çevrilmişdir. Minbir zəhmət hesabına həyata keçirilən tədbirlərin nəticəsidir ki, hətta kənd təsərrüfatına az yararlı, qeyri-münbit torpaq sahələri belə, əkin dövrüyyəsinə daxil edilərək ekoloji tarazlığın qorunub saxlanması təmin edilir.

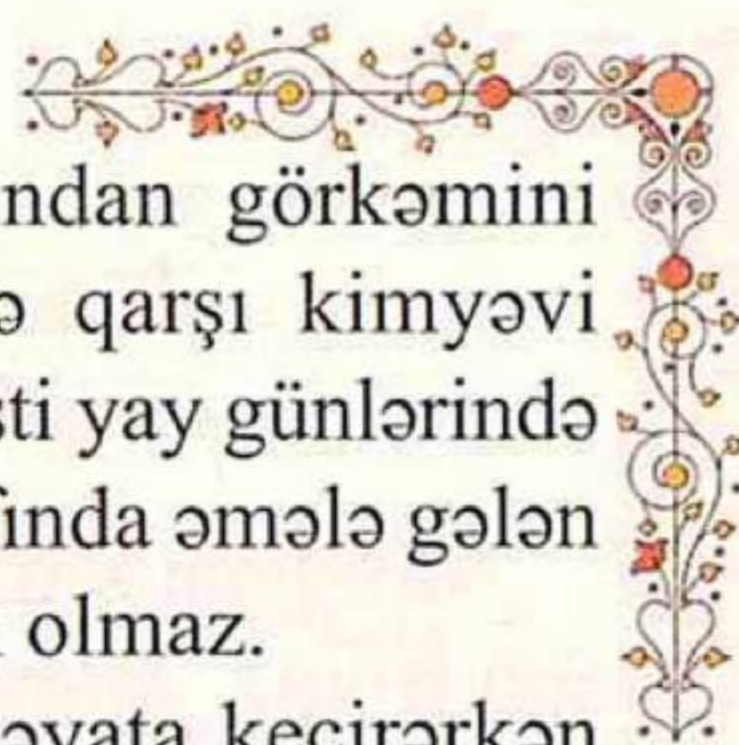
Yaşillıq sahələrinin yaradılmasında digər əsas iş əkinlərin suvarılmasıdır ki, bu da bitkilərin inkişafında mühüm rol oynayan amillərdən biridir. İnkərolunmaz həqiqətdir ki, əkilmiş bitkilərə yalnız yüksək səviyyədə qulluq göstərməklə müsbət nəticə əldə etmək olar. Burada əsas məqamlardan biri də odur ki, Naxçıvan Muxtar Respublikasının təbii şəraiti ölkəmizin digər regionlarından fərqlənir. Kəskin quru kontinental iqlimə malik regionumuzda qış fəslə çox sərt, yay fəslə isə yüksək temperatura malik istilərlə müşayiət olunur. Cari təsərrüfat ilinin başlanğıcından bu günədək yağıntının və atmosfer çöküntülərinin az olması isə, təbii ki, mövcud yaşıllıqlara öz təsirini göstərməkdədir. Yay aylarının olduqca isti keçməsi ərazilərimizdə bitki aləmi üçün, fauna, flora üçün əlverişsiz hava şəraitinin ən böyük amili hesab edilir. Aparılan müşahidələrin nəticələrinə istinad edərək vurğulamaq lazımdır ki, yaşıllıqlara aqrotexniki qulluq tədbirləri içərisində ən məsuliyyətli iş suvarma sularına olan təminatı yaratmaqdır. Suvarma ağacların normal böyüməsini və yüksək məhsul alınmasını təmin edən əsas aqrotexniki tədbirlərdən biridir. Suvarmanı tələbata uyğun aparmaq başlıca şərtlərdəndir. Buna görə də suvarmada diqqət edilməsi vacib olan bəzi məqamları oxucularımızla bölüşmək istəyirik.

Hər hansı torpaq tipi olur-olsun, ağaca verilən su torpağı 1-1,5 metr dərinlikdə islatmalıdır. Ağır gilli torpaqlarda suyun dərin qatlara hopması (sızması) çətin, yüngül quruluşlu torpaqlarda isə asandır. Buna görə də səmərəli suvarma aparılması üçün torpağın tərkibi haqqında məlumatlı olmaq ilk şərtədir. Yadda saxlamaq lazımdır ki, dayaz suvarma zamanı torpağın ancaq üst şum qatı islanır. Bu suvarma ağacların normal böyüməsini, güclü çətir əmələ gətirməsini təmin edə bilmir. Bunun nəticəsində ağacların üst budaqları qurumağa başlayır. Buna yol verməmək üçün yerli şəraitə uyğun və təcrübədən çıxarılmış suvarma üsullarına üstünlük vermək daha əhəmiyyətlidir. Hava şəraitinin əlverişsiz keçməsi, nisbi rütubət və yağıntının olmaması bitkilərdə

dəyişkənlik hallarının üzə çıxmasına səbəb olur.

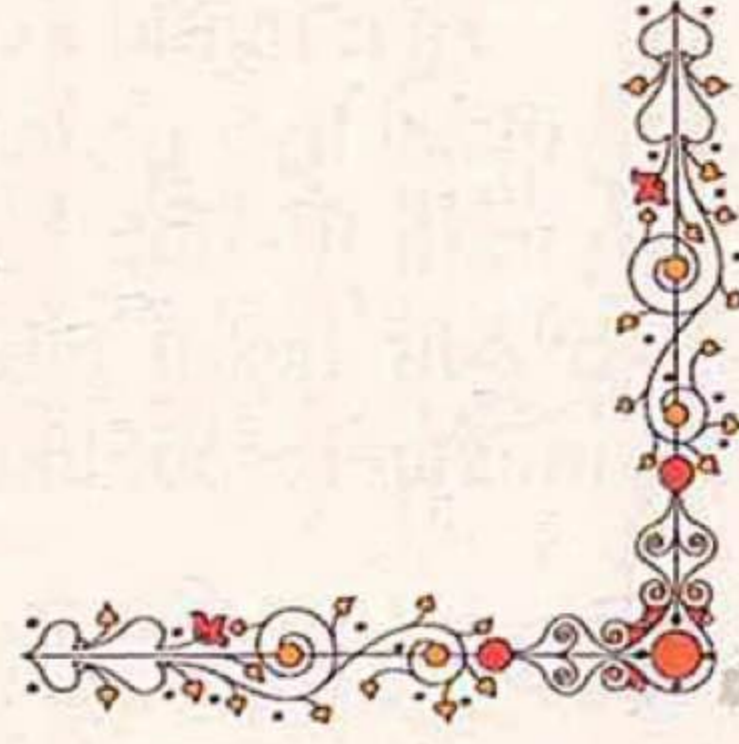
Təsəvvür edək ki, tələb olunan təlimatlara uyğun ağac əkməmişik, bütün aqrotexniki qulluq qaydasında aparılır, ancaq ağacın yuxarı hissələrində budaqların quruması hallarına rast gəlinir və bu, getdikcə yayılır. Bu vaxt hansı tədbirlərin və bu tədbirlərin necə həyata keçirilməsi zəruridir?

Əvvəlcə qeyd edək ki, çətiri formalaşmamış, tam qol-budaq əmələ gətirməyən birillik və ya ikiillik tinglərin gövdə ətrafına hər bir ting üçün azı 5 kiloqram küləş, yaxud quru ot dağıdılaraq bir bel boyu bellənərək mulçalama aparmaq lazımdır. Artıq bir neçə ildir ki, muxtar respublikamızda əksər əkin sahələri damcı üsulu ilə suvarılır. Bu üsulla suvarılma bizim regionun iqliminə uyğun olub, ən əlverişli suvarma üsuludur: ağacın kökləri daim nəm torpaqda qalır və bu, bitkinin isti hava şəraitində dözümlü- lüyünü artırır. Ancaq nəzərə alaq ki, bəzən bütün ağacları damcı üsulu ilə suvarmaq imkanı olmur. Əgər ağacın dibində bu cür rütubət yaratmaq mümkün deyilsə, bitkinin kök boğazından torpağa dəyən hissəsinə qədər süni örtük yaradılması daha məqbul hesab olunur. Bu örtük polietilen plyonka və digər sintetik materiallardan ibarət ola bilər. Örtüklər yaradıldıqda su- varma zamanı su örtük altından bitkilərə verilir. Günəş istiliyindən buxarlanma zamanı buxar şəh damlasına çevrilərək yenidən torpağa düşür. Beləliklə, gövdə ətrafında rütubət balansı qismən də olsa, nizamlanır. Çoxumuz bilir ki, hər suvarmadan sonra ağacın dibindəki torpaq qatında çatlar əmələ gəlir. Yaxşı olar ki, hər suvarmadan sonra ağacların gövdəətrafı üzədən bellənilərək əmələ gələn çatlar və qaysaq təbəqəsi dağıdılsın. Tədbir başa çatdırılan andan torpağın üzərinə çürümüş üzvi gübrə və ya nazik təbəqə halında quru torpaqla qum qarışığı verilsin. Bəzən sahələrdə axar su ehtiyatı olmadığı üçün ağaclar su çəni olan maşınlarla suvarılır. Əgər gətirilən su kəhrizlər və ya bulaqlardan, subartezian quyularından sərin halda tədarük olunursa, ağaca verməzdən əvvəl ən az 2 saat Günəş altında saxlanılıb ilıq hala



gətirilməlidir. Bundan əlavə, suvarma sularından görkəmini dəyişən ağaclarda xəstəlik və zərərvericilərə qarşı kimyəvi mübarizə aparılması yolverilməzdir. Ağacların isti yay günlərində budanılaraq onlara forma verilməsi, gövdə ətrafında əmələ gələn əlavə budaqcıqları qoparıb zədələmək qətiyyən olmaz.

Sonda qeyd edək ki, hər hansı bir tədbiri həyata keçirərkən mütəxəssis məsləhətindən yararlanmaq faydalı olacaqdır.



BİTKİLƏRİN QIŞLAMA ŞƏRAİTİNİN YAXŞILAŞDIRILMASI ÜSULLARI

Naxçıvan Muxtar Respublikası Yer kürəsində üfüqi zona üzrə sub-tropik iqlim qurşağında yerləşir. Lakin ərazinin relyef quruluşu dağlıq olduğundan burada şaquli zonalar üzrə də bir neçə iqlim tipi yaranmışdır. Ona görə də bu ərazidə bitkilərin qışlama şəraitini yaxşılaşdırmaq üçün ayrı-ayrı zonaların iqlim tipləri öyrənilir.



Regionun iqliminin öyrənilməsində Y.V.Fiqirovski, Ə.M.Şıxlinski, Ə.A.Mədətzadə, P.S.Mirzəyev və başqalarının xidmətləri çox olmuşdur. Onlar uzun müddət tədqiqatlar aparmış, ərazidə 3 iqlim tipi olduğunu müəyyənləşdirmişlər.

Yayı quraq keçən yarımsəhra və steplər iqlim tipi 1100 metr yüksəkliyə qədər olan ərazini əhatə edir. Az və zəif nəmləmə şəraiti ilə illik yağıntının miqdarı mümkün buxarlanmanın 1,5-5%-ni təşkil edir. Yayı quraq keçən soyuq iqlim tipi yalnız muxtar respublikanın ərazisi üçün xarakterikdir. Qışı qarlı, soyuq,

şaxtalı olan ərazidə, demək olar ki, kəskin kontinental iqlim mövcuddur. Muxtar respublikanın başqa rayonları kimi, Şahbuz rayonunda da qış aylarında havanın kəskin soyuması və şaxtalı havaların uzun sürməsi bəzən kənd təsərrüfatının bir çox sahələri üçün müəyyən problemlər yaradır. Əsasən də əkinçilikdə bu özünü qabarıq göstərir. Çünki payızlıq taxıl əkinlərinin keçirildiyi yerlərdə güclü şaxtaların olması bəzən məhsuldarlığa mənfi təsir göstərir.

Belə ki, regionun relyef quruluşundan asılı olaraq əlverişli qışlama şəraiti payızlıq taxılın quru, subtropik, yarımrütubətli, mülayim qurşaqlarda normal inkişafını təmin edir və yüksək məhsuldarlığa şərait yaradır. Buna görə də muxtar respublikada hündürlük qurşaqları üzrə bir sıra subtropik ərazilərin çoxillik və birillik ot bitkiləri, eləcə də payızlıq taxıl öz vegetasiyasını ən soyuq aylarda da davam etdirə bilir. Lakin bu yerlərdə aqrar sektorun əsas iqtisadi bazasını təşkil edən bitkilərin əksəriyyəti qış aylarında öz fəaliyyətini zəiflədir, dincəlmə dövrünü keçirirlər.

Ümumiyyətlə, bitkilərin qışlama şəraiti ən soyuq ayın orta temperaturu ilə ölçülür, kontinental dərəcəsi qarın az və ya çoxluğu ilə müəyyən edilir. İllik temperaturlara əsaslanıb ərazimizi qış dövrlərində kəskin soyumaya məruz qalan sahələrə ayırmaq olar. Bu soyuq sahələr ən çox çökək, yaxud dağarası düzənlikləri əhatə edir. Qış gecələrində şaxtalar, adətən, dağlardan axıb düzənliyə dolan soyuq, ayazlı hava ilə əlaqədar olur. Muxtar respublikamızda kəskin soyuqlar dağlıq bölgələrdə müşahidə edilir. Muxtar respublikamızın düzənlik və dağətəyi hissələri ən yüksək kontinentallığa malikdir. Kontinentallığın şaxtavurma ilə sıx əlaqəsi olduğundan ərazimizin kəskin kontinental sahələri istisevən bitkilər üçün əlverişsizdir.

Onu da qeyd edək ki, regionumuzda çoxillik bitkilər üçün əlverişsiz qışlama şəraiti az-az hallarda baş verir. Lakin qış aylarında kəskin soyumalar nəticəsində təsərrüfatların əkin sahələrinə ziyan dəydiyi hallar da müşahidə edilir.

Bitkilərin qışlama şəraitinin təhlili göstərir ki, vegetasiya dövründə aqroiqlim ehtiyatlarının müəyyən olunması, şaxtasız dövrün uzunluğunun və ayazlı günlərin (sübh şaxtalarının) başlanması və qurtarması haqqında məlumatların öyrənilməsinin böyük əhəmiyyəti vardır. Muxtar respublikamızın ən dağlıq bölgəsi olan Şahbuzda ilk ayazlar payızın əvvəllərindən etibarən dağlarda başlayır. Ümumilikdə, muxtar respublikamızda ilk ayazlar noyabrın 15-də başlasa da, Şahbuz rayonunda bu, əsasən, oktyabrın 30-a təsadüf edir. Müvafiq olaraq 248 günə kimi davam edir.

Bəzi illərdə qış ayları çoxillik normaya nisbətən isti keçdiyinə görə bitkilərin qışlama şəraiti üçün daha çox əlverişli olur. Lakin bu il olduğu kimi, qış aylarında baş verən soyumalar, şaxtalar vegetasiya dövrünü keçirən bitkilərə ziyan vura bilər. Qış aylarında temperaturun yüksəlməsi prosesi uzanarsa, onda alça, albalı, badam, ərik kimi bitkilərin hələ qışın ortalarında çiçək açmasına da təsadüf edilir. Əlbəttə, belə kəskin istiləşmə halları bitki aləmi üçün əlverişli deyil. Çünki belə isti havalar qış sakitliyi dövrünü keçirən bitkiləri vaxtından əvvəl oyadır və onların normal inkişafını pozur. Deməli, bitki aləmi üçün, xüsusilə qış vegetasiyasını davam etdirən payızlıq taxıl, həmçinin quru, nisbətən rütubətli subtropik bitkilər üçün həm isti, həm də sərt şaxtalı qış ayları müəyyən təhlükə yarada bilər. Buna görə də qışa hazırlıq işinə vaxtında və ciddi fikir verilməlidir.

Təcrübələr göstərir ki, atmosfer hadisələrinə qarşı qabaqcadan görülən tədbirlər hadisə baş verən zaman tələsik görülən tədbirlərdən daha faydalı olur. Bu baxımdan ərazinin mikroiklim xüsusiyyətlərinin öyrənilməsinin böyük təsərrüfat əhəmiyyəti vardır.

Muxtar respublikamızda bitkilərin qışlama şəraitini yaxşılaşdırmaq üçün, iki növbədə, əkin sahələrinin kənarlarında 3-4 cərgəli tarla qoruyucusu olan meşə zolaqları salınmalıdır. Salınmış tarla qoruyucu meşə zolaqları şaxtalı dövrlərdə temperaturu aşağı salır, isti dövrlərdə isə sərinləşdirir. İkinci tərəfdən bu tarla

qoruyucu meşələr küləyin hərəkətini zəiflətməklə sahəyə yağın qarın dağılmasına imkan vermir. Bu da bitkilərin şaxtaya dözümlülüynü artırır, məhsuldarlığa isə müsbət təsir göstərir. Çəkilən əziyyətin hədəf getməməsi üçün təsərrüfat sahibləri, zəhmətkeşlər qabaqlayıcı tədbirlər görərək hər cür təhlükəyə hazırlıqlı olmalıdır.

MÜNDƏRİCAT

Ön söz 5

Meyvələr

Badam 7

Əncir 14

Firəng üzümü 23

Üzüm 28

Heyva 39

Bitkilər

Böyürtkən 51

Darçın 57

Həmərsin 61

Zəncəfil 67

Baldırğan 72

Çiriş 76

Qulançar 84

Zirinc 90

Yarpız 94

Gicitkən 98

Göbələklər 102

Kartof 109

Kəklikotu.....	121
Razyana	127
Səhləb	131
Şənbəllə	133
Əvəlik	138
Zoğal	140
Qara kəndəlaş	144
Kolza	148
Yulaf	152
Pərpərən	157
Tutna qovunu	162
Pərpərən	157
Pərpərən	157
Tikanlı kəvər.....	171
Zirə	174
Tərxun.....	179
Tut.....	182

Mütəxəssis sözü

Naxçıvan Muxtar Respublikası

qədim meyvəçilik diyarıdır 188

Naxçıvan Muxtar Respublikası şəraitində

meyvə və giləmeyvə bitkilərinin vegetativ

(kök gövdə və yarpaqla) üsulla çoxaldılması..... 194

Meyvə bitkilərinin generativ üsulla

çoxaldılmasının əsasları..... 202

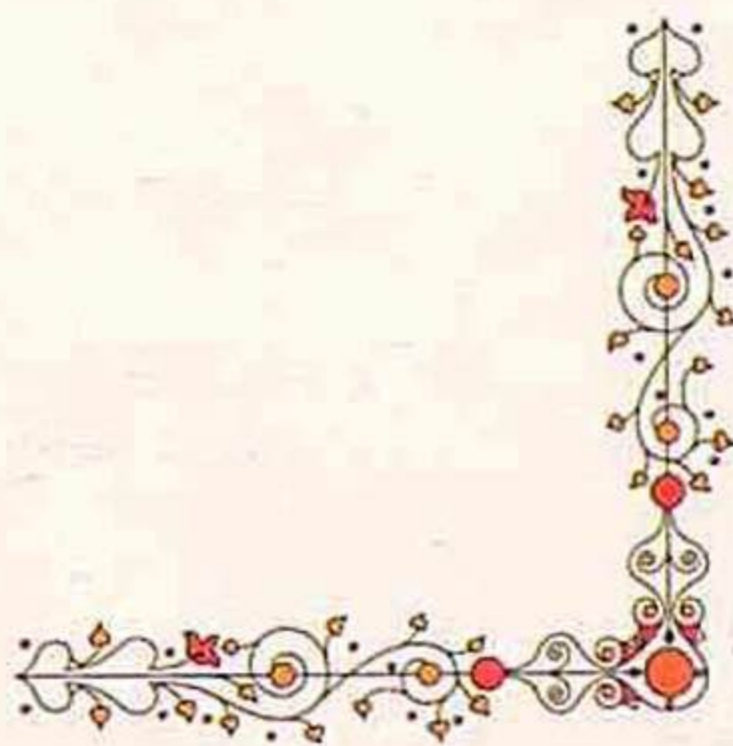
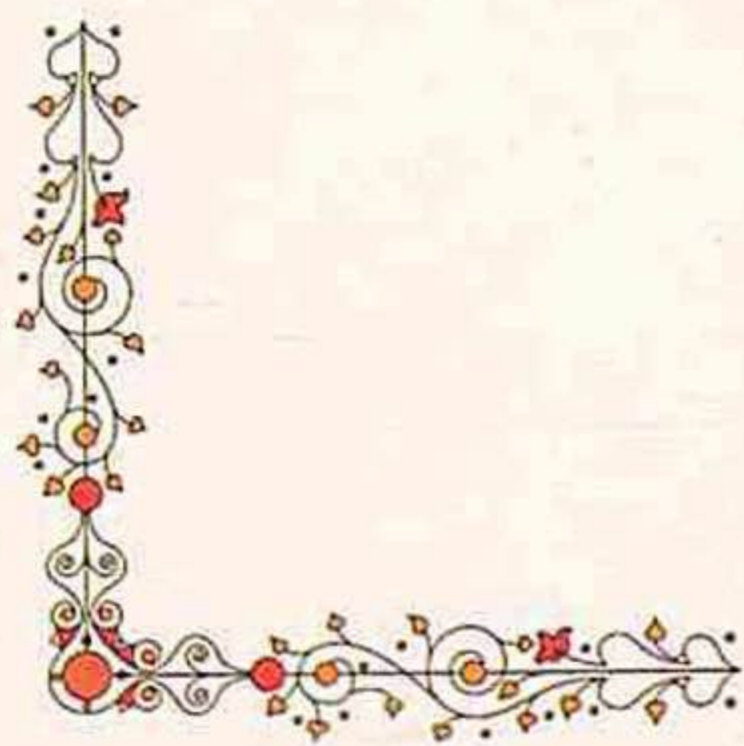
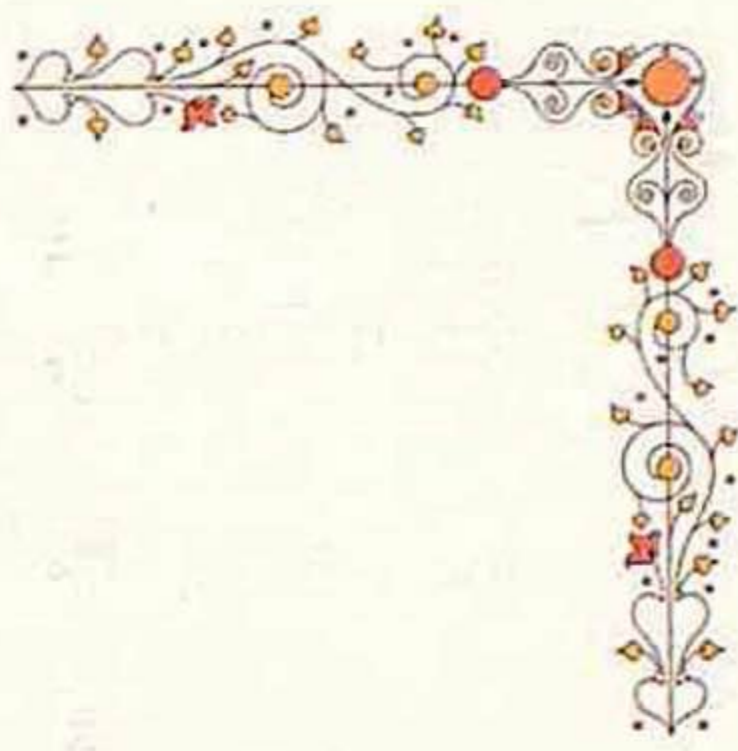
Meyvə bağlarının yaradılmasında

Torpaq "Köynək" üsulunun tətbiqi..... 208

İsti yay günlərində yaşıllıqlara

necə qulluq edilməlidir? 211

Bitkilərin qışlama şəraitinin yaxşılaşdırılması üsulları..... 216



ƏSGƏR HƏSƏNOV

*Qədim yurdun
möcüzəli təbiəti və insan zəkası*

Yığılmağa verilmiş 02.09.2014.

Çapa imzalanmış 06.07.2015.

Formatı 60X90 1/16 "Tayms" qarnituru.

Ofset çap üsulu. Ofset kağızı. Həcmi 14.0 ç.v.

Sifarişlə. Tiraj 300 nüsxə.



Naxçıvan şəhəri, Təbriz küçəsi, 1