

EKOLOGIK TOZA VESHENKA QO‘ZIQORININI UY SHAROITIDA YETISHTIRISH

Pirova Mehribon Kurbondurdiyevna
Urganch davlat universiteti o‘qituvchisi
elektron pochta: pirovamehribon@gmail.com
telefon raqami: +998995023446

ANNOTASIYA

Maqolada Veshenka qo‘ziqorinining toza havoga va suvga bo‘lgan ehtiyoji, me‘yori hamda yetishtirish texnologiyasi tasvirlangan.

Kalit so‘zlar: qo‘ziqorin, toza havo, suv meyyori, ozuqa muhiti, harorat, namlik.

АННОТАЦИЯ

В статье описаны потребности вешенок в воде и свежем воздухе, а также их нормы и технология выращивания.

Ключевые слова: Грибы, свежий воздух, влажность, питательная среда, температура, влажность.

ABSTRACT

The article describes the needs of oyster mushrooms for water and fresh air, as well as their norms and cultivation technology.

Keywords: Mushrooms, fresh air, humidity, nutrient medium, temperature, humidity.

So‘ngi yillarda Respublikamiz iqtisodiyotining barcha jabhalarida kuzatilayotgan jadal o‘zgarishlar, qishloq xo‘jaligi sohasini ham chetlab o‘tgani yo‘q. Bugungi kunda agrar sohada amalga oshirilayotgan iqtisodiy islohatlar qishloq xo‘jaligida mahsulot yetishtiruvchi dehqonning moddiy manfaatdorligi va iqtisodiy erkinligini ta‘minlash orqali mavjud yer va suv, mehnat resurslaridan foydalanish samaradorligini oshirmoqda. Har qanday iqtisodiy islohatlarning yuqori samaradorligi avvalo, uning mustahkam huquqiy asosga ega ekanligi va uni amalda qo‘llash mexanizmining nechog‘lik mukammalligiga bog‘liq bo‘ladi. Shu ma‘noda O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning 2017-yil 7-fevraldagi “O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha harakatlar strategiyasi to‘g‘risida”gi farmoniga asosan olib borilayotgan islohatlar samarasini yanada

o'shish, mamlakatimizni yanada barqaror va jadal sur'atlar bilan rivojlantirish uchun mutloqa yangicha yondashuv hamda tamoyillarini ishlab chiqarish va ro'yobga chiqarishni belgilovchi haqiqiy asos hisoblanadi. Prezidentimiz Xorazm viloyatiga qilgan safarlarida hududdagi ekologik holatni yaxshilash, yer, suv resurslaridan oqilona foydalanish, tuproq unumdorligini o'shish, voha sharoitiga mos qishloq xo'jaligi ekinlarini iqlimlashtirish maqsadida so'zlab viloyatda zamon talablarga mos bo'lgan dehqonchilik mahsulotlarini rivojlantirish katta iqtisodiy samara berishini, fermerlar tejamkor agrotexnologiyalar bilan ish yuritishni tushuntirib o'tdilar. Hozirgi kunda yer yuzida aholi sonining tezlik bilan oshib borishi, shuningdek ekologik tozza oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabning kun sayin ortib borishi, yetishtirilayotgan oziq ovqat mahsulotlar hosildorligining yuqori bo'lishini, ekologik tozza bo'lishini, iqtisodiy sof daromad ko'p bo'lishini taqozo qilmoqda. Lekin tajribamda o'rgangan Veshenka qo'ziqorinini yiliga 4marta ekib yuqori hosil olish va sof daromadga ega bo'lishi mumkin.

Veshenka qo'ziqorinini uy sharoitida yetishtirish uchun asosan 55x35 o'lchamli salafan paket, chigit po'stlog'i (shulxa), qo'ziqorin urug'i (sporas) kerak bo'ladi. Qo'ziqorinni yetishtirish uchun muljallangan xona yaxshilab dizinfeksiya qilib sundirilgan oxak sepiladi. Ekishni boshlashdan oldin shulxa yaxshilab qaynatilib yoyib quyiladi va qo'l kafti bilan siqib ko'rilganda suvi chiqmasligi kerak. Chunki shulxada suv saqlanib qolsa spora yaxshi rivojlanmaydi va zichlashish bo'lmaydi. Har bir paketchaga mo'ljallangan 1kg uru 6 ta paketga bo'linadi. Har bir paketlarga 2.3 kg shulxa joylashtiriladi va ekish jarayonida galma-gal urug', shulxa qavat qavat qilib zichlab ekiladi ya'ni 24 gram urug', 4 sm qalinlikda shulxa solinadi va zichlab salafan paket og'zi mahkam bog'lanib, so'ng 200 ta joyidan paket igna yordamida teshiladi.

Qo'ziqorin sporalari ekilgan salafan paketlar blok deb yuritiladi. Tayyorlangan har bir blokni og'zi bog'langan qismlari yerga qaratib bir biriga tekizilmagan holda qo'yib chiqiladi. Agar bloklar bir biriga tegib qolsa natijada issiqlik ketishi mumkin. Xona harorati +24 +25c holatda saqlashimiz kerak. Chunki spora xona harorati pasayib ketsa rivojlanish sekinlashadi, agar harorat ko'tarilib ketsa ya'ni +28 +30c ga chiqib ketsa rivojlanish xususiyati yo'qoladi, o'ladi. Ekilgan bloklar 15 kunda oqarib qattiqlashadi va bloklarda shishlar paydo bo'ladi. So'ng xona harorati +12 +15c ga pasaytirilib, paydo bolgan shishchalar har bir blokda 7-8 tasini 1sm uzunlikda o'tkir lezviya yordamida kesib chiqiladi. Kesib chiqilgan bloklarga toza

sepilib chiqiladi, toza suv miqdori bir blokga 30grammni tashkil qiladi. Har kuni sharoitga qarab har 3,4 soat dan suv sepiladi. Qo‘ziqorin rivojlanish vaqtida talabga qarab sepilgan suv suvga va toza havoga bog‘liqdir.

Bloklarda o‘sib chiqayotgan qo‘ziqorinlarni meva shapkasini orqa tarafiga qarab qayrilishi suvga bo‘lgan talabini qondirilmaganligini bildiradi, oyoqlarini ingichka bo‘lib o‘sib ketishi havo yetishmasligini bildiradi. Agar suv va havo vaqida yetarli darajada berib turilsa har bir blokdan 5-6 kg qo‘ziqorin olish mumkin. Har bir blokda qo‘ziqorinlarga suv sepilganda 20-30 gr suvni talab qiladi. Bu esa 1 ta blok uchun 1 kunda 1.5 l suv talab qilinadi va suv tejalishi natijasida aholiga ozuqabob mahsulot ishlab chiqiladi. Xonada ekilgan qo‘ziqorinlarni suvga bo‘lgan talabini mevasini ustiga barmog‘imizni tekizib ko‘rib, yorug‘ga qaratsak barmog‘ingiz yaltiramasiga unga suv berish kerak bo‘ladi.

Xonadagi bloklarga suv sepib bo‘lgandan so‘ng, har safar toza havo berish kerak. Chunki hosil yaxshi bo‘lishi va yuqori sifatli bo‘lishi suvga, havoga va belgilangan haroratga bog‘liqdir.

Yuqorida ko‘rsatib o‘tilgan tadbirlarga roiya qilinsa yuqori hosilga erishiladi va sof daromadga ham ega bo‘ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Блажнов А.А. “Основы проектирования грибоводческих сооружений” Москва. 2006
2. Лазарева Галина “Выращивание Грибов” Год: 2003, Аст, Сталкер
3. Лобанкова О.Ю., Есаулко А.Н. “Грибоводство” 2012 Агрус 2011, М.: Мультипресс
4. Морозов А. И. “Выращивание шампиньонов”. Москва. 2009г.
5. Морозов А. И. “Выращивание Вешенки” Год: 2003 Издательство: Аст, Сталкер
6. Морозов А. Вешенка Шампиньон. Сиитак: Выращивание, переработка, применение. Санктпетбург. 2006г.
7. Маури Корхонен “100 грибов” 1981 Лесная промышленность. Москва.
8. Нина Богданова “Домашняя грибная ферма. Вешенка, шампиньон, шиитак”. Москва. 2015г.
9. Умельцев А.П. “Энциклопедия грибника” 2005 М.: Локид-пресс