

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ҚИШЛОҚ ВА СУВ
ХЎЖАЛИГИ ВАЗИРЛИГИ**

ТОШКЕНТ ДАВЛАТ АГРАР УНИВЕРСИТЕТИ

Т а с д и қ л а й м а н
Ўзбекистон Республикаси қишлоқ ва
сув хўжалиги вазири муовини
ҚХИИЧМ бош директори
Ш. НУРМАТОВ
« ____ » _____ 2009 й.

**ДАЙКОННИ ЕТИШТИРИШ, САҚЛАШ,
Фойдаланиш ва уруғчилиги бўйича
ТАВСИЯНОМА**

Тавсиянома Ўзбекистон Республикаси Президенти И. А. Каримовнинг 2008 йил 2 октябр куни Тошкент вилоятининг бир қанча туманларида фермерлар ва деҳқонлар билан бўлиб ўтган учрашувида таъкидлаб ўтган илмий муассасалар ва ишлаб чиқариш ўртасидаги алоқаларни янада мустаҳкамлаш ва уларнинг тадқиқотларини фермер ва деҳқон хўжаликларига кенг тадбиқ қилиш тўғрисидаги фикрларини амалга ошириш мақсадида тузилган.

Тавсиянома фан ва технологияларни ривожлантиришнинг мувофиқлаштириш Қўмитаси “Дайконни сақлаш ва уруғчилиги технологиясини ишлаб чиқиш” А-8-122 илмий лойиҳаси ва ташаббус мавзусини ТошДАУ да бажарилиш даврида илмий изланишларида олинган натижалар асосида тайёрланди. Унда дайконни аҳамияти ва ишлатилиши, уни биологик хусусиятлари, илдизмеваларини етиштириш ва сақлаш, уруғини олиш усуллари ёритилган.

Тавсиянома Тошкент давлат аграр университети илмий услуб кенгашида тасдиқланган (2009 йил даги-сонли баён) ва ЎзҚСХВ ИИЧМ томонидан чоп этишга тавсия этилган (2009 йил “_____” _____ - сонли баён).

Тақризчилар:

Х. Н. Атабаева – қишлоқ хўжалиги фанлари доктори, профессор

А. Аббосов – қишлоқ хўжалиги фанлари номзоди

Муаллифлар: профессор **Зуев В. И.**, қ.х.ф. доктори **Мавлянова Р. Ф.**,
доцентлар: **Қодирхўжаев О. Қ.**, **Атаходжаев А. А.**, ва ассистент **Акрамов У. И.**

К И Р И Ш

Мамлакатимизда аҳолини озиқ-овқат маҳсулотлари, хусусан янги ва сифатли сабзавотлар билан таъминлашга катта аҳамият берилади. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2008 йил 20 октябрдаги “Экин майдонларини оптималлаштириш ва озиқ-овқат экинлари ишлаб чиқариш ҳажмини ошириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги фармони ҳамда 2009 йил 26 январдаги “Озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришни кенгайтириш ва ички бозорни бойитиш бўйича кўшимча чоралар тўғрисида”ги Қарорида озиқ-овқат экинлари ишлаб чиқаришни ошириш, уларнинг ассортиментини кенгайтириш ва аҳолини озиқ-овқат билан таъминлашни яхшилаш кўриб чиқилди.

Инсон узоқ умр кўриши, соғлиғи ва ишлаш қобилияти тўғри овқатланиши ҳамда истеъмол қиладиган маҳсулот сифатига боғлиқдир. Соғлиқни меъёрий кўрсаткичларида бўладиган айрим ўзгаришлар витаминлар, минерал тузлар, антиоксидантлар ҳамда бошқа биологик фаол моддаларни етишмаслиги муҳим сабаб бўлади. Шу сабабли бу моддаларга бой маҳсулотларни истеъмол қилиш муҳим аҳамият касб этади. Бундайлар қаторига, аввало, сабзавотлар мансуб бўлиб, уларни бу хоссаларига кўра “*саломатлик булоғи*” деб атайдилар.

Инсон организми учун зарарли бўлган оғир металллар (кўрғошин, кадмий ва бошқалар) ва радионуклидларни маҳсулотлар таркибида бўлмаслиги муҳим сифат муаммоси ҳисобланади. Шу сабабли, уларни ўзида кам миқдорда тўплайдиган ўсимликларни истеъмол қилиш аҳамиятлидир. Бундай ўсимликлардан бири дайкон ёки япон турпидир.

1945 йил Японияда атом бомбаси портлатилганидан сўнг уни тупроғи ва қирғоққа яқин сувлари кучли ифосланган эди. Ўзида оғир металллар ва радионуклидларни кам даражада йиғадиган (тўплайдиган) ўсимликларни қидириш (излаш) шунини кўрсатдики, дайкон шундай хусусиятга эга ўсимлик экан. Шу даврдан бошлаб у етиштириладиган майдон ва ундан йиғиладиган ялпи ҳосил мунтазам кўпайиб бормоқда. Япония ҳозирги даврда ҳар йили 3,7 млн. тонна дайкон илдизмевасини ишлаб чиқаради, шунингдек бошқа мамлакатлардан 0,9 млн. тонна импорт қилади. Дайкон сўнгги йилларда жаҳоннинг барча мамлакатларига кенг тарқалиб бормоқда. МДХ мамлакатлари ва Ўзбекистон учун сифат жиҳатидан янги ўсимликдир. У бизни мамлакатимизга ўтган асрнинг 70-нчи йилларида интродукция қилинган. У сабзавоткорлар ва аҳоли ўртасида жуда тез оммалашиб бормоқда. У тезпишарлиги туфайли бошоқли дон ва эртаги сабзавотлардан кейин такрорий экин сифатида етиштиришга истикболли ўсимлик.

Бу қиммат баҳо сабзавот ўсимлигини ишлаб чиқаришга тезроқ жорий қилиш учун уни озиқали ва шифобахш, профилактик қиймати, биологик хусусиятлари, етиштириш технологияси, илдизмеваларини сақлаш ва ишлатиш, уруғ олиш усулларини янада чуқурроқ билишни тақозо қилади.

1. ДАЙКОННИНГ УМУМИЙ ТАВСИФИ

Озиқали ва шифобахш-профилактик қиймати. Дайкон – хўжалик ва биологик белгилари жиҳатидан турп ҳамда редискага яқин бўлиб, улар оралиғидаги ўсимлик ҳисобланади. Турпдан у бироз аччиқлик ва ҳидни,

редискадан эса юпка пўст ва майин этни олган. Шу билан бирга, у ўзига хос морфологик, биологик ва хўжалик белгилари, кўп сондаги нав турларига эга бўлиши, уни шу кўрсаткичлари япон турпини (дайкон) мустақил турчага ажаратилишига асос бўлган.

Дайкон илдизмевалари, асосан, кам каллорияли карбонсувлар манъбаи ҳисобланади. Қувват бериш қиймати жиҳатидан бодринг меваси, помидор ва бошқа сабзавотлардан устун, аммо картошка, дуккакли сабзавотлар ва илдизмевалардан паст туради. Дайкон илдизмевалари таркибидаги қуруқ модда миқдори нави, ҳосилини йиғиштириш муддати ва етиштириш шароитига кўра 6 фоиздан 15 фоиз оралиғида бўлади. Улар ўзида қанд, оксил, минерал моддалар, ферментлар, тенги йўқ аминокислота, витамин, антиоксидант, фитонцид ва бошқа биологик актив моддаларни сақлайди.

Шифобахшлик ва таъмини юқори бўлишлиги уни асосий қийматини белгиловчи хоссаси ҳисобланади. Уни илдизмевалари серсув, майин бўлиб, турпда мавжуд тахир-аччиқ таъмга эга эмас. Улар янгилигича, димлаб, қовуриб, тузлаб, сиркалаб ва қуритиб ишлатилади. Ёш барглари ва уруғ палла даврдаги ўсимликлари таомга ишлатилади.

Сут-ўсимлик комбинацияси асосида тайёрланган озиқ-овқат маҳсулотларга илдизмевалардан тайёрланган пюре яхши кўшимча (компонент) ҳисобланади.

Дайкон тупроқдан минерал моддаларни танлаб ўзлаштириши, уни техноген моддалар билан кўп зарарланган ерларда етиштиришга имкон яратади. Дайкон илдизмевалари оғир металлар ва радионуклидларни бошқа ўсимликларга нисбатан 2-4 марта кам тўплайди.

Дайкон жигар ва буйракларни “санитари” ҳисобланади. Жигар ва буйраклардаги тошларни барча сабзавотлардан фақат турп, дайкон ва еркалампир (хрен) эритиш хусусиятига эга. Аммо, турп ва еркалампир таркибида юрак ва ошқозон-ичак шиллиқ пардалари фаолиятига салбий таъсир қилувчи аччиқ маза берадиган турп ёғи кўп бўлади, дайкон эса, бундай нобоб таъсирга эга эмас.

Дайкон – С, В₁, В₂, РР витаминларининг, бета-каротинини сахий манбаидир. У организмни турли хилдаги касалликлардан тозаланиши ва олдини олишга ёрдам берувчи кўп миқдордаги парҳез толаларни ўзида сақлайди.

Дайкон кам каллорияли карбонсувлар манбаи бўлганлиги учун қанд (диабет) ва семириш касалликларидан қийналадиган шахсларга зарур озиқадир. У сийдик ва сафро хайдаш хусусиятлари, безгақ, камқонлик, мускул ва бўғинлардаги оғриқни даволашда ҳам фойдалидир.

Ботаник ва морфологик тавсифи. Турп, редиска ва дайкон *Карамсимонлар* оиласига мансуб бўлиб бир *Raphanus sativus L.* турига киради. Бу тур уч турчага: европа турпи – *subsp. sativus*, хитой турпи – *subsp. sinensis*, япон турпи (дайкон) – *subsp. acanthiformis* ларга бўлинади. Дайкон турчаси икки: кузги ва қишки иқлимтипни ўз ичига оладиган кузги-қишки (*convar acanthiformis*) ва баҳорги ва ёзги иқлимтипли баҳорги-ёзги (*convar minovase (Kitam) Sazon*) хилтурчаларни ўз ичига олади.

Япония дайкон турпи ватани ҳисобланиб, тахминларга келиб чиқган. Дайкон ҳозирги даврда жаҳонда кенг тарқалган бўлиб, у етиштириладиган майдон Япония ва Осиёнинг жанубий-шарқ қисмида энг кўп мужассамлашган.

Дайкон МДХ мамлакатлари ва Ўзбекистонга ўтган асрнинг 70-нчи йилларида интродукция қилинган бўлиб ва у кенг миқёсда оммалашиб бормоқда.

Дайкон Япониянинг турли экологик шароитларида кўп асрлар мабойнидан экилиши ва бу экин селекциясини жадал олиб борилиши туфайли тезпишарлиги, шакли, илдизмеваси ўлчамлари, уларни тупроққа юза ёки чуқур жойлашиши билан бири-иккинчисидан кескин фарқ қиладиган кўп сондаги (700 яқин) нав ва дурагайлари яратилишига сабаб бўлган.

Уларни кўп хилма-хил бўлишига қарамасдан, дайкон ўсимлигини турча сифатида тавсифловчи ўзига хос морфологик белгиларга эга.

Дайкон 2 м чуқурликгача кириб борадиган ва энига – 1,5 м гача тараладиган ўқилдиз тизимига эга. Ўсув даврида барглари тўпбарг, уруғ берадиган босқичида эса спиральсимон жойлашади. Барглари – ялтироқ-кўк, энсиз лирасимон, 5-20 жуфт кертikli, кўпинча тукли бўлади. Тўпбарги – тик ва ёйилиб ўсадиган шаклда. Тўпбарг 15-50 барглардан иборат бўлиб, узунлиги 20-60 см ва ундан кўп бўлади. Тўпбаргини тузилиши ва барглари кертikliги қисқа ўсув даврида қуёш энергиясидан самарали фойдаланишни таъминлайди.

Дайкон илдизмевалари ранги, шакли, узунлиги, диаметри, вазни, тупроққа ботиб ўсишига кўра хилма-хил бўлади. Илдизмевалари ранги оқ ёки оч кўк бошчали, шу билан бирга бошқа ранглилари ҳам учрайди. Шакли кўпчилик холларда, асосан, ўткир учли цилиндрсимон, узунлиги 20-70 см ва диаметри 2,5-11 см. Илдизмевалар вазни 200 г дан 3,5 кг ташкил этади, аммо жуда йирик илдизмевали навлар ҳам учрайди (20 кг ва ундан кўп).

Дайкон эрта баҳорда экилганида илдизмева ҳосил қилиб ёки қилмай пояси шаклланади. Кечки муддатда экилганда эса илдизмева ҳосил қиладиган, уни баҳорда экилса бўйи 80 см га яқин 20-30 дона баргли поя ҳосил бўлади. Гуллари алоҳида гултожбаргли ва икки жинсли. Гултож барглари – оқдан бинафша ранггача бўлади. Гултўплами – шингил. Бир йилда уруғ олиш учун экилганлари ниҳол ҳосил бўлганидан 50-59, икки йилликларида эса – 20-25 кундан сўнг гуллай бошлайди. Дайкон меваси 2-4 бўлимли, 2-4 см узунликда, 3 донадан 13 донагача уруғ ҳосил қиладиган кўзоқ. Дайкон уруғи – думалоқ ёки ясси думалоқ, жигарранг бўлади. 1000 дона уруғи вазни 5-15 г. Уруғлар униш хусусиятини 5-7 йил мобайнида сақлайди.

Биологик хусусиятлари. Дайкон ёруғликни жадал бўлишини талаб этади ва соя ерда яхши ўсмайди. У узун кун талаб ўсимликлар қаторига киради. Турли навларини куннинг узунлигига талаби турлича. Японияда барча нав ва дурагайлари 4 катта иқлимтип гуруҳга бирлаштирилган бўлиб, уларнинг номлари ҳосилни йиғиш мавсумига мос келади: Аки (кузги), Нацу (ёзги) ва Хару (баҳорги). Кузги ва қишки иқлимтипларга мансуб навлари 12-14 соатли кунда; баҳорги ва ёзгилари эса – 14-16 соатли кунда гуллаш босқичига ўтадилар. Баҳорги ва ёзги иқлимтипларга мансуб навлари юқори кенгликлардаги узун кунли минтақаларда, нисбатан, гулпоя чиқаришга чидамлидир.

Дайконни кузги-қишки гуруҳига мансуб турларининг туманлаштирилган навлари Ўзбекистон шароитида, март ойида экилса тўлиқ гулпоя чиқаради, июл ойи охирида экилганда эса – гулпоя чиқармайди.

Дайкон навлари ҳароратга талабчанлигига кўра бири-иккинчисидан кескин фарқ қиладиган. Кўпчилик навлари уруғ бериш босқичига (репродуктив) ўсиши учун

+5...+10°C ҳарорат таъсир этишини талаб этади. Уруғи +1...+3°C ҳароратда унабошлайди, уруғлар ва ўсимликларни яхши ўсиши учун +20...+26°C ҳарорат қулай ҳисобланади. Ҳарорат +30°C бўлса, ўсимликларга салбий таъсир этади.

Дайкон тупроқ ва ҳаво намлигига талабчан. У учун тупроқ намлиги 75-85% НВ бўлса энг қулай ҳисобланади. Ҳаво намлиги 60 фоиздан паст бўлса, илдизмевалари ўсишини кечиктиради, ёғочлашиш элементлари ҳосил бўлишини кучайтиради ва аччиқ бўлиб қолишига шароит яратади.

Дайкон илдизмеваларини тупроққа ботиб ўсиши ҳисобга олинса, у енгил ва оғир тупроқларда етиштиришга яроқлидир. У минерал ўғитлар берилишига талабчан, хусусан калийлиларга. Дайкон оғир металллар билан юқори даражада зарарланган тупроқларда чидамлидир.

Агрономик аҳамияти. Дайкон асосан озик-овқат экини. Шу билан бирга уни барги ва нотовар илдизмевалари чорва учун озика ўрнида фойдаланиш мумкин. У чорва моллари ичини суради, шу сабабли уни бошқа озикалар билан қўшиб фойдаланилгани маъқул.

Дайкон қатор орасига ишлов бериладиган экин, уни етиштириш бегона ўтларни кўпайишини камайтиради, шу сабабли у, бегона ўтлардан тоза ерларни талаб этадиган ўсимликлар учун яхши ўтмишдош ҳисобланади.

Дайкон кеч ёз муддатда етиштирилганида касаллик ва зараркунандалар билан деярли зарарланмайди, шунинг учун пестицидларни қўллашга зарурият йўқ. Шу сабабли ва тупроқдан оғир металллар ҳам радионуклидларни сингдирмаслик (ўзлаштирмаслик) хусусияти туфайли дайкон юқори экологик тозадир.

Дайкон Ўзбекистон шароитида бир ва икки йиллик экин сифатида ўстирилиши мумкин. У эрта баҳорда экилганда биринчи йили илдизмева ҳосил қилмай ёки майда илдизмева ҳосил қилиб гулпоя, гул ва уруғ беради. Июнь ойи охирида йиғилган уруғларини август бошланишида экиш учун фойдаланиш мумкин.

Кеч ёз муддатда экилганда (август) ўсимликлари гулпоя чиқармайди ва тўлик (етилган) илдизмева берадилар. Қишда ўра ёки омборхонада сақланган илдизмевалар келгуси йили эрта баҳорда далага экилади ва июн ойининг биринчи ярмида уруғи олинади.

Дайконни тезпишарлиги ва юқори маҳсулдорлиги уни қимматбаҳо хўжалик хусусияти ҳисобланади. Ўзбекистонда етиштириладиган навлари ўсув даври 60-70 кун бўлиб, ёзда экилганда гектаридан 40-80 т ҳосил шакллантиради. Бу, дайконни бошқоқли дон, эртаги сабзавотлар ва картошка ҳосили йиғиштирилганидан сўнг яроқли ҳамда суғориладиган ерлардан унумли фойдаланишни таъминлайдиган истикболли экинлигини кўрсатади.

2. ИЛДИЗМЕВАЛАРНИ ЕТИШТИРИШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Навлар. Ёзги ва баҳорги иқлимтипларга мансуб навлар узун кунли минтақаларга анча яроқли. Дайконни кузги-қишки навлари Ўзбекистонда кеч ёз муддатда экилса ҳам яхши битади. Бу ерда дайконни ватанимиз селекцияси яратган Куз хадяси (2001 й.) ва Содик (2004 й.) навлари туманлаштирилган.

Ўзбекистонда туманлаштирилган ватанимиз селекцияси навлари қуйидаги морфологик ва биологик хусусиятлари билан тавсифланади.

Куз хадяси. Ниҳоллар ҳосил бўлганидан техник етилгунча бўлган давр 60-65 суткани ташкил этади. Ўсимликлари бўйи 40-45 см, тўпбарглари бироз кўтарилган. Барглар кўк, сезилар-сезилмас қабарикли. Баргларини ўртача узунлиги 27-30 см, эни 15-20 см.

Илдизмевалари оқ рангли, цилиндрсимон, 25-30 см узунликда, диаметри 4-5 см, юзаси текис, 1/3 қисми ер сатҳидан юқорига чиқиб туради (расм-1).



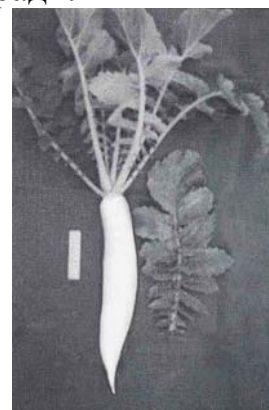
Расм 1. Дайконни Куз хадяси нави

Тошкент вилояти шароитида август ойи бошланишида экилганда умумий ҳосилдорлиги 55-60 т/га ташкил этади. Товарбоп илдизмевалари ўртача вазни – 500-600 г. эти оқ, серсув, зич, аччиқ эмас. Таъм сифати яхши 4,5-5,0 баллда баҳоланади.

Уруғлик ўсимликлари баландлиги 85-100 см, гуллари ҳосил бўладиган поялари тик ўсувчан, шоҳланиши ўртача, гуллари тиниқ – бинафша рангли, кўзоғи 6-7 см узунлигида, уруғи овалсимон, ўртача йирикликда, оч-жигарранг.

Кузда етиштирилганда гуллаб кетиши кузатилмайди, эрта баҳорда экилганлари эса илдизмева ҳосил қилиш босқичини четлаб ўтиб гулпоя ҳосил қилади. Нав куз даврида етиштирилганда илдизмева шакллантиради.

Содик нави. Ўсув даврида ниҳолари ёппасига униб чиқганидан техник етилгунча 55-60 суткани ташкил этади. Тўпбарги ўртача баландлиги – 44-46 см, диаметри 50-55 см, барглари сони 24 данадан 30 дона оралиғида бўлади. Барги мураккаб бўлиб, беш-олти жуфт узунчоқ ён тилимли бўлақлардан иборат, юқорисидаги бўлаги энг йирик, ранги кўк, баргини четлари кунгурали.



Расм 2. Дайконни Содик нави

Барг сатҳи сезилар-сезилмас қабарикли ва сийрак тукли. Баргларининг ўртача узунлиги – 29,6 см, эни 15,8 см, барг банди узунлиги – 8,2 см (расм 2.)

Илдизмева чўзиқ-цилиндрсимон, 24-30 см узунликда, 5,4-6,0 см диаметрли эти оқ, сувли, зич. Мазасини сифати 4-5 балл билан баҳоланади, аччиқлиги йўқ. Ҳосилдорлиги гектарида 63-66 т ни ташкил қилади. Товарбоп илдизмеваларининг ўртача массаси – 580-650 г.

Гуллайдиган ўсимлик (уруғлик) баландлиги 120-150 см етади, гул поялар тик ўсади. Ўртача шоҳланган. Гуллари оч-бинафша рангда. Меваси – кўзоқча. Кўзоқчаларни ўртача узунлиги – 5,8-6,7 см, уруғлари ўртача катталиқда, овалсимон шаклда, оч-жигарранг.

Майдонни танлаш, тупроқ ва ўғитларни тайёрлаш. Дайконни шўрланмаган ва ботқоқланмаган ерлардан бошқа хоҳлаган тупроқларда етиштириш мумкин. Аммо, бошқа илдизмевалилар сингари, у яхши ўғитланган кумлоқ ва енгил соз бўз тупроқли ерларда яхшироқ етилади. У органик моддаларга анча бой ўтлоқи тупроқларда ҳам яхши ўсади.

Дайкон илдизмеваларини етиштириш фақат ёз-кузги даврда олиб борилади. Шу боис Ўзбекистон шароитида у бошоқли ғалла, эртаги сабзавотлар ва картошкadan сўнг такрорий экин сифатида етиштирилади. Дайконни редиска, эртаги оқбош ва гул карамдан сўнг жойлаштириш ярамайди, чунки уларда дайкон билан бир хил кўпчилик касаллик ва зараркунандалар учрайди.

Ўтмишдош экинлар ҳосили йиғиштирилгандан сўнг, ўсимликлар қолдиғи йиғиштирилиб, дала ағдарилиб хайдалади. Хайдашдан олдин фосфор – калийли ўғитлар ёки таркибида фосфор ва азот бўлган аммофос солинади.

Дайкон учун органик ўғитлар солиш тавсия этилмайди, чунки улар илдизмеваларни шаклини бузилишига олиб келади. Минерал ўғитлар комплекс ҳолда берилиши керак. Бир томонлама фақат азотли ўғитларни солиш илдизмеваларни ёрилишига, фақат фосфорли ўғитлар солинганда – илдизмеваларни майдалашиб қолишига олиб келади.

Фосфорли ва калийли ўғитларни меъёрини дайконда қўллаш хали ўрганилмаган. Дайконга турдош турп ва бошқа илдизмевалиларга гектарига бўз тупроқларда N – 120-150, P₂O₅ – 80-100 ва K₂O – 40-50 кг, ўтлоқи тупроқларда эса 80-100, 80-100 ва 40-50 кг солиш тавсия этилади. дайкон қисқа ўсув даврига эга бўлганли ва такрорий экин сифатида етиштирилиши туфайли, азотли ва фосфорли ўғитларни биринчи экин йиғиштириб олингандан сўнг ерни хайдаш олдидан солинади, азотли ўғитларни эса ўсув даврида, икки озиклантиришда берилади.

Тошкент ДАУ тажрибалари шуни кўрсатдики, азотли ўғитлар билан биринчи озиклантиришни – ниҳоллар униб чиққандан сўнг икки ҳафта ўтгач ва иккинчисини – биринчисидан сўнг икки ҳафта ўтгач ўтказиш керак. Икки озиклантиришда азотни умумий меъёри гектарига 120-150 кг.

Бегона ўтларни камайтириш учун ер хайдалгандан сўнг, олинган сув жуяклар орақали ғаламус суғоришни қўллаш самаралидир. Бунда тупроқ намланиб бегона ўтларни уруғини униб чиқишига ёрдам беради, униб чиққан ниҳоллар суғорилгандан сўнг 8-10 кун ўтгач чизеллаш орқали йўқотилади.

Дайкон уруғлари майда бўлганлиги учун тупроққа яхши ишлов берилишини талаб қилади. Шу боис у чезиллангандан сўнг кўндалангига икки маротаба борона солинади, сўнг тупроқ юзини текислаш учун мола солинади.

Экиш. Ўзбекистонни марказий минтақаси шароитида дайконни озикалик мақсадлар учун энг яхши экиш муддати августни биринчи декадаси ҳисобланади. Бундан кечроқ муддатларда экилганда илдизмеваларни ҳосилдорлиги камаяди. Дайконни августни охириги беш кунлигида экиш мақсадга мувофиқ эмас. Августни иккинчи декадасида экилганда яхши ҳосил анча кечроқ йиғиштирилганда олинади.

Июлни учинчи декадаси бошида экиш сифатли илдизмеваларни олиш имконини бермайди. Бу муддатада экилганда ҳосилдорлик жуда ошада, аммо дағал, ёғочланган ва аччиқ, исьтемом қилишга яроқсиз илдизмевалар шаклланади.

Кўлда экиш учун мола солингандан сўнг кенлиги 70 см ли эгатлар олинади ва экиш олди суви берилади. Механизациялаштирилган экишни текис майдонда олиб борлиб, бир йўлла суғориш эгатлари олинади. Оналик илдизмеваларни олиш учун уруғлар кенг қаторли усулда, қаторлар орасини 70 см қилиб бир қатор экилда. Қаторларда уруғлар бир-биридан 3-5 см масофада экилади. Уруғларни экишда уни чуқурлиги 2-3 см ни ташкил қилиши керак.

Парваришlash ва йиғиштириш. Уруғлар экилиши билан униб чиқиш олди суви берилади. Ниҳоллар 4-5 кундан сўнг кўринади. Уруғ униб чиқиб ниҳоллар пайдо бўлгандан сўнг биринчи маротаба ягана қилинади, бунда ўсимликлар бири-бириндан 5-6 см масофада қолдирилади. 1,5-2 ҳафта ўтгач

иккинчи охирги ягана ўтказилади. Бунда 1 пог. м да 7-8 та ўсимлик қолдирилади, яъни уларни оралиғи 13-14 см масофада бўлади.

Ўсимликларни парваришlash суғоришни, тупроқни юмшатиш ва икки мартаба озиклантиришни ўз вақтида ўтказишдан иборат. Август ойида суғоришларни ҳар ҳафтада бир, сентябр ва октябрда – 8-10 кундан кейин ўтказилади. Октябр ўрталарида суғоришлар тўхтатилади. Эгатларда ўсимликлар тутатиб кетгунча 1-2 суғорилгандан сўнг, эгатлар ораси культивация қилинади, суғориш олдида эса суғориш жўякларни олинади. Яганалар ўтказилгандан сўнг қатордаги тупроқ юмшатилади.

Уруғли оналик илдизмеваларни йиғиштириш октябрни охирги беш кунлиги – ноябрни биринчи беш кунлигида олиб борилади. Илдизмевалар енгил тупроқларда палагидан тортиш йўли билан суғорилади, оғир тупроқларда эса уларни атрофи илдизмеваларга шикаст етказилмай улар қовланиб олинади. Илдизмеваларни барги бош қисмининг 1,5-2 см юқорисидан кесиб ташланади. Илдизмеваларни қишда яхши сақланиши учун: палакни илдизмеваларни йиғиштириб олиш олдида ёки тезда ундан сўнг олиб ташлаш, қазиб олинган илдизмеваларни шамол ва қуёшдан асраш учун ёпиш, илдизмеваларни майда тупроқлардан тозалаб олишдан қочиш, майда илдизлардан тозаламаслик ва қоплагич тўқималарни шикастлантормаслик зарур.

3. ИЛДИЗМЕВАЛАРНИ САҚЛАШ

Дайкон илдизмеваларини сақлаш ўзига хос хусусиятларига эга. Улар 90% га яқин ва ундан ортиқ сувдан таркиб топган. Сувнинг катта қисми осон ҳаракатланувчан шаклда бўлади. Бу модда алмашинувини кучайтириш ва илдизмеваларни ташқи муҳит омилларига сезгирлигини оширишга имкон беради.

Дайконда чуқур тиним даври нисбатан қисқалиги билан тавсифланганлиги илдизмеваларни омборхоналарда сақланганда қиш ўрталариданоқ улар ўса бошлайди.

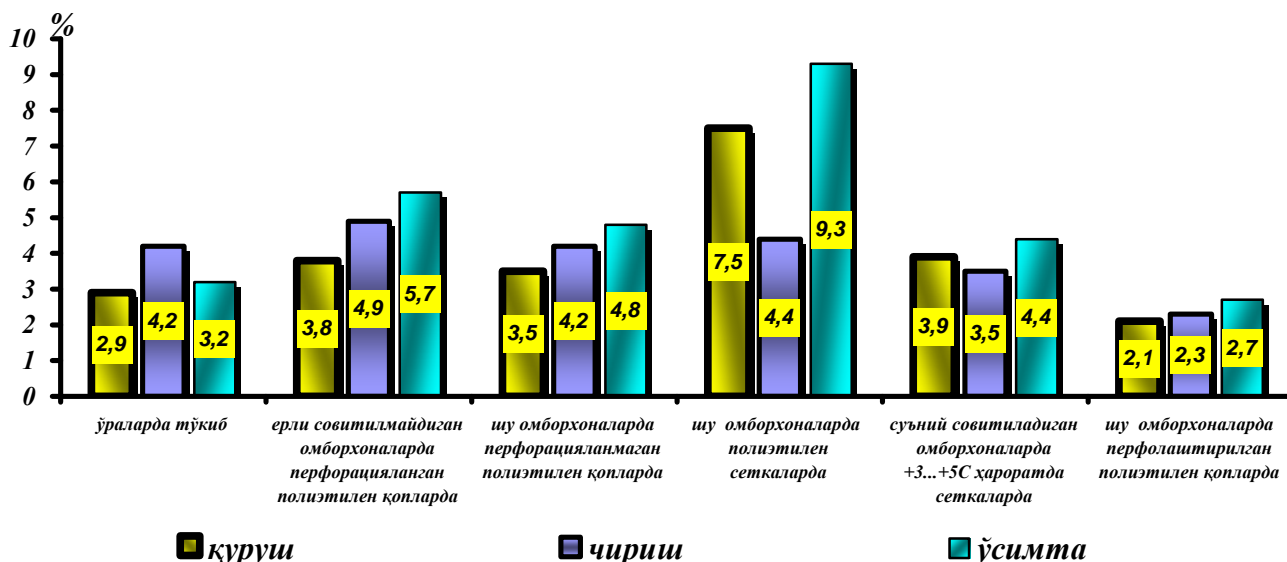
Тавсияларда дайкон илдизмеваларини сақлашда мақбул ҳарорат 0°C дан то +3...+5°C атрофида, ҳавонинг нисбий намлиги эса 80-85 дан 94-96% атрофида бўлиши кўрсатилган. Дайкон илдизмеваларини сақланувчанлиги ва сақлаш усуллари бўйича аниқ бир фикр йўқ. Уларни ўраларда, бурталарда, стационар омборхоналарда турли идишларда: контейнерларда, яшиқларда, полиэтилен қопларда ва бошқаларда сақлаш мумкин. Илдизмевалар устидан қум ёки тупроқни ёйиб қаватлаб сақлаш жуда самарали деб ҳисоблайдилар.

Кузги иқлим типига кирувчи нав намуналари сақлашга кўпроқ моил эканлигини аниқланган. Ўзбекистонда туманлаштирилган дайкон навлари, кузги иқлим типига киради ва уларни илдизмевалари яхши сақланувчанлик хусусиятига эгадир.

Дайкон илдизмевалари сақлашда куруқ моддалар таркибини камайиши кузатилади. Илдизмеваларни қумда устма-уст жойлаштириб сақлашда эрувчан куруқ моддаларни йўқолиши энг кам бўлади.

Буни инобатга олиб Ўзбекистонда дайконга турдош турпни ўраларда, оддий ерли совитилмайдиган ва совитиладиган омборхоналарда сақлайдилар, илдизмевалар солинадиган асосий идиш тури сифати сетка ва перфорацияланган ва перфорацияланмаган полиэтилен қоплар ҳисобланади. Тошкент ДАУ да айнан

бу усулларда ва идишларда дайкон илдизмевалари сақланиб уларни сақланувчанлигига таъсири ўрганилган. Бунда сақлаш 1 ноябрдан 1 мартгача давом этиб, 120 кунни ташкил қилган. Энг кўп йўқотишлар илдизмеваларни оддий ерли совитилмайдиган омборхоналарда сақланганда кузатишлар. Бу омборхоналарда сақланганда идиш турига кўра умумий йўқотишлар 12,5-21,2% ни ташкил қилган. Ўраларда сақланганда умумий йўқотишлар 10,3% ни, суъний совитиладиган омборхоналарда эса идиш турларига кўра 7,1-11,8% ни ташкил қилган (3-расм).



3-расм. Дайкон илдизмеваларини турли усулларда ва идишларда сақланганда йўқотишларни тури ва салмоғи

Совитилмайдиган ҳам совитиладиган омборхоналарда сеткаларда жойлаштириб сақланган дайкон илдизмевалари полиэтилен қопларга жойлаштириб сақлангандагиларга нисбатан йўқотишлар 4,7 ва 6,8% га кўпроқ бўлган. Перфорацияланмаган очик қопларда эса перфорацияланган қоплардагига нисбатан йўқотишлар 1,9% га кам бўлган.

Шундай қилиб, Ўзбекистон шароитида куз охири ва қишда дайкон илдизмеваларини ўраларда, ҳам совитилмайдиган ва совитиладиган омборхоналарда сақлаш мумкин. Илдизмеваларни омборхоналарда сақлашда уларни сеткалардан кўра перфорацияланган ҳам перфорацияланмаган полиэтилен қопларда сақлаш яхшироқ. Синалган усуллардан илдизмеваларни сақланувчанлиги совитиладиган омборхоналарда илдизмеваларни полиэтилен қопларга солиб сақлаш энг самарали экан. Аммо, ҳисоблар шуни кўрсатдики, дайкон илдизмеваларини қишда суъний совитиладиган омборхоналарда сақлаш мақсадга мувофиқ эмас, чунки ижарага тўланадиган кўшимча харажат йўқотишларни қисқариши ҳисобига қопланмайди. Шу боис кузги-қишки даврда сақлашни энг яхши усули оддий ўраларда сақлаш ҳисобланади. Баҳорги даврда илдизмеваларни тез ўсиб кетишини олдини олиш учун уларни суъний совитиладиган омборхоналарга кўчириб ўтказиш керак.

Изланишларда яна шуни кўрсатдики, сақлашда йўқотишларни камайтириш учун қишки сақлашга қўйишга августни биринчи декадасида экиб, ўсимликлар қалинлигини гектарига 114 минг тупдан оширмай етиштирилган ва гектарига 120-

150 кг таъсир қилувчи модда холида азотли ўғитларни икки қисмга бўлиб озиқлантирилган илдизмевалардан фойдаланиш зарур экан.

4. УРУҒЧИЛИК

Уруғчилик усуллари. Ўзбекистонда дайкон уруғлари қуйидаги икки усулларда етиштирилади:

1. икки йиллик кўчириб ўтказиладиган, бунда она илдизмева ёз-куз даврида етиштирилиб, қишда омборхона ёки ўраларда сақланади ва келгуси йили баҳорда очик майдонга экилади, ундан ёзда уруғ олинади;
2. кўчириб ўтказилмайдиган бир йиллик, бунда уруғ очик майдонга эрта баҳорда экилади, бунда уруғ очик майдонга эрта баҳорда экилади. Ўсимликлар илдизмева ҳосил қилиб ёки ҳосил қилмай, гулпоё чикаради ва уруғи ёз фаслининг ўрталарида пишиб етилади.

Ундан ташқари қуйидаги усулларни ҳам қўллаш мумкин:

1. бир йиллик кўчириб ўтказиладиган, бунда она илдизмева ёки штеклинги (уруғлик) қиш-эрта баҳор даврида иссиқхоналарда ўстирилиб, сўнг очик ерга ўтказилади, уруғи ёз охирида олинади;
2. кўчириб ўтказилмайдиган икки йиллик, бунда уруғ кеч ёз муддатида экилиб етиштирилган илдизмевалар қишда далада ўз ўрнида қолдирилади, уруғи келгуси йили ёзда пишиб етилади.

Аммо кўчириб ўтказиладиган бир йиллик усул жуда кўп меҳнат талаб қилади, икки йиллик кўчириб ўтказилмайдиган эса фақат илиқ қишда мумкин, лекин уни билиб бўлмайди. Уруғни олиш имкони бўлганда ҳам уларни унувчанлик ва ҳосилдорлик сифатлари икки йиллик кўчириб ўтказиладиган ва бир йиллик кўчириб ўтказилмайдиган усуллардан олинган уруғлардан паст.

Уруғларни икки йиллик кўчириб ўтказиладиган усулда етиштириш. Бу усулда биринчи йилда она илдизмевалар етиштирилади. Она илдизмеваларни етиштириш технологияси озуқалик мақсадлар учун етиштириладиган илдизмеваларга ўхшашдир. Аммо ўзига хос хусусиятлари ҳам мавжуд.

Она илдизмеваларни олиш учун уруғ 1 августдан 20 августгача экилиши мумкин. Аммо, кўп уруғ ҳосилини берувчи яхши ривожланган ўсимликлар 10 августда экилган она илдизмевалар беради. Она илдизмеваларни олиш учун 20 августдан кечиктириб уруғни экиш ўсимликларни уруғ маҳсулдорлигига, олинadиган уруғни экишга яроқлилиқ ва ҳосилдорлик сифатига салбий таъсир этади.

Оналик илдизмеваларни кенг қаторли усулда, қаторлар орасини 70 см, қатордаги ўсимликлар орасидаги масофани 12-20 см қилиб, яъни 1 пог. м. 5-8 та ўсимлик жойлаштириб етиштириш мумкин. Аммо, қатордаги ўсимликлар орасини 15-16 см масофада ёки ҳар бир пог. м. га 6 тадан ўсимлик жойлаштириб етиштирилган оналик илдизмевалар энг маҳсулдор уруғ берувчи ва юза бирлигидан олинadиган уруғ ҳосилини кўпайишини таъминловчи, яхши ривожаланган уруғлик ўсимликларни ҳосил қилар экан. Бу она илдизмевалардан олинadиган уруғлар экишга яроқлилиги ва ҳосилни сифатлилигига кўра қалин жойлаштириб етиштирилган илдизмевалардан олинган уруғларга нисбатан устун туради.

Она илдизмеваларни етиштириш даврида икки маротаба навдорлик ва фитосанитар тозалашлар ўтказилади: биринчиси – сўнгги яганалашдан сўнг, иккинчиси – 85% ўсимлик илдизмева шакллантиригандан сўнг. Тозалашларда навга хос бўлмаган, кучсиз ривожланган ва касалланган ўсимликлар олиб ташланади. Иккинчи тозалаш ўтказилгандан сўнг ўша захоти экиш майдони апробация қилиниб, тегишли далолатнома тузилади.

Она илдизмевалар октябрни сўнги беш кунлиги – ноябрнинг биринчи беш кунлигида йиғиштирилади. Барглари илдизмева бошчасидан 1,5-2 см баландликка кесилади. Навга хос типик касаллик ва зараркунандалар билан шикастланмаган она илдизмевалар сақлашга ажратилади. Сақлашга қуйиш олдидан илдизмевалар зарарсизлантирувчи дорилар билан ишлов берилади.

Она илдизмеваларни далага экишдан олдин совитилмайдиган ҳамда совитиладиган омборхоналарда сақлаш яхши. Аммо, совитилмайдиган омборхоналарда сақланганда, кўпроқ чиқитга чиқиш кузатилади, суъний совитиладиганларда сақланганда ниҳолларни хатоси кўпроқ бўлиб, уруғли ўсимликларни маҳсулдорлиги пастроқ бўлади.

Дайкон турп ва редиска билан осон чатишади. Шу боис бу экинларни уруғчилик майдонлари ҳаётини иккинчи йилида 2 км дан кам бўлмаган масофага жойлаштириш мумкин эмас.

Ўзбекистоннинг марказий минтақаларида она илдизмеваларни март ойининг биринчи декадасида экилади. Экиш учун вазни 250-500 г ли она илдизмевалардан фойдаланилади. Уруғлик илдизмевалар омборхоналарда чиқарилаётганда, чириган, навга хос бўлмаганлар чиқитга чиқарилиб, баҳорги танлов далолатномаси тузилади. Уруғлик илдизмеваларни экишда кўчат экадиган машиналардан фойдаланиш ҳам мумкин. Қўлда экиш учун қаторлар орасини 70 см, чуқурлигини 15-20 см қилиб эгатлар олинади. Уруғлик илдизмеваларни қатордаги оралиғини 30 см масофада эгат тубига бостириб, уларни устига эгатнинг ҳар икки томонидан тупроқ тортилади ва эгат ўрнида ўргач ҳосил қилинади. Илдизмева устига ёпиладиган тупроқ қалинлиги 3-4 см бўлиши керак.

Ниҳоллар ҳосил бўлгандан сўнг қаторлар ораси юмшатилади ва озиқа ўғитлари солиниб суғориш жўяклари очилади. Икки ҳафта ўтгач гектарига таъсир қилувчи модда ҳисобида 50-70 кг дан азот ва фосфор солиниб иккинчи марта озиқлантирилади.

Суғоришлар ёғингарчилик ва тупроқнинг ҳолатидан келиб чиққан ҳолда бошланади. Бу одатда апрелнинг ўрталарига тўғри келади. Суғоришлар ҳар 8-10 кундан сўнг олиб борилади. Уруғ йиғиштирилишига икки ҳафта қолганда суғориш тўхтатилади. Уруғликлар қатор ораларда тутшиб кетгунча қатор оралар культивация қилинади, қатордаги ўсимликлар орасидаги бегона ўтлар юлиб ташланади.

Уруғли ўсимликларни ўстириш даврида, улар гуллаши олдидан уруғлилар текширилиб навдорлиги бўйича тозалаш ўтказилади. Гуллаш даврида туплар ёнига қоziқлар қоқилиб уларга туплар боғлаб қўйилади. Қўзоғи оч сарик, уруғи эса оч жигар рангга кирган даврда, уруғлик ўсимликлар танлаб йиғиштирилади. Уруғларни тўлиқ етилиши учун йиғиштирилган ўсимликлар боғ-боғ қилиб боғланиб 1-2 ҳафта сақланади. Сўнг уруғлик ўсимликлар янчилади. Уруғ кучли шамолда эланади ва қуритилади.

Бир йиллик кўчириб ўтказилмайдиган усул. Бунда уруғ бир мавсумда, эрта баҳорда тўғридан-тўғри далага экилиб баҳор-ёз мавсумида ўстирилади ва янги уруғ шу йилнинг ёз фаслини ўрталарида олинади.

Бу кам меҳнат талаб этадиган ва содда, чунки бу она илдизмеваларни етиштиришни, йиғиштиришни, сақлаш ва экишни талаб этмайди. Ўғит ва бошқа материалларга талаб камаяди. Харажатларни камайиши ҳисобига етиштирилган уруғ таннарҳи анчагина паст бўлади. Аммо, илдизмеваларни сақланишга яроқлиги ва уларни ички тузилиши бўйича танлаб олишга имконият бўлмаганлиги учун, у 1-2 бўғин (репродукция) уруғларни етиштиришда фойдаланилиши мумкин, лекин элита уруғларни етиштиришда бу усулдан фойдаланиш мумкин эмас.

Дайкон уруғчилиги учун ерни экишга тайёрлаш бошқа эртаги сабзавотлар учун тайёрлаш каби амалга ошрилади. Ер кузда юмшатилиб ағдариб ҳайдалади ва текисланади. Эрта баҳорда далага чиқиш имконияти бўлиши билан икки мартаба бўйи ва кўндалангига борона қилинади ва ер сатҳини текислаш учун мола босилади. Бу кўпинча Ўзбекистоннинг марказий минтақалари шароитида март ойининг биринчи ярмига тўғри келади.

Дайкон уруғчилик майдонлари катта бўлмаслиги сабабли бу экинни экиш одатда қўлда бажарилади. Бундай ҳолда баландлиги 15-16 см, қатор ораси кенглиги 70 см ли эгатлар олдиндан тайёрлаб қўйилади.

Уруғ экилишидан олдин пуштани ўртасидан қозикча ёрдамида чуқурлиги 3-4 см ли ариқча очилади. Ариқча тубига 3-5 см ораликда уруғ жойлаштирилади. Уруғ сепилганидан сўнг тупроқ ўша қозикча билан уруғ устига ёпилади. Бунда уруғ 2-3 см чуқурликка кўмилади. Бундай бир қаторли экишда уруғ сарфи гектирга 3-4 кг ни ташкил этади.

Одатда дайкон уруғлари табиий намлик ҳисобига униб чиқади. Агар баҳор фасли қуруқ келса ва ёғингарчилик бўлмаслиги эҳтимоли бўлса, уруғ экилганидан сўнг суғориш меъёрини камайтириб хокоп суви берилади.

Етарли ҳарорат ва намлик бўлганда, ниҳоллар уруғ экилгандан 4-5 кундан сўнг пайдо бўлади ва қатқалок ҳосил бўлишга улгурмайди.

Ўсимликларни зарур қалинлигини шакллантириш учун 1-2 марта ягана қилинади. Агар икки марта ягана қилиш режалаштирилган бўлса, уни ниҳоллар кўринган заҳоти ўсимликлар орасини 5-6 см масофада ва 12-15 кундан сўнг эса 15 см масофа қолдириб ягана қилинади. Агар ягана бир марта қилинадиган бўлса, бунда у ниҳоллар ҳосил бўлганидан 10-12 кун ўтгач ўтказилади.

Уруғчиликни кўчириб ўтазилмайдиган бир йиллик усулида ўстирилаётган ўсимликлар, баҳорнинг узун кунли шароитида ўсиб тўпбарг шакллантирадилар ва яровизация босқичига ўтадилар. Ниҳоллар ҳосил бўлганидан 39-42 кун ўтгач улар поя ва гулпоя чиқарабошлайди, 50-55 кундан кейин эса гуллаббошлайди.

Ўсимликлар гулга киргунча ўзига хос парваришга мухтож бўладилар. Сўнгги яганалашдан кейин биринчи ва 12-15 кундан кейин эса иккинчи марта озиклантирилади. Ҳар галги озиклантиришда таъсир қилувчи модда ҳисобида гектарига 50-75 кг дан азот ва фосфорли ўғитлар солиниши керак.

Суғоришлар ёғингарчиликлар тугаганидан сўнг бошланади, бу кўпчилик ҳолларда апрел ойининг ўрталарига тўғри келади. Қатор ораларда ўсимликлар туташиб кетгунча қатор оралари ва қатордаги ўсимликлар оралиғидаги тупроқ

юмшатилади. Бегона ўтлар ўтоқ қилиш ва қатор орасини юмшатиш орқали йўқотилади.

Дайкон ўсимлиги уруғчиликни кўчириб ўтказилмайдиган бир йиллик усулида яхши ривожланган эгилувчан фақат бир пояли туплар беради. Шунинг учун уларни қозикларга бойлашга зарурият бўлмайди. Ниҳоллар ҳосил бўлганидан 86-92 кундан кейин бу ўсимликлар уруғи пишабошлайди. Бу, март ўрталарида экилганда, июн ойининг иккинчи ярмига тўғри келади. Уруғларни пишганлик белгиси, кўчириб ўтказиладиган икки йиллик усул ўсимликлариникига ўхшашдир. Уруғлик ўсимликларни йиғиштириш ҳам аввалгидек танлаб ўтказилади. Йиғиштирилгандан сўнг кесиб олинган ўсимликларни меъеригача етилтириш, уларни майдалаш ва уруғларга ишлов бериш каби шунга ўхшаш ишлар амалга оширилади.

5. ДАЙКОН ИЛДИЗМЕВАЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР

Дайкон илдимеваларидан тайёрланадиган таомларининг жуда кўп рецептлари мавжуд, уларни уй шароитида осон тайёрлаш мумкин. Қуйида улардан энг кенг тарқалганлари келтирилади.

1. “Баҳор фантазияси” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – сабзи, 20 г – кўк пиёз, 50 г – кўк нўхат, 20 г – ёнғоқ мағзи, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туз таркиб топган.

Бунда дайкон ва сабзи сабзисимон шаклда тўғралади. Кўк пиёз тўғралади. Ёнғоқ мағизи ва кўк нўхат қўшилади. Туз солиниб, ўсимлик ёғи қўшиб аралаштирилиб тайёрланади.

2. “Дайкон, ош лавлаги ва зайтунли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – сабзи, 20 г – кўк пиёз, 50 г – кўк нўхат, 50 г – бодринг, 50 г – ош лавлаги, 25 г – маслина, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туздан такриб топган.

Дайкон, қайнатилган ёки ҳом ош лавлаги ва сабзи сабзисимон шаклда тўғралади. Бодринг ва кўк пиёз ҳам майдалаб тўғралади. Туз солиниб аралаштирилади. Ликопчаларга солиниб зайтун, кўк нўхат ва кўкатлар билан жиҳозланади.

3. “Дайкон, кўзиқорин ва тухумли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – кўзиқорин, 1 дона тухум оқсили, 20 г – кўк пиёз, 70 г – гўшт, 30 г – анор донаси, 0,5 чой қошиқ лимон суви, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туздан такриб топган.

Дайкон, кўзиқорин ва қайнатилган гўшт сабзисимон шаклда тўғралади. Унга майдалаб тўғралган тухум оқсили, кўк пиёз, лимон суви ва ўсимлик ёғи қўшилади. Туз солиниб аралаштирилади. Ликопчаларга солиниб анор доналари ва салат барги билан жиҳозланади.

4. “Гўштли дайкон” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – гўшт, 50 г – кўк пиёз, 20 г – кашнич, 0,5 чой қошиқ лимон суви, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туздан такриб топган.

Дайкон ва сувда пиширилган гўшт сабзисимон шаклда тўғралади. Лимон соки, туз ва майда тўғралиб қовурилган пиёз қўшилади. Аралаштириб ликопчаларга солинади ва кашнич билан безатилади.

5. “Дайкон, сабзавот ва майонезли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 50 г – сабзи, 70 г – картошка, 50 г – тузланган бодринг, 50 г – тузланган карам, 100 г – помидор, бир дона тухум оқсили, 50 г – зайтун, 10 г – кўкат, 2 ош қошиқ майонез ва туздан тақриб топган.

Дайкон, зайтун, сувда пиширилган сабзи, картошка ва тухум оқсили майда кубик шаклида, тузланган карам ва бодринг эса майда қилиб тўғралади. Туз ва майонез қўшиб аралаштирилади. Ликопчаларга солиниб помидор ва кўкатлар билан безалади.

6. “Дайкон, фасолли ва кўк пиёзли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 40 г – кўк пиёз, 100 г – фасоль, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туздан тақриб топган.

Дайкон сабзисимон шаклда тўғралиб, унга тўғралган кўк пиёз ва пиширилган фасоль қўшилади. Туз ва ёғ қўшиб аралаштирилади.

7. “Ош лавлагили дайкон” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 70 г – ош лавлаги, 1 дона тухум ва туздан тақриб топган.

Дайкон ва пиширилган ош лавлаги сабзисимон шаклда тўғралиб, туз қўшилади ва аралаштирилади. Ликопчаларга солиниб айлана шаклида кесилган тухум билан безалади.

8. “Сабзавотли дайкон” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – картошка, 70 г – бодринг, 50 г – редиска, 50 г – маслина, 2 ош қошиқ ўсимлик ёғи ва туздан тақриб топган.

Дайкон ва пиширилган сабзи сабзисимон шаклда тўғралади. Туз ва қовирилган пиёз қўшиб аралаштирилиб ликопчаларга солиниб сўнг кўкатлар билан безалади.

9. “Дайкон, бодринг, картошка ва краб ёғочли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 50 г – бодринг, 100 г – картошка, 50 г – краб, бир дона тухум, 30 г – анор донлари, 2 ош қошиқ майонез ва туздан тақриб топган.

Дайкон сабзисимон шаклда, пиширилган картошка, тухум, краблар кубик шаклида тўғралади. Туз ва майонез қўшиб аралаштирилади. Ликопчаларга солиб анор донлари билан безалади.

10. “Ишонч ороли” салат

Таркиби: 50 г – дайкон, 50 г – пиширилган дайкон, 150 г – денгиз карами, 20 г – кашнич ва туздан тақриб топган.

Парда пиширилган дайкон бўлак-бўлак қилиб кесилиб ликопчага қўйилади. Уни ўртасига янги дайконни кубик шаклида тўғралгани қўйилади ва ликопча четлари денгиз карами ҳамда кўкатлар билан безалади.

11. “Дайкон” салати

Таркиби: 100 г – дайкон ва туздан тақриб топган.

Дайкон сабзисимон шаклда тўғралиб ликопчага солиниб, туз қўшиб аралаштириб тайёрланади.

12. “Дайкон, пиёз ва бодрингли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 30 г – пиёз, 70 г – бодринг, 60 г – майонез, қаттиқ, қаймоқ ёки ўсимлик ёғидан тақриб топган.

Дайкон ва пиёз сабзисимон шаклда бодринг эса майда қилиб тўғралади. Қаттиқ, қаймоқ, майонез ёки ўсимлик ёғи ва туз қўшилади. Аралаштирилиб ликопчаларга солинади.

13. “Дайкон, турп ва редискали” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – маргилон турпи, 50 г – редиска, 30 г – салат барги, 15 г – маслина ва туздан такриб топган.

Салат барги ликопчага ёйиб қўйилиб, устига айлана шаклида кесилган дайкон ва редиска тўплажи ва улар устига кесиб бўлакланган турп қўйилади. Бироз туз сепиб улар устига ҳалқасимон қилиб кесилган маслина билан безалади.

14. “Дайкон балиқли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 10 г – пиёз, 250 г – балиқ, 30 г – сабзи, 20 г – салат барги ва туздан такриб топган.

Дайкон айлана шаклида, пиширилган сабзи эса кубик шаклида кесилади. Пиёз халқа кўринишида кесилади. Буларни барчаси ликопчага елпиғич каби жойлаштирилади. Улар ўртасига бўлақларга бўлинган қовирилган ёки сиркаланган балиқ қўйилади ва салат барги билан безалади.

15. “Дайкон, қўзиқорни ва зайтунли” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 50 г – қўзиқорин, 10 г – зайтун, 20 г – салат барги, 10 г – кашничдан такриб топган.

Дайкон айлана ва сабзисимон шаклда тўғралиб ликопчага терилади ва унга салат барги сиркаланган қўзиқорин ва зайтун қўшиб тайёрланади.

16. “Дайкон ва сабзили” салати

Таркиби: 100 г – дайкон, 100 г – сабзи, таъмига кўра шакра ва сирка.

Сабзи ва дайкон йирик қирғичдан ўтказилади, унга шакар ва сирка қўшилиб аралаштирилади ва холодильникда бир сутка давомида сақланади.

17. “Майонез ёки сметанали дайкон” салати

Таркиби: 200 г – дайкон, 60 г – майонез ёки сметана, ёки 2-3 ош қошиқ ўсимлик ёғи, сирка, шакар, туз, зироворлар.

Дайконни сабзисимон шаклда кесилади ёки қирғичдан ўтказилади, унга озгина сирка, шакар ва туз қўшилади, жами аралаштирилиб, салатли ликопчага уйиб солинади. Тайёр таомга сметана қўйилади ва майда қирқилган укроп ёки петрушка сепиб қўйилади. Таъмига қараб туз ва зироворлар қўшилади.

18. “Олма сметанали ёки майонезли дайкон” салати

Таркиби: 200 г – дайкон, 100 г – олма, 50-60 г – сметана ёки майонез.

Дайкон ва олма сабзисимон шаклда кесилади ёки қирғичдан ўтказилади. Улар бирга қўшилиб майонез ёки сметана солиниб аралаштирилади.

19. “Дайкон помидорли” салати

Таркиби: 2 дона – дайкон, 2 дона – помидор, 4 ош қошиқ – сметана, 10 г – укроп ёки петрушка барги.

Дайкон юпқа бўлакли қилиб кесилади, сметанани бир қисми ва туз солиниб аралаштирилади ва ликопчаларга уйиб жойлаштирилади ва сметана қолган қисми қуйиб қўйилади. Салат помидор айланмалари билан жиҳозланиб, устига майда қилиб кесилган кўкат сепилади.

20. “Мандарин, креветкали дайкон” салати

Таркиби: 6 дона – мандарин, 150 г – креветка, 1 дона – олма, 100 г – дайкон, 4 ош қошиқ – майонез, 1/2 дона – лимон, кўк салат ва петрушка барги, сирка, туз.

Сирка тузли сувда креветка қайнатилади ва тозаланади. Иккита пўстидан тозаланган мандарин суви сиқиб олинади ва уни майонез билан аралаштириб соус тайёрланади. Қолган мандарин бўлақларга ажратилиб, уларни плёнкаси тозаланади. Олма иккига бўлиб кесилади, ўртасидаги уруғдан тозаланиб, ярим бўлақлар пўсти тозаланади ва бўлақчаларга ажратиб кесилади. Дайкон майда қилиб қирғичлан ўтказилади. Ликопча тубига яшил салат барглари ёзилади. Улар устига плёнкаси олинган мандарин бўлақчалари, кревета гўшти, олма бўлақчалари, дайкон солиниб аралаштирилади. Столга қуйиш олдидан салатга тайёрлаб қуйилган соус қуйилади ва у лимон ва кўк петрушка билан жиҳозланади.

21 “Чучук қизил қалампирли дайкон” салати

Таркиби: 300 г – дайкон, 200 г – чучук қизил қалампир, 100 г – порей пиёзи, 100 г – бандли селдир, 100 г – сабзи, 3 ош қошиқ – ўсимлик ёғи, туз.

Дайкон, сабзи ва қалампирни юпқа чузинчоқ қилиб қирғичдан ўтказилади селдир ва порей пиёзини оқ қисми майда бўлақли қилиб кесилади. Буларни ҳаммаси ўсимлик ёғида сингдирилади. Сабзавотлар селкитилиб, дайкон билан бирлаштирилади, таъмига кўра туз солиниб аралаштирилади. Бу салатни мустақил таом сифатида ва балиқ ҳамда гўштга гарпир сифатида тортиш мумкин.

22. “Саримсоқ соусли дайкон” салати

Таркиби: 500 г – дайкон. Салатга учун қўшимчалар: 2 паллача – саримсоқ, 1 ош қошиқ – 3% ли уксус, ярим ош қошиқ – шакар, туз, ўсимлик ёғи.

Дайкон қирғичдан узун қилиб ўтказилади. Туз ва гаримдори солиниб араштирилади ва 30 минут сақланади. Ҳосил бўлган шарбат тўкилади. Саримсоқни майда қилмай қирқилади, ўсимлик ёғида тез қовирилиб олинади ва ёғи билан ликопчага солинади, унга сирка, шакар, туз қўшилиб аралаштирилади. Тайёрланган бу соус дайкон устидан қуйилади. Салат петрушка барглари билан жиҳозланади.

Салатлардан ташқари дайкондан бошқа кўп таомлар тайёрланди. Уларни айримлари қуйида келтирилади:

23. Маринадли сабзили дайкон

Таркиби: 350 г – дайкон, 50 г – сабзи, Маринад: 3 ош қошиқ – 3% ли сирка, 1 ош қошиқ – қуруқ узум винаси (Херес яхўироқ), икки чой қошиқ – шакар, ош қошиқ – “Даси” қайнатма суви(ўткир бир оз денгиз карами қўшиб қайнатилган ва тўрдан ўтказилган балиқ шўрваси).

Дайкон илдизмевалари юпқа узунликда таъминан 5 см қилиб кесилади. унга маринад дориворлари аралаштирилади ва у шу заҳоти сабзавотлар устига қуйилади. Шундан сўнг уни столга бериш мумкин. Агарда бу таомни қайсидир идишга жойлаштириб холодилникларда 2-3 кун ушланса, у яна ҳам мазали таъмга эга бўлади.

24. Илдизмеваларни тузлаш

Тузлаш учун майдароқ чиқитга чиқарилган илдизмевалар ажратиб олинади. Олдинига улар яхшилаб ювилади. 2-4 донадан боғ қилиб палаги билан боғланиб соябонлар остига осилиб қуритилади. Бунда доимий янги ҳаво юриб туриши шарт. Дайкон илдизмевалари юмшоқ бўлгунча (осон эгулувчан, лекин ёрилмайдиган бўлади) 1-2 хафта давомида қуритилади, ушндан сўнг уларни учи ва барглари қирқилади, аммо улар ташлаб юборилмади. Йирик илдизмевалар қисмларга бўлиниб кесилади, баланд бўлмаган бочкаларга қаторлаб туз билан шоли тўпони

аралашмасини ҳар қаторга солиб тахланади. Уларни устидан сўлиган барглар солиниб ёғочли қопқоқ билан ёпилади ва уни устига оғир юк қўйилади. Қўйиладиган юк вази бочкага солинган дайкон вазнига тенг бўлиб 1:1 нисбатжа бўлиши керак. Бир ойдан сўнг дайкон илдизмевалари ўзига хос сарғиш-жигарранг тусга киради.

25. Қайнатилган дайкон

Таркиби: 500 г – дайкон, 3 ош қошиқ – гуруч, 1 паррак – денгиз карами, 3-3,5 стакан – даси соуси, 2 ош қошиқ – десерт виноси, икки чой қошиқ – шакар, 1 чой қошиқ – туз.

Дайкон илдизмевалари айлана шаклида кесилиб, чет пўстидан тозаланади, бўлақлар қайнатилганда эзилиб ажралиб кетмаслиги керак. Ҳар бир бўлакнинг бир томони крест шаклида кесиб қўйилади ва суюқликни яхши шимиши учун уни бу таомни билан кастрюлкани тубига қўйилади. Кастрюлкага сув қўйилиб гуруч солинади ва дайкон юмшагунча қайнатилади. Товага денгиз карами парраги қўйилиб, уни устига гуручли дайкон солинади, устидан соус қўйилади ва паст оловда тайёр бўлгунча 20 минут қайнатилади.

26. Мисо вакамли дайкон шўрваси

Таркиби: 5 чашка сув, 2 чашка дайкон, диагоналига юпқа қилиб кесилган тўрт бўлак дайкон, 3 та оёқсиз кесилган ва ивитилган қўзиқорин, 1/4 қисм чашкада ювилган, ивитилган ва кесилган вакаме сув ўти, 4-5 чой қошиқда пюрешаклида арпа мисоси (соуси).

Кастрюлкага сув солиниб қайнашга келгунча истилади. Қайнаган сувга дайкон, шинтакли қўзиқорин солиниб кастрюлка қопқоғи ёпилади ва оловни энг паст ҳолатга келтирилади. Дайкон юмшоқ ҳолга келгунча паст оловда 3-5 минут қайнатилади. Кастрюлкага вакаме сув ўти солиниб 2-3 минут ушланади. Оловни энг паст ҳолга келтириб, енгил пишган ҳосил қилиш учун мисо пюреси қўшилади ва кастрюлка оловда яна 2-3 минут сақланади.

Дайкон – жуда универсал сабзавотлардан бири: ёғда қовирилган дайкон бўлкалари шўрвага ўхшатиб қайнатилади, унга картошкадан ва карамдан тайёрланган бигуси қўшиш мумкин; салатларга кесилади, гарнир шаклида қирғичланади; қирғичланган дайконни зироворга ўхшаш столга тортилади; қирғичланган дайконни қиздирадиган соус билан аралаштириб уни ачиқлиги камайтиради; дайкон илдизмеваларни пюреси комбинатлаштирилган ёғ-ўсимликли маҳсулотларни тайёрлашда фойдаланиш мумкин (желе, музлатилаган, мусса); қуритилган дайконни қайнатиб соя пастаси “Мисо” билан истеъмол қилинади.



М У Н Д А Р И Ж А

К И Р И Ш	3
1. Дайконнинг умумий тавсифи	3
2. Илдизмеваларни етиштириш технологияси	6
3. Илдизмеваларни сақлаш	9
4. Уруғчилик	10
5. Дайкон илдизмеваларидан тайёрланадиган таомлар	14