

FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



PATLICAN

Patlıcan, Solanaceae (Patlıcangiller) familyasına ve Solanum melongena türüne aittir. Tropikal ülkelerde çok yıllık, ılıman bölgelerde ise tek yıllık bir bitkidir. Büyüklük, şekil ve renk yönünden patlıcan bitkisi büyük bir çeşitlilik gösterir.

Patlıcan çiçeği erselik ve kendine döllektir, yani erkek ve dişi organlar aynı çiçek üzerinde ve uyumludur. Bir başka deyişle patlıcan otogam bir bitkidir.

Bununla birlikte, çeşitler arasında çapraz döllenme meydana gelebilir. Bunun sıkılığı çevreye ve tozlaşmayı sağlayan böceklerin sayısına bağlı olarak değişir.

Rüzgar almayan yerlerde, çiçeklenme sırasında bitkileri düzenli olarak sallamak tozlaşmayı teşvik edecektir.

Çapraz döllenmeyi önlemek için, farklı patlıcan çeşitleri 100 metre mesafeyle yetiştirilmelidir. Bir çit bitkisi gibi doğal bir engel varsa bu mesafe 50 metreye düşürülebilir. Tropik iklimlerde ise en az bir kilometre mesafe bırakmaya özen gösterin.

Mekanik izolasyon için tül sineklikten yararlanılabilir. Tohum üretiminin ABC'sindeki izolasyon teknikleri modülüne bakabilirsiniz.

Tohumluk amacıyla üretilen patlıcanlar ile yemeklik olanlar aynı şekilde yetiştirilir.

İyi bir genetik çeşitlilik sağlamak için her çeşitten 6 ila 12 bitki yetiştirmelisiniz.

Patlıcanlar, iyi bir gelişim göstermek için yüksek sıcaklığa ihtiyaç duyan bitkilerdendir. Bu nedenle ekim zamanı dikkatle ekim-dikim yapılacak tarihe göre ayarlanmalıdır.

Çiçek açtıktan sonra meyvenin tüketime hazır hale gelmesi çeşide bağlı olarak 60 ila 100 gün arasında sürer. Fakat dikkat edin, tohumlar bu aşamada henüz hazır değildir.

Tohum üretimi için ayrılacak bitkiler, tüm gelişimleri boyunca gözlemleyebildiğiniz, sağlıklı ve güçlü olan bitkiler arasından seçilmelidir.

Sebzelerde, düzenli ve güçlü büyüme, çok sayıda çiçeğin varlığı, iyi gelişmiş meyveler veya soğuk iklimlere iyi uyum kapasitesine bakılır.

Meyveye gelince, en iyi tada, çeşidin tipik ekli, büyüklüğü, et ve kabuk rengine sahip olma, meyvede acılık olmaması veya kabuk kalınlığı tohumluk seçim kriterleridir.

Önceden toplanmış patlıcanlardan tohum alınmamalıdır, çünkü bu durumda bitkinin tüm büyüme özelliklerini birarada gözlemlemeniz mümkün olmaz.

Hasta bitkilerden de tohum alınması sakıncalıdır.

Tam olgunlukta meyveler yumuşak ve renk değiştirir. Beyaz patlıcanlar sararır, mor patlıcanlar ise kahverengiye döner.

Meyveler bitki üzerinde tam olarak olgunlaşmasa, serin ve kuru bir yerde ahşap kutularda olgunlaşmaya bırakılabilir.

Tohumlar çikarmak için tamamen olgunlaşmış ancak fermente olmamış meyveleri tercih edin.

Tohum çikarmak için iki yöntem bulunur:

Elinizdeki sebze sayısı düşükse patlıcanlar dört bölün ve çekirdeklerini bacakla çıkarın.

Daha büyük miktarda hasat söz konusu ise patlıcanlar soyarak küpler halinde doğrayın ve suyla dolu bir kavanoza koyun, bir kaç saniye blender yardımıyla parçalayarak karıştırın. İyi tohumlar kavanozun dibine batacaktır. Etli tabakayı, arta kalan kabuğu ve iyi gelişmemiş tohumları süzgeç yardımıyla çıkarın. İyi tohumları ayırın ve akan suyun altında süzgeç içinde temizleyin.

Tohumlar? ay?rd?ktan sonra en fazla iki g?n i?inde kurutmak ?nemlidir. S?cak, kuru ve havadar hatta havaland?rmas? bulunan bir alanda 23° ile 30°C aras?nda ince g?zenekli bir elek veya bir taba?a koyun.

Daha k?ç?k miktarlar i?in, ?ok emici olduklar? ve ?ekirdeklerin yap??mamas?n? sa?lad?klar? i?in kahve filtreleri kullan?labilir. Her filtreye en fazla bir tatl? ka???? tohum koyun. Po?etleri kuru, havadar ve g?lgeli bir yere as?n.

?e?it, t?r ve üretim y?l?n? bir etikete yaz?n ve paketin i?ine yerle?tirin. Paketin d???na yazarsan?z zamanla silinebilir.

Dondurucuda birkaç g?n herhangi bir parazit larvas?n? öld?rmeye yetecektir.

Patl?can tohumlar?n?n ?imlenme kapasitesi 3 ila 6 y?ld?r. Bu s?reyi uzatmak amac?yla tohumlar? dondurucuda saklayabilirsiniz.

Longo mai

civique
forum.org