

FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



SALATALIK

Salatalık, Cucurbitaceae (Kabakgiller) familyasının bir parçasıdır ve Cucumis sativus türüne aittir. Beş alt-türe ayrılır:

- derisi küçük dikenlerle kaplı açık tarla hıyarı,
- pürüzsüz bir kabuğa sahip sera hıyarları,
- kırmızı-turuncu kabuklu 'sikkim' tipi hıyar,
- iğlenmeye uygun küçük meyveli hıyarlar, örneğin kornişon,
- yuvarlak salatalıklar.

Salatalık monoik yani birevcikli bir bitkidir, bu, aynı bitki üzerinde hem erkek hem de dişi çiçekler bulunduğunu anlamına gelir. Dişi çiçeklerde çiçeğin altında yumurtalık bulunur. Bu, tozlaşmadan sonra gelişecek mini salatalıktır. İlk ortaya çıkanlar erkek çiçeklerdir ve uzun sapların ucunda yer alırlar.

Çiçekler sadece bir gün boyunca açılır.

Salatalık kendi kendine döllenir, yani dişi bir çiçek aynı bitkinin erkek çiçeğinden gelen polenlerle döllenebilir. Ancak çapraz tozlaşma daha yaygındır.

Salatalık çiçekleri böcekler, en çok da arılar tarafından tozlaştırılır.

Cucumis sativus türlerinin tüm çeşitleri birbirleri arasında çapraz tozlaşabilir. Ancak salatalık kavun, karpuz veya kabak ile melezlenmez.

Çapraz tozlaşmayı önlemek için iki çeşit arasında 1 km mesafe bırakın. Çalılık gibi doğal bir bariyer varsa bu mesafeyi 500 metreye düşürebilirsiniz.

Aynı bahçede yetiştirilen farklı salatalık çeşitlerinden tohum elde etmenin birkaç yöntemi vardır.

Bunlardan biri, tüm çeşidi bir ağ ile örtmek ve içine küçük bir bombus arısı kovanı yerleştirmektir.

Bir dişi, iki çeşidi farklı ağlarla örtmektir: bir gün ağlardan biri kapalı tutulur, ertesi gün dişi. Böylece yabancı böcekler işlerini yapar. Bu yöntemde bazı çiçeklere polen taşınmadığı için üretim daha az olacaktır.

Çiçekleri elle de tozlaştırabilirsiniz. Salatalık çiçekleri çok daha küçük olduğundan, bu yöntemi salatalıkta uygularken kabak çeşitlerinde olduğundan daha hassas davranmak gerekir.

Bu üç yöntem, Tohum üretiminin ABC'si içinde mekanik izolasyon teknikleri ve elle tozlaşma modüllerinde açıklanmıştır.

Tohum üretimi için yetiştirilen salatalıklar, tüketim için olanlarla aynı şekilde yetiştirilmektedir.

Yeni bir genetik çeşitlilik sağlamak için en az altı bitkiyi tohumluk ayırın. İdeal olarak, bu sayı bir düzine olmalıdır.

Tohum olarak sakladığınız bitkileri çeşidin kendine has özelliklerine göre seçmeye özen gösteriniz. Yeni bir gelişim göstermiş salatalıklara sahip güçlü bitkileri tutmanız. Hasta bitkilerden kurtulmak gerekir.

Tohumluk olarak ayrılan salatalıkların olgunlukları tüketim için olanlarla aynı değildir. Aslında, genellikle tam olgunluğuna erişmemiş salatalıklar yiyoruz.

Tohum üretimi amaçlandığında salatalığın tamamen olgunlaşana kadar gelişmesine izin vermek önemlidir. Hem boyu uzamı hem de rengi değişimi olmalı.

Meyveyi olgunlaşmadan kısa bir süre önce de hasat edebilirsiniz. Bu durumda, onu ilik bir yere koyun ve tam olgunluğuna varmasını bekleyin. Bu teknik tohumların verimliliğini arttırır.

Tohumlar? ?karmak için, salatal??? keserek a?n, etli k?sm? tohumlarla birlikte ?kar?n ve bunlar? birkaç g?n mayalanmaya b?rak?n. Bu fermentasyon, tohumlar? evreleyen jelatinimsi zar?n ortadan kalkmas?n? sa?layacaktır.

Daha fazla bilgi için, Tohum Üretiminin ABC?sinde sulu i?leme teknikleri mod?l?ne bakabilirsiniz.

Daha sonra tohumlar? bir elek kullanarak akan suyun alt?nda temizlemelisiniz.

Verimsiz bo? tohumlardan kurtulmak için t?m tohumlar? su dolu bir kaba koyun. ?i dolu tohumlar a???r gelerek suyun dibine ?kecek, bo? olanlar ise y?zecek. Y?zenleri ?kar?p at?n, dolu olanlar? y?kay?n ve iyi havaland???lan bir ortamda kurutun. Onlar? ay?rmak için avcunuzda ovalay?n.

Tohumlar?n tamamen kuru oldu?undan emin olmak elinizle b?kmeye al???n, e?er k?r?l?rlarsa kurumu?lar demektir.

T?r ve e?idin ad?n?n yan? s?ra hasat y?l?n? da belirten bir etiket yazarak paketin içine koyun, d???taki yaz?lar?n silinebilece?ini unutmay?n.

Parazitleri öld?rmek için tohumlar? birkaç g?n dondurucuda bekletin.

Salatal?k tohumlar?n?n çimlenme kapasitesi 6 y?ld?r, kimi zaman daha uzundur. Bu s?re dondurucuda saklanarak uzat?labilir. Bir gram 30 ila 40 tohum içerir.

Longo mai

civique
forum.org