

## O'ZBEKISTON IQLIM SHAROITIDA INTENSIV USULDA VESHENKA (PLEUROTUS OSTREATUS) QO'ZIQORIN ETISHTIRISH

*X.I.Abdurayimova*

*Chirchiq davlat pedagogika universiteti I-bosqich magistranti*

*E-mail: [abdurayimova\\_85@inbox.ru](mailto:abdurayimova_85@inbox.ru).*

### **Annatatsiya**

Bu maqolada qo'ziqorinlarni inson uchun axamiyati. Ularni inson organizmi uchun zaruriy moddalari haqida malumotlar keltirilgan. Qo'ziqorinni yetishtirish usullari va texnologiyalari haqida malumotlar berilgan.

**Kalit so'zlar:** veshenka, mitseliy, substrat, qo'ziqorin,

### **Kirish**

Qo'ziqorin inson salomatligi uchun koni foyda mahsulotlardan biri hisoblanadi. Bugun mamlakatimizda qo'ziqorin nafaqat foydaliligi, balki yaxshigina daromat bo'lgani uchun ham yetishtirilmoqda. Kamxarajat, ortiqcha mehnat va ishchi kuchi talab qilmaydigan qo'ziqorin butun yil davomida hosil berishi va daromadga daromad qo'shishi bilan ham ahamiyatlidir.



1-rasm.

Dunyoda qo'ziqorinlarning 100 mingdan ortiq turi mavjud.

O'zbekistonda 100 dan ortiq turi o'sadi. Shundan atigi 25 turigina iste'molga yaroqli hisoblanadi. Ularni quritilgan, qaynatilgan, qovurilgan, tuzlangan, marinadlangan ko'rinishda iste'mol qilish mumkin. Qo'ziqorinlar vitaminlar, oqsil hamda ma'danli moddalarga boydir.

U qon tomirlari devorlarini mustahkamlaydi, undagi xolestirin miqdorini kamaytiradi.

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 mahsulotlari 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 sharoitda yetishtirish uchun asosan 55x35 o'lchamli salafan paket, chigit po'stlog'I (shulxa), qo'ziqorin urug'I (spora) kerak bo'ladi.

Qo'ziqorinni yetishtirish uchun mo'ljallangan xona yaxshilab dizinfeksiya qilib sundirilgan ohak sepiladi. Ekishni boshlashdan oldin shulxa yaxshilab qaynatilib xona haroratida sovutib olinadi 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 urug' 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  $+24^{\circ}\text{C}$   $+25^{\circ}\text{C}$  holatda saqlanishi kerak. Chunki spora xona harorati pasayib ketsa rivojlanish sekinlashadi, agar harorat ko'tarilib ketsa ya'ni  $+28^{\circ}\text{C}$   $+30^{\circ}\text{C}$  ga chiqib ketsa rivojlanish xususiyati yo'qoladi, yani qo'ziqorin nobut bo'lishi mumkin. Ekilgan bloklar 15 kunda oqarib qattiqlashadi va bloklarda shishlar paydo bo'ladi. So'ng xona harorati  $+12^{\circ}\text{C}$   $+15^{\circ}\text{C}$  ga pasaytirilib, paydo bolgan shishchalar har bir blokda 7-8 tasini 1sm uzunlikda o'tkir lezviya yordamida kesib chiqiladi. Kesib chiqilgan bloklarga toza suv sepilib chiqiladi, toza suv miqdori bir blokga 30 grammni tashkil qiladi. Har kuni sharoitga qarab har 3,4 soat dan suv sepiladi.

Qo'ziqorin rivojlanish vaqtida talabga qarab sepilgan 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 vaqtida 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 yaltiramasaga 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.



2-rasm

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR**

1. „Вёшенка“, Большая российская энциклопедия. Том 5, М., 2006 — 234—235 bet.
2. Poxlyobkin V. V. Ivishen // Kulinary slovar. — M.: Izdatelstvo „E“, 2015. — S. 128. — 456 s. — 4000 ekz. — ISBN 978-5-699-75
3. Блажнов А.А. “Основы проектирования грибоводческих сооружений” Москва. 2006
4. Лазарева Галина “Выращивание Грибов” Год: 2003, Аст, Сталкер
5. Лобанкова О.Ю., Есаулко А.Н. “Грибоводство” 2012 Агрус 2011, М.: Мультипресс
6. Морозов А. И. “Выращивание шампиньонов”. Москва. 2009г.

7. Морозов А. И. “Выращивание Вешенки” Год: 2003 Издательство: Аст, Сталкер
8. Морозов А. Вешенка Шампиньон. Сиитаке: Выращивание, переработка, применение. Санктпетбург.2006г.
9. Маури Корхонен “100 грибов” 1981 Лесная промышленность. Москва.
- 10.Нина Богданова “Домашняя грибная ферма. Вешенка, шампиньон, шиитаке”. Москва.2015г.
- 11.Умельцев А.П. “Энциклопедия грибника” 2005 М.: Локид-пресс