

د (ث) برخه: د کرهنيزه نباتاتو توليد

پنځم لوست: د خواړه نباتاتو کرکيله

اصطلاحات

- **Furrow** تراپه یا پوله
- **Brown sugar** خرمايي یا قهوه یی
شکره
- **Taproot** اصلی عمودی ریپنه
- **Beet hook** د چوغندر چنگک
- **Purified** تصفیه شوی

I. نیشکر یا گنی

الف) گنی د شنو وابتو (grass) د
کورنی له غرو څخه شمیرل کیږی



نیشکر یا گنی

● نیشکر د ډډ له برخو څخه وده کوی، نه دا چی د تخم څخه د ډډونو د غو برخو ته سیټ یا مجموعه ویل کیږی او په پولو (**furrows**) کی کرل کیږی. دغه پولی یا تراپی پر ځمکه باندي اوږده، تنگ او سطحی خندقونه دی.

1. د گنی یا نیشکر ډډونه په داسی برخو باندي قطع کیږی چی د ۴۵ – ۹۱ سانتی میتره اندازه (Range) لری. دغه ډډونه څوکه په څوکه په پولو (تراپی) کی سره کیښودل کیږی، او له ۸-۵ سانتی میتر په خاوره کی ژور پټیږی. بیا وروسته نیښونه له غوتو (مصلو) څخه جلا کیږی او د پخو ډډونو په توگه وده او پرمختیا کوی. ریښی هم په همدی توگه پرمختیا او وده کوی.

نیشکر

(ت) د گنی یا نیشکر ډډ د استوایی اقلیم د نبات په توگه له ۲ څخه تر ۴,۵ میټرو پوری لوریزی.

(ث) د ډډ په مینځ کی سپین مغز وجود لری په کوم کی چی قند یا شکره زیرمه کیزی.

(ج) حاصل راټولول یی وروسته له دوو کالونو څخه ترسره کیزی، ولی کیدای شی وروسته له ۷ میاشتو هم ورپیل شی خو حاصلات به یی په پوره اندازه نه وی.

نیشکر

(ح) کله چی پخیدو ته ورسیری په گرمه هوا کی تخمونه تولیدوی، نو حُکه خو باید نیشکر وروسته له پخیدو او تخم کولو ورپیل شی، کنه نو تخمونه یی بی باره پاتی کیږی.

(خ) د اوریدنی په ۱۰۱ تر ۱۲۷ سانتي میټر یا د نمو په موسم کی خړوبونی ته اړتیا لری.

نیشکر

- په ټوله نړۍ کې د ریلو ډیرې عادي طریقي:
 ۱. نیشکر په لاس کې د یوې لویې چارو په وسیله سره ریل کېږي.



نیشکر

- ددی لپاره چی پانی له مینحه ولاری شی، مزرعی ته مخکی له ریبلو اور اچول کیری، بیا وروسته ډډونو د گیدیو په شان کوته او انبار کیری.

2. د ریبلو ماشین ډډونه پری (قطع) کوی. پانی جلا کوی او ډډونه سره انباروی.



نیشکر

(ذ) وروسته له ریبلو باید گنی یا نیشکر په چټکتیا سره پروسس شی، حُکه نیشکر وروسته له ریبلو د شگری یا قندی موادو په له لاسه ورکولو پیل کوی.

(ر) ددی لپاره چی خرمایی یا قهوه یی رنگ مایع یی لری شی، نیشکر ټوټی کیری، جوش ورکول کیری او ناخالصه مواد ورڅخه لری کیری. دغه مایع د حرارت او تبخیر په وسیله سره ټینگیری. وروسته قهوه یی کرسټالونه را څرگندیږی او ذوب کیری او په پایله کی په سپینو کرسټالونو باندی اوږی.

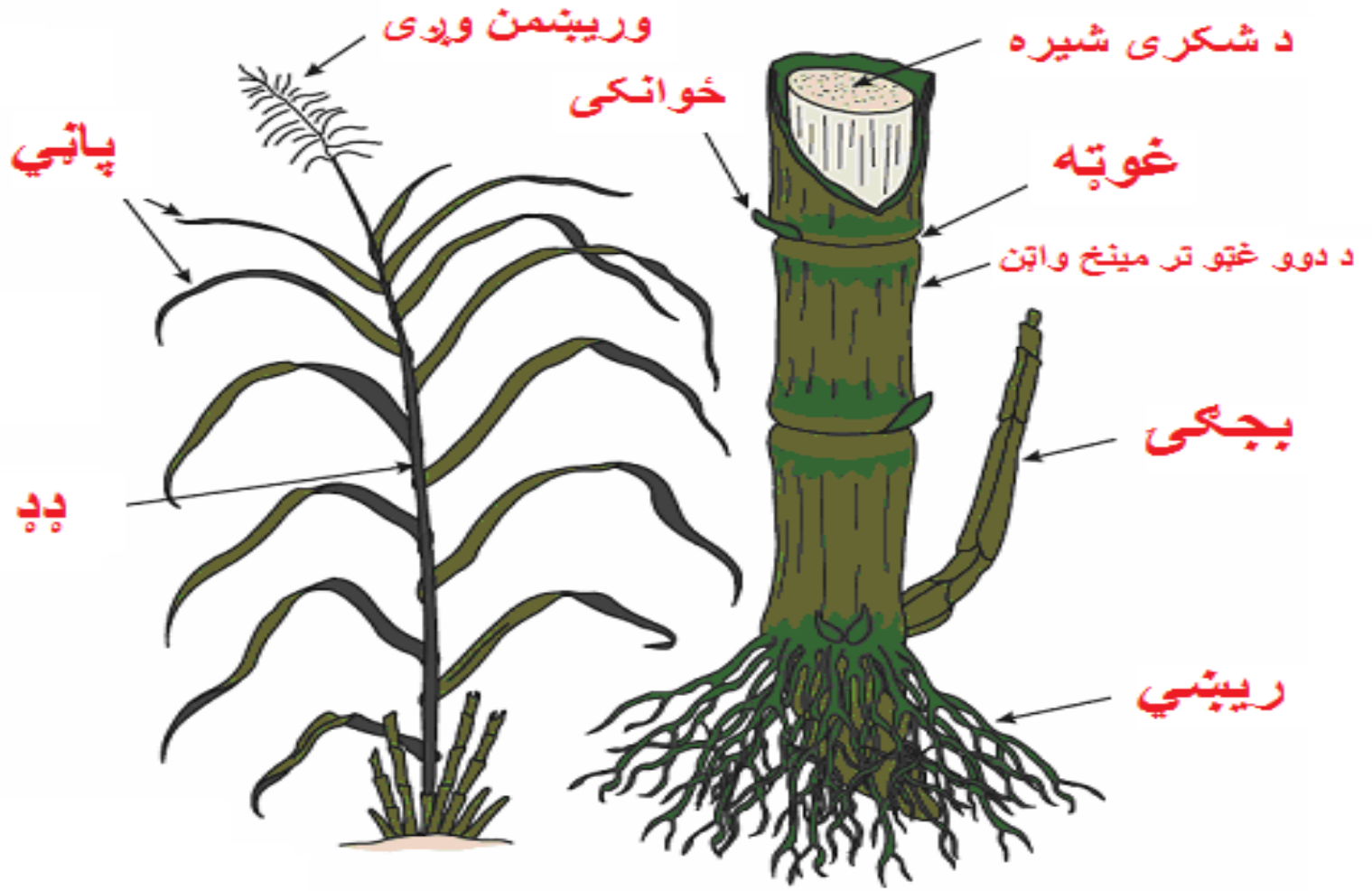
نیشکر

(ز) د نیشکر عین پتی (مزرعه) مخکی لدی چی بیا دوهم حل بیا وکرل شی خو حله حاصل ورکولای شی.

(س) نیشکر د قند د شیری ستره سرچینه بلل کیږی.

(ش) خرمایی یا قهوه یی (*Brown sugar*) شکره په سپینه شکره باندی پراسس کیږی او حینی قندی شیره ورباندی بیا علاوه کیږی.

د گنی د ډډ جوړښت



۱۱. قندی (خواره) چو غندر

الف) قندی چو غندر په ستونځي سره يو دوه کلن سابه ده
چي په تجارتي توگه په بيلابيلو معتدلو اقليمونو کي په
پراخه توگه کرل کيږي.



قندی (خواره) چو غندر

(ب) دنمو په لومړی موسم کی دغه چو غندر یوه ستره زیرمونکی رینه تولیدوی چی ۱- ۲ کیلوگرامه وزن لری. د چو غندر وچه کتله له ۱۵ څخه تر ۲۰ سلیزه د وزن له مخی سکروز لری. که چیری رفع حاصل تر سره نشی، نو په رینه کی غذایی توکی د دوهم موسم په بهیر کی د گلانو او تخم د تولید لپاره په مصرف لگیری.

خواره چو غندر

ت) د تخم تولید او د چو غندر تولید باید په بیلابیلو حیوانو کی ترسره شی حکه د پرخی او سری هوا په وړاندی لږ مقاومت لری، ولی دغه نباتات دپخنی (پرخی) شوک ته اړتیا لری تر څو گل او بیا تخم تولید کړی. دغه نبات داسی خاوره چی بڼه ژوره وی، اوبه یی بڼی وتلی وی، تیری او تیزاب ونلری اړتیا لری.

خواره چو غندر

- (ث) خواره چو غندر له تخم (زنی) خخه وده او نمو کوی.
- (ج) شکره په اصلی رینه (**taproot**) کی ټولیری. دغه ستره عمده رینه بنکارته لوری ته په (taproot system) کی وده او نمو کوی.
- (ح) په چو غندر کی د شکرې جوربنت او شکل نیونه د اوږی د موسم په وروستیو کی ډیربنت مومی دا حکه چی شپی سریری او د نایټروجن منابع کمیری.

قندی (خوړ) چو غندر

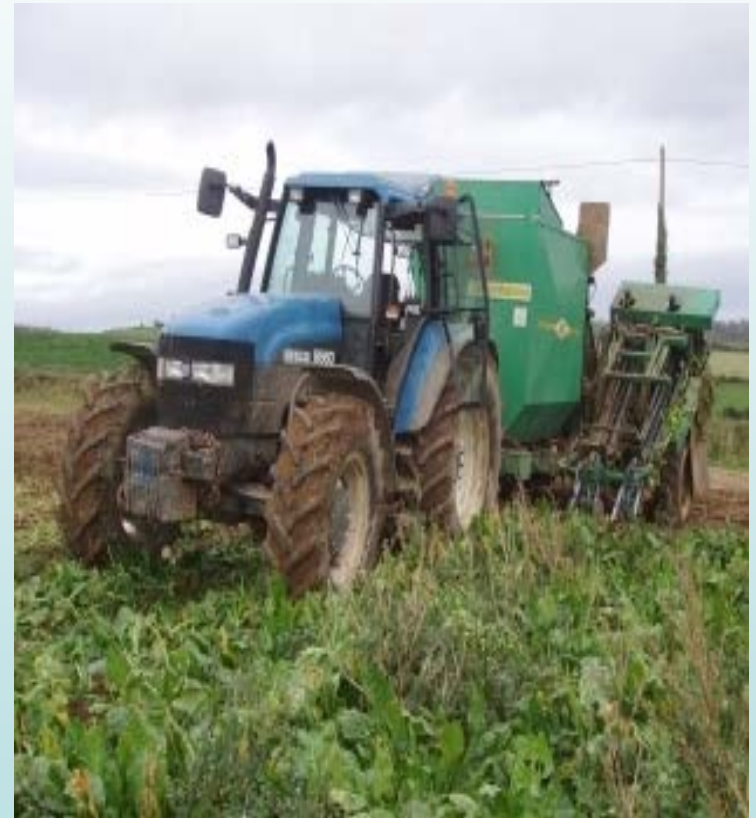
(خ) د ودی او نمو په موسم کی چی څومره ممکنه وی د حاصل تولیدنه دی وځنډیری تر څو د شکری د محتویاتو پیره اندازه تر لاسه شی.

(د) د ودی او نمو موسم د خواړه چو غندر لپاره نژدی پنځه میاشتی وی.

قندی (خوړ) چو غندر

۱. حاصل ټولونه

- د نړۍ په ځینو برخو کې خوږه چو غندر د ماشین په وسیله سره ریبیل کیری. ماشین پورتنی برخي پری کوی او چو غندر له خاوری څخه رابهر کوی.



خواره چو غندر

- ۲. که چیری د چو غندر راتولونه د لاس په وسیله ترسره شی نو کیدای شی چی ډیر کار ته اړتیا پیدا شی. که و غوارو چی په دغه نبات کی زیان رسوونکی گیاه کنترول کړو نو چو غندر باید گن وکرل شی. بیا وروسته د ودی په موسم کی دوه یا درې ځله د باغوانی د بیل په وسیله سره رنگری (یکه) کیدای شی.



خواره چو غندر

بی له شکه حاصل ټولونه ډیرو کارگرانو ته اړتیا لری.
کیدای شی د نبات ریښی قلبی ته ورته وسیلی سره چی یوه
جوړه آسان یی کش کړی له ځمکی را ووخی. پاتی د
برابرو لو کارونه یی کیدای شی د لاس په وسیله ترسره
شی. یونفر کولای شی چو غندر له پانو څخه ونیسی او یو
پر بل باندی یی ووهی تر څو یی خاوری ورپیژی، او
وروسته یی پداسی ترتیب سره په کتارونو کی کیردی چی
بیخونه یی یوه لوری ته او شنی برخي یی بل لوری ته
شی.

خواره چو غندر

یو بل کارگر چی د چو غندر چنگک (*beet hook*) یی په لاس کی وی په لومړی کارگر پسی حی او چو غندر له کتار څخه راپورته کوی پانی او تاج په یوه ضربه سره لری کوی. او په دی ترتیب سره چو غندر په کتارونو کی چمتو کیری چی د کراچی په وسیله انتقال شی.



خواره چو غندر

(ذ) ددی لپاره چی خواره چو غندر پراسس شی، دوی باید ومینحل شی، ټوټی ټوټی شی او په گرمو اوبو کی لاندہ شی تر څو له چو غندر څخه شیرہ جلا شی دغه شیرہ تصفیہ (purified) کیری (تر څو چو غندر له هر هغه شی څخه پاک شی چی چو غندر کم ارزښته کوی، فاسده کوی یی، ملوث کوی یی او ککړوی یی) نو پدی ترتیب فلتر کیری، ټینگیری او وچیری.

(ر) د چو غندر د بیخ پاتیشونی او پورتنی پانی د څارویو د خوراکی توکیو په توگه کارول کیری.

د خواړه چو غنډر مهمی برخی

