

(F) برخه: د مغز لرونکو میوو د حاصل اخستل

لومړی لوست: د ورو میوو د ونو د سرونو د میوو او مغز لرونکو میوو د حاصل اخستل

د زده کونکو د زده کړې موخې یا هدفونه: زده کونکي به ددې لوست په پایله کې د لاندې موخو یا هدفونو سره آشنا شي، ددې لوست تشریحات به د لاندې موخو یا هدفونو د لاسته راوړنې سبب شي:

- دا تشریح کړئ چې د مختلفو ونو څخه میوي څه وخت او په څه ډول اخستل کېږي؟
- دا روښانه کړئ چې د ورو میوو د حاصل اخستلو لپاره تر ټولو غوره لاره کومه ده؟
- د مغز لرونکو میوو د حاصل اخستلو تشریح او روښانه کول.

د لوست د تدریس لپاره وړاندیز شوي وخت: ۲ ساعته

وړاندیز شوي منابع یا زیرمي: لاندې منابع یا زیرمي کیدلی شي چې په دې لوست کې گټوري واقع شي. د درسي پلان د غوره مخکې وړلو لپاره نوموړي پلان په پاورپوینټ کې هم تهیه شوي دي. انټرنیټ د باغونو د حشراتو د کنټرول په برخه کې کافي معلومات لري. په دې برخه کې لاندې ځني منابع ذکر شوي دي.

د سامانونو، وسایلو، لوازمو او اساسنتیاوو فهرست یا لیک لړ

د لیکلو لپاره سپینه یا تشه ورقه یا صفحه

د پاورپوینټ لپاره پراجکتور(غټ بنودونکی)

د پاورپوینټ سلايدونه یا صفحي

روښانه سلايدونه

د زده کونکو د کار ورقو کاپي گاني

اصطلاح گاني: لاندې اصطلاح گاني په دې لوست کې وړاندې کېږي. (نوموړي اصطلاح گاني د

پاورپوینټ پروگرام په ۲ شمیره سلايد کې بنودل شوي دي):

- Pentrometer د اجسامو د سختی د سنجولو دستگاه یا آله
- Refractometer هغه آله چې د میوو د قند یا شکرې اندازه ټاکي.

په زړه پوري تگلاره: له يوې په زړه پورې تگلارې څخه گټه پورته تکرر ترڅو چې زده کونکي د لوست د زده کړې لپاره آماده کړي. ښوونکی اکثره د خپلو ځانگړو ټولگيو لپاره د زده کونکو د شرايطو سره سم تگلارې تهيه او برابروي يا ترتيبوي. لاندې تگلاره کيدلی شي چې د يوې ممکنه تگلارې په ډول سره ورڅخه يادونه وکړل شي: د مختلفو ورو ميوو او مغز لرونکو ميوو مختلفو نوعو ته د ټولگې په مخ کې ځای ورکړئ. هر ځلي يوازې يوه ميوه يا مغز لرونکي ميوه پورته کړئ او له زده کونکو نه پوښتنه وکړئ چې دا تازه ميوه ده او يا که هم مغزلرونکي ده؟ له همدې تشریحاتو نه په استفادې سره د لوست لومړۍ موخې يا هدف ته داخل شئ.

د محتوياتو يا منځ پانگو لنډيز او درسي ستراتيژي گاني

لومړۍ موخه يا هدف : دا تشریح کړئ چې د مختلفو ونو څخه میوې څه وخت او په څه ډول اخستل کیږي؟

(د پاورپواینټ ۲ شمیره سلايد)

1. په هغه صورت کې چې میوې په ونه کې پخې شوي او رسیدلي وي پس د هغې خوند او څرنگوالی نسبت هغو میوو ته چې له حاصل اخستلو نه وروسته پخې شوي وي غوره وي، البته دا مطلب د نوعې، جنس، د نمو فصل او اقلیم پورې هم تړاو لري.

(د پاورپواینټ ۴ شمیره سلايد)

A. لیموې میوې (لکه نارنج، لیمو او نور) (Citrus fruits)

1. په لیموې میوو کې د پخیدو پروسه یا هم د رسیدو پروسه شتون نه لري، او نه په کې د "د ونې رسیدلی میوه " یا "tree ripe" اصطلاح شتون لري .

a. لیموې میوې د نا رسیدلو (immature) څخه نیولی تر د رسیدلو (mature) شرایطو او د ډېرو زیاتو رسیدلو شرایطو پورې عبور کوي په داسې حال کې چې په دې ټولو شرایطو کې په ونه کې باقې پاتې کیږي، ولې په دې میوو کې تغیرات په ورو توګه وي او د څو میاشتو لپاره کیدلی شي چې پراخوالی پیدا کړي.

b. د دې لپاره چې د داسې میوو رسیدل یا پوخوالی ازمايښت شوي وي د هغې لپاره یوازنی لاره دا ده چې د میوې خوند ولیدل شي.

(د پاورپواینټ ۵ شمیره سلايد)

- د میوې رنگ دا ښکاره کوي چې میوه په ضعیفه توګه رسیدلی او یا هم پخه شوي ده، د دې لپاره چې د اکثره میوو پوستکی خوراک ته له آماده کیدلو نه مخکې مطلوب وي په داسې حال کې چې میوه پخه شوي نه وي.
- لیموې میوې (citrus fruits) هر کله چې له ونې نه واخستل شي، پس د هغې د خوروالی او د پوخوالی لپاره باید چې نور انتظار ونه ویستل شي. په داسې حال کې چې ځنې له میوو څخه له دې وروسته چې حاصل یې واخستل شي هم پخیري او هم خوریدلی شي لکه شفتالو.
- لیموې میوه هرکله چې د پخیدو په مرحله کې واخستل شي، پس په هغې کې کوم تغیر نه رامنځته کیږي، پرته له دې چې ورسنه یا په ورو ، ورو توګه وچه شي.

(د پاورپواینټ ۶ شمیره سلايد)

1. ليمووي ميوې په ونه باندې د اوږدې مودې لپاره ساتل كيدلى شي نسبت دې ته چې واخستل شي او زيرمه كړل شي. ولي دې ته موبام وي چې ليمووي ميوه دې د يخ وهلو (frost) نه وساتل شي.

a. هر كله چې د ميوو حاصل اخستل پيل كيږي، لومړى بايد چې د ښاخونو ښكته ميوې واخستل شي پورته واقع شوي ميوې دې د فصل په پاى كې واخستل شي.

b. د دې كار لپاره دوه دليلونه شتون لري: لومړى دا چې يخبندان معمولاً هغه ميوې متاثره كوي چې د ځمكې سطحې ته نژدې وي، يا ويلى شو چې په يخه هوا كې ښكتنى ميوې ډير ژر صدمه يا ضرر گوري. دوهم دا چې فنگسي ناروغۍ چې د ميوو د ورسيدو سبب كيږي (fruit-rotting fungus disease) له خاورې نه د ميوې په لورې خپريږي او لومړى په ښكتنيو ميوو باندې هجوم كوي. دا نوعه فنگسونه په خاوره كې ژوند كوي او د Brown rot ناروغۍ سبب كيږي.

(د پاورپواينټ ۷ شميره سلايد)

a. **ناولك (Brown rot)** د ليمووي ميوو ښايسته پوستكى خرابوي، د نورو ارگانيزمونو په خلاف ميوه خلاصوي او د هغې د زخمي كيدو سبب كيږي، دا ارگانيزم (Brown rot) د ميوې پوستكى خرابوي او هغه نه سورى كوي.

(د پاورپواينټ ۸ شميره سلايد)

1. هر كله چې تاسې ليمووي ميوې د زيرمه كولو په نيت حاصل يې راټولوى، پس په ډير احتياط سره كار وكړئ ترڅو چې دداسې ميوو پوستكى متضرر نه شي.

- هغه ميوې چې د ټولولو په وخت كې پري كيږي يا خراشل شوي وي په زيرمه كيدلو كې ډير په چټكۍ سره ورستيري.
- ليمووي ميوې (Citrus fruits) كومي چې د سالم پوستكى لرونكي وي د ورسيدو په وړاندې مقاومت لري او د څو اونيو لپاره په زيرمه ځاى كې چې مرطوب او يخ (له ۳ نه تر ۸ سانتي گريد درجو او نسبي رطوبت يې ۸۵ نه تر ۹۵ فيصدو پورې وي) وي دوام پيدا كوي.
- كه چيري زيرمه ځاى د وچې حرارت درجې شرايط ولري پس ميوه د يوې اونۍ نه تر لسو په اوږدو كې خپل خوند له لاسه وركوي او مړاوي كيږي.

(د پاورپواينټ ۹ شميره سلايد)

A. **منيږي ميوې (Apples)**

1. د منې میوه یو له هغو میوو نه د ه چي ډیره په مشکلاتو سره پخیري او پوځوالی یې نه شي معلومیدلی.
 2. هغه آله چي د سختی سنجونکی (penetrometer) په نامه سره یادیري په لویو تجارتي عملیاتو کي د مني د پوستکی د مقاومت د معلومولو لپاره په کار وړل کیږي، دا آله دا معلوموي چي د مني پوستکی څومره فشار تحمل کولی شي.
- a. البته د فشار اندازه د مني د نوعې په پام کي نیولو سره توپیر کوي.

(د پاورپواینټ ۱۰ شمیره سلايد)

د پاورپواینټ دا شمیره سلايد د سختی سنجونکی آله تصوير را ښکاره کوي. د دي آله اخري لوري د منې داخل ته وړل کیږي، یوازې په هغه اندازه سره چي منه سوري شوي وي. په دي نقطه کي ستنه توقف کوي او دا ښکاره کوي چي د مني د پوستکی د ماتولو لپاره څومره فشار ته اړتیا شتون لري. د اندازه کولو هره یوه آله مختلفه وي په دي برخه کي د ماشین تولیدونکو رهنما کتاب ته مراجعه وکړئ.

(د پاورپواینټ ۱۱ شمیره سلايد)

1. بله علامه او ځانگړه چي د مني د پوځوالی څخه عبارت ده دا ده چي منه د منې له ونې څخه لویږي. او په آسانی سره له ونې مني هم اخستل کیدلی شي چي د مني د پوځوالی یوه بله علامه یا نښه شمیرل کیږي.
- a. میوي خپل لوی ته کش کړئ او په نرمی سره هغه تاوه (twist) کړئ.
- b. په هغه صورت کي چي میوه په آسانی سره له ونې نه جلا شوه په دي معنی چي ښایي میوه د اخستلو لپاره آماده ده.
- c. په هغه صورت کي چي میوه په آسانی سره له ونې نه جلا نه شوه په دي معنی سره چي میوه د نور وخت لپاره هم اړتیا لري ترڅو چي پخه (mature) شي.

(د پاورپواینټ ۱۲ شمیره سلايد)

4. رنگ په عمومي توگه د مني د پوځوالی لپاره د اعتبار وړ نښه نه ده، دا ځکه چي هره نوعه د رنگ له مخې یو له بل سره توپیر لري او د رشد او نمو فصل هم کیدلی شي چي د مني رنگ تر تاثیر لاندې راوړي.
5. د مني د راټولولو په وخت کي باید ډیر زیات احتیاط وکارول شي دا ځکه چي د ونو پراخوالی او سایز په مختلفو اندازو سره وي.

(د پاورپوائنټ ۱۲ شمیره سلايد)

A. ناک میوه

1. د ناک د میوي خوند او مزه هغه وخت اعظمي حد ته رسيږي چې له ونې څخه خامه يا نارسيډلی راټوله کړل شي.
- a. هر کله چې د ناکو میوو په ونه کې د گوتو په شمار سره پخيدل پيل کړي، پس د ناک ټولي میوي له ونې نه راټولي کړئ او په تياره او یخ ځای کې يې ځای په ځای کړئ.

(د پاورپوائنټ ۱۴ شمیره سلايد)

A. انار میوه (Pomegranates)

1. د انار میوه هغه وخت رسيدلی او پخه حسابيږي چې هغه يو مشخص رنگ او ځلا لرونکي رنگ د ځآن لپاره غوره کړي.
- a. د انار میوه مخکې له دې څخه چې ډيره زیاته پخه شي باید واخستل شي خصوصاً هر کله چې د انار میوه په چاودلو باندې پيل وکړي.

(د پاورپوائنټ ۱۵ شمیره سلايد)

1. د انار میوه هم د مني د میوي په شکل په یخ خونو يا زيرمه ځايونو کې اوږد عمر لري.
- a. د انار میوه د صفر نه تر ۵ درجې د سانتې گريد کې د اوه میاشتو لپاره چې نسبي رطوبت د ۸۰ نه تر ۸۵ فیصدو پوري وي پرته له دې چې میوه اوبه خپل کیفیت له لاسه ورکړي، بڼه ساتل کيدلی شي.
- b. د انار میوه په زيرمه ځای کې اوس هم جوس لرونکي کيږي او د هغې خوند زیاتيږي.

(د پاورپوائنټ ۱۶ شمیره سلايد)

A. د انځر Figs میوه

1. د انځر میوه باید چې په ونه کې له اخستلو نه مخکې پخه شوي وي.
- a. په هغه صورت کې چې انځر نا رسيدلی يا خام وي، پس له اخستلو نه وروسته نه پخيري.
2. رسيدلی يا پوخ انځر لږ څه نرم او د هغې غاړه لږه کړه وي.
3. انځر په احتیاط سره راټول کړئ ترڅو چې د هغې له زخمي کيدو نه مخنيوي صورت ونيسي.

(د پاورپوائنټ ۱۷ شمیره سلايد)

4. تازه انځر په ښه او غوره توگه نه شي ساتل کيدلی، يوازې په يخچال کې د دوه نه تر درې ورځو پورې ساتل کيدلی شي.
5. د انځر ځنې نوعې هغه وخت خوندي کيدلی شي هر کله چې انځر وچ شي.
- a. انځر د څلور نه تر پنځو ورځو پورې په لمر کې وچيري او کيمياوي اوبه ويستونکو dehydrator موادو پواسطه د ۱۰ نه تر ۱۲ ورځو په موده کې وچيدلی شي.
- b. وچ شوي انځر د شپږو نه تر اته مياشتو پورې زېرمه کيدلی شي.

(د پاورپواینټ ۱۸ شميره سلايد)

A. توت Mulberries میوه

1. د توت سره او سپينه (دوه رگه) میو د پسرلی په اخرو کې يې حاصل اخستلو لپاره آماده کيږي.
- a. سپين توت داسې اخستل کيږي چې يو لوی څادر د ونې لاندې نيول کيږي او د ونې ښاخونو ته ټکان ورکول کيږي.
2. تور توت د اوړی په موسم کې پخيري.
- a. تور توت (شاتوت) په سختی سره اخستل کيږي.
- b. که چيري په شاه توت باندې فشار وارد شي د هغې شيره اخستل کيږي او د لاسونو او لباسونو د ککړيدو سبب کيږي.

(د پاورپواینټ ۱۹ شميره سلايد)

1. هغه توتان چې وينځل شوي نه وي د څو ورځو لپاره په يخچال کې د سترېلی لوبنې پواسطه ساتل کيدلی شي.
1. پوخ شوی شاه توت د ۹ فيصده قند او سټريک اسيد لرونکی وي.
- a. توت په تازه شکل، وچ شوي، مربا شکل، ستوانو په شکل او حتی د قورمې په قسم په مصرف باندې رسيدلی شي.
- b. د توت د مربا د جوړولو لپاره غوره توت هغه دی ترڅو چې توت تر يوې اندازې پورې نا رسيدلی وي.
- c. د توت میوه له نورو میوو سره لکه مڼه او ناک هم مخلوط کيدلی شي.
- d. له توت څخه د شرابو په جوړولو کې هم استفاده کيدلی شي.

له زده کونکو نه پوښتنه وکړئ چې څنگه پوهيدلی شو چې يوه میوه د حاصل اخستلو لپاره آماده ده. د میوي د رنگ او کشش قوي په برخه کې بحث وکړئ. د زده کونکو لپاره دا تشریح کړئ چې په څه ډول سره کولی شو د میو د زېرمه کولو وړ عمر اعظمي حد ته ورسوو او میو د ډيري مودې لپاره

په تازه شکل سره وساتو. د نارسیدلی (immature) میوي نموني یا بیلگي، د رسیدلو (ripe) میوو، او ډیر زیاتو رسیدلو میوو (overripe) نموني له ځان سره ولری او د دي میوو خصوصیات یا ځانګړتیاوي یو له بل سره مقایسه یاپرنله کړی. په دي ټکی باندې ټینګار وکړی چې غوره میوه له میوو نه هغه ده چې رسیدلی (ripened) وي. (پرنه له شفتالو او لیموي میوو څخه) دا په تاکید سره بیان کړی چې هغه شمیر میوي چې په مارکیټ کې شتون لري او مونږ هغه بیرو اکثریت له هغوي په ونه کې پخې شوي نه وي. دا دلیل چې ولي مونږ غواړو د میوو لرونکي یوه باغچه ولرو ترڅو چې ښه کیفیت لرونکي میوي او تازه میوي نسبت د هغو میوو ته چې په بازار کې دي ولرو .

دوهمه موخه یا هدف: دا روښانه کړی چې د ورو میوو د حاصل اخستلو لپاره تر ټولو غوره لاره کومه ده؟

(د پاورپواینټ ۲۰ شمیره سلايد)

۱۱. اکثره وري میوي د لاس پواسطه راټولیري یعنی حاصل يي اخستل کیري.

A. تور توت او ځمکنی سره توتان ناپایداره محصولات دي، پس د هغې د ټولولو په وخت کې باید د هغوي لاس په لاس کولو او زیرمه کولو ته پاملرنه وشي.

1. د رنگ تغیر د توت د پوخوالی لپاره یوه غوره نښه او علامه ده.
2. د توت د پوخوالی لپاره خوند یا مزه یوه خصوصي نښه شمیرل کیري.
3. که چیري توتان له پخیدو نه مخکې راټول شي، پس امکان لري پاخه شي، ولي کیفیت او د توت اندازه او د هغې خوروالی به غوره نه وي.
4. که چیري توتان په ډیره پیمانې سره پاخه شي، پس ډیر زیات نرم، بي کیفیته او په چټکی سره به وراسته شي.

(د پاورپواینټ ۲۱ شمیره سلايد)

A. د توت رنگ، خوروالی، خوند ، بوی او په آسانی سره له ساقې نه جلا کیدل د هغې د پوخوالی علایم او نښي شمیرل کیري.

1. قند سنجونکي (refractometer) له یوي لاسي آلې نه عبارت دی چې په کروندو کې د انگورو او نورو میوو کې د شتون لرونکي قند د ټکل کولو لپاره په کار وړل کیري.

1. د انگورو د تیزابو د معلومولو لپاره لابراتواري ازمايښت عملي کیري.
2. په یاد ولری په هغه صورت کې چې د انگور خوشه له تاک نه پري شوي وي، پس د هغې پخیدل ودیریري او له دي زیاته نه پخیري، پس نارسیدلی انگور باید چې له تاک نه پري نه کړل شي.

(د پاورپواینټ ۲۲ شمیره سلايد)

د پاورپوائنټ ۲۲ شمیره سلايد د قند سنجونکي آلې تصوير را په گوته کوي. د میوه د جوس یو خاڅکی د تیوب په اخر کې په آبي لینز باندې واچوی، په هغې باندې پرده رابنکته کړئ او هغه د روښانه کونکي منبع په لوري وړاندې کړئ. د ښي لوري ښکته تصویر تاسې لپاره په refractometer کې څه شی ښکاره کوي. د فیصدی منځنی اندازه له فندي اندازي سره وي په داسې حال کې چې د ښي لوري اندازه د اوبو فیصد په گوته کوي. دا آله اکثره د ټولو میوو لپاره خصوصاً د مڼو او انگور د قند معلومولو لپاره په کار وړل کېږي.

(د پاورپوائنټ ۲۲ شمیره سلايد)

A. د میوي د حاصل اخستل او پخيدل (Maturity) د میوي له نوعې، اوبو، هوا او د رشد او نمو له نورو فکتورونو سره تړاو لري، پس د میوي د حاصل اخستنې لپاره مناسب وخت پرته له شکه د میوي د کیفیت د سطحې په لورولو کې مرسته کوي.

د مختلفو ورو میوو توانايي سره مقایسه یا پرتله کړئ. د کال د فصل په پام کې نیولو سره تاسې ښايي وکولی شئ د توت حاصل واخلي، او یا هم د تاکستان له یوه مسول کس نه غوښتنه وکړئ ترڅو د میلمه په توگه راشي او په دي برخه کې خبري اترې وکړي.

درېمه موخه یا هدف : د مغز لرونکو میوو د حاصل اخستلو تشریح او روښانه کول.

(د پاورپوائنټ ۲۴ شمیره سلايد)

III. د مغز لرونکو میوو ټولي نوعي همدا چي د حاصل اخستلو لپاره آماده شوي، نو حاصل يې واخلي، دا ځکه چي په حاصل اخستلو کې ځنډ کول د داسې میوو ددي سبب کېږي ترڅو د هغې حجم کم، کیفیت يې ښکته او د زیرمه کولو عمر يې لنډ شي.

A. مغز لرونکي میوي په آسانی سره راټولېږي، د بیلگي په توگه د ونې ښاخونه په ورو توگه د یوي خادې پواسطه او یا هم د رسی پواسطه تړل کېږي او ورو، ورو ټکان ورکول کېږي.

(د پاورپوائنټ ۲۵ شمیره سلايد)

A. Almonds بادام

1. د بادام راټولول باید هغه وخت پیل شي چې ۹۵ فیصده د بادام لومړنی پوستکی خلاص شوي وي.

a. د پوستکی چيدل د ونې په پورته برخه کې پیلېږي او ښکتي لوري ته پای ته رسيږي.

b. د دې لپاره چې د مرغانو او نورو مضرو حشراتو پواسطه د بادامو له تښتولو نه مخنیوی وشي، پس همدا چې ۷۵ فیصده لومړنی پوستکی یې وچاودید نو د بادامو حاصل راټول کړئ .

c. د دې لپاره چې د بادام ونه وکولی شي په موثره توګه لومړی پوستکی شق کړي پس د ونې اوبه کول باید په ښه توګه صورت ونیسي دا ځکه چې اوبه کول په دې برخه کې عمده او اساسي رول لوبوي.

(د پاورپواینټ ۲۶ شمیره سلايد)

1. د بادام د ښکته اچولو لپاره ترتولو غوره طریقه دا ده چې چې واره ښاخونه د خادو پواسطه ووهل شي یا هم د لرګی خټک چې د همدې لپاره جوړ شوي دی وکارول شي.
a. دا به غوره وي ترڅو یو ډبل او لوي خآدر (د ټوټې یوه برخه) د بادام ونې لاندې وغورول شي ترڅو چې بادام په هغې کې جمع شي.
b. د بادام مغز (kernels) باید په سمدستي توګه راټول شي ترڅو په هغې د میریانو له تجاوز او ننوتلو نه مخنیوی وشي.

(د پاورپواینټ ۲۷ شمیره سلايد)

1. د بادام له راټولو نه وروسته د بادام لومړنی پوستکی پرته له وخت تیریدو د بادام له مغز نه لری کړئ، په کورنیو باغچو کې غوره لاره دا ده چې د بادام پوستکی د لاس پواسطه لری کړی شي.
a. هغه بادام چې په درسته توګه راټول شوي وي، معمولاً د اضافي وچیدلو لپاره اړتیا لري ترڅو په دې ترتیب د گیائیزو فنګسونو له رشد او نمو څخه د بادامو د زېرمه کولو په وخت کې مخنیوی وشي.
b. د دې لپاره چې د بادام دانې وچي شوي وي، پس بادام په تجیر یا ټغر باندې خواره کړئ او د هغې لپاره د هوار د دوران زمينه برابره کړئ او بادام د څول څلو لپاره ښکته پورته کړئ.

(د پاورپواینټ ۲۸ شمیره سلايد)

- c. الوتونکي معمولاً د وچیدو په وخت کې تښتوي، نو په دې بنا د بادامو د وچولو په وختي د هغوي د ساتنې لپاره لازم تدابیر په پام کې ونیسي لکه خپاره کړی شوي بادام د جالی پواسطه پوښ کړئ.

- d. رښتيا! که چيري باران وي، پس بادام يوه مناسب ځای ته يوسئ او پټ يي کړئ.
- i. بادام څو ځلي د وچولو لپاره تر نظارت او ازمايننت لاندې ونيسئ.
 - ii. د بادام دوهمې پوستکي لري کړئ او د بادام مغز ازمايننت کړئ چي آيا وچ شوي دي او که نه؟
 - iii. که چيري د بادام مغز الاستيکي خاصيت ولري په دي معنی سره چي بادام اوس هم مرطوب دی او د اضافي وچولو لپاره اړيا او ضرورت لري.
- e. بادام هغه وچ گڼل کيږي چي د هغې مغز وچ شي او د ماتولو په وخت کي د وچوالی يوه خاص اواز وکړي.

(د پاورپواينټ ۲۹ شميره سلايد)

A. Walnuts غوز

1. غوز په هغه وخت کي پوخ يا هم رسيدلی ملاحظه کيږي چي د غوز د مغز په دوه نيمو کي ديوال يا پرده په کامله توگه قهوه يي رنگ يا هم خرمايي رنگ د ځآن لپاره غوره کړي وي.
- a. په دي مرحله کي، د غوز مغز په روښانه رنگ او تر ټولو لوړ کيفيت کي ځای لري.
- b. معمولاً، د حاصل اخستل بايد هغه وخت پيل شي چي د غوز لومړنی پوستکي له غوز نه جلا شي.
- c. هر کله چي منی نژدې کيږي، پس څو دانې غوزان مات کړئ او دا معلومه کړئ چي غوز پوخ شوی دی او که نه، خصوصاً د ونې پورته برخه تر ازموينې لاندې ونيسئ.

(د پاورپواينټ ۳۰ شميره سلايد)

- d. د قوي نسج قهوه يي کيدل او د غوز د لومړنی پوستکي شل کيدل د غوز د حاصل اخستلو وخت د نژدې کيدو تر ټولو غوره نښه او علامه ده.
- e. د غوز د پوستکي شل کيدل لومړی د ونې په پورته برخه کي پيل کيږي، پس دا مهمه ده چي نمونه د ونې له پورته برخې نه واخستل شي. ترڅو معلومه شي چي د هغې د راټولولو وخت څه وخت دی.
- f. په ښه توگه اوبه کول هم د غوز د پوستکي په شل کيدلو کي هم مهم رول لري، پس بايد چي د غوز ونه د حاصل اخستلو په دوران کي ښه اوبه کړل شي، د دي لپاره چي د غوز ونه که چيري د اوبو د فشار يا د اوبو د کموالی (water stressed) په وړاندې قرار ولري د هغې لومړنی پوستکي به په آسانی سره جلا نه شي.

(د پاورپواینټ ۲۱ شمیره سلايد)

1. د دې لپاره چې غوره غوزان په لاس راشي پس د غوزانو حاصل هغه وخت واخلي چې د هغې مغز د هغې له دوهمې پوستکۍ نه جلا کړل شي.
 - a. په هغه صورت کې چې غوز په مطلوب وخت کې راټول شي، پس جدي ستونزې به مخ ته راشي، مثلاً د غوز د مغز توریدل، د حشراتو هجوم په پوستکۍ او حتی د غوز مغز به دالوتونکو پواسطه وتښتول شي.
 - b. هغه وخت حاصل راټول کړئ چې اکثریت غوزان (۸۵٪) په آسانی سره له ونې جلا کیدلی شي او یا هم د هغې لومړنۍ پوستکۍ له راټول شوي ۹۵٪ غوز نه په آسانی سره لری کړی شي.

(د پاورپواینټ ۲۲ شمیره سلايد)

A. Pistachios پستې میوه

1. د پستې د مغز د پخیدو لومړۍ نښه یا علامه دا ده چې د پستې رنگ له شنه نه قرمزي رنگ ته تغیر کوي.
 - a. تاسې په آسانی سره کولی شۍ ترڅو چې سور پوستکۍ د پستې له مغز نه د فشار پواسطه د دوه ګوتو په منځ کې لري کړئ.
 - b. هغه پوستکۍ چې په شنه رنگ سره باقي پاتې کيږي، پس داسې پستې په آسانی سره یې پوستکۍ نه لری کيږي.

(د پاورپواینټ ۲۳ شمیره سلايد)

1. د پستې میوه هرڅومره چې ژر کيږي باید له رسیدو وروسته یې حاصل واخستل شي ترڅو د حشراتو له خپریدنې او هجوم او د پستې د مغز د کیفیت ښکته راتلو نه مخنیوی وشي.
 - a. د پستې حاصل اخستل هغه پیل کیدلی شي چې د پستې دانې په آسانی سره له خوشي نه جلا کړی شي، معمولاً دا کار یوې نه تر درې اونۍ وروسته له هغې چې د پستې لومړنۍ پوستکۍ سور رنگ غوره کړي عملي کيږي.
 - b. کله ، کله د ونې پسته لرونکو ښاخونو ته ټکان ورکول کيږي او مشاهده کيږي چې څو دانې پستې د ځمکې په مخ پیدا کيږي په دې ترتیب سره معلومولی شو چې د هغې د حاصل اخستلو وخت به څه وخت وي.
 - c. غوره به دا وي ترڅو انتظار وکړو چې اکثریت نبات پوخ شي او د پستې ونه په یوه ځل راټوله کړل شي.

(د پاورپوائنټ ۲۴ شمیره سلايد)

- d. د پستي د ميوې حاصل د خادې يواسطه اخستل كيږي چې د ضربې په وخت كې د ميوې لرونكو بڼاخونو لاندې خادر چې ډېل وي اچول كيږي.
- e. دا چې د پستي پوستكې او مغز څيري وي، نو په دي بنا د ككړتيا (contamination) لپاره ډير مستعد وي.
- f. د پستي ميوه نه بايد چې په مستقيمه توگه په ځمكه پري وځي يا د ځمكې سره په تماس كې شي.

(د پاورپوائنټ ۲۵ شمیره سلايد)

- 1. د پستي لومړنۍ پوستكې يوازې له راټولولو نه وروسته لري كړي.
- a. كه چيري لومړنۍ پوستكې د اوردې مودې لپاره په پسته باندې باقي پاتي شي، پس د پستي مغز په داغ لرونكې شي او امكان لري چې گيائيز فنگسونه (mold) په هغې كې رشد او نمو وكړي.
- b. د دې لپاره چې لومړنۍ پوستكې په اسانۍ سره جلا كړل شي پس د پستي دانې د يو ټغر په مخې همواري كړئ او هغه يو له بل سره په ورو توگه مالش كړئ.

- a. د پستي د پوستكې لري كولو په وخت كې ډبله پرچه يا ټغر ډير مناسب وي.
- i. سيمي غلبيل ته په سطل باندې ځاى ورکړئ او پسته د غلبيل په مخ مالش كړئ.

(د پاورپوائنټ ۲۶ شمیره سلايد)

- 1. خالي يا تش مغز هم په عامه پسته كې وي.
- a. د مغز نه لرونكو پستو شمير د پستي په نوعه، اقليم، د نبات په پيوند او ستاسې په زراعتي كړنو پوري اړه لري
- b. وروسته له دي چې لومړنۍ پوستكې مو لري كړ، پس پستي ته د اوبو په مخ لامبو ورکړئ او په دي ترتيب سره مغز نه لرونكې پسته ورڅخه جلا كړئ.

(د پاورپوائنټ ۲۷ شمیره سلايد)

- 1. تاسې كولى شى چې پسته د يوه پلاستيكي ټغر په مخ د لمر په شتوالى كې خوره كړي كله چې بڼه هوا شتون ولري، او پسته وچه كړي.

- a. د پستي مغز ته يوي سطحي طبقي په مخ خور کړئ.
- b. د نورمال حرارت درجې لاندې، په هغه صورت کې چې پسته د لمر لاندې وچه شي او د مناسبې فيصدي رطوبت لرونکي وي پس د دريو نه تر څلورو ورځو پوري د وچيدو لپاره په بر کې نيسي.
- c. هغه پسته چې په درسته توگه وچه شوي وي د هغې مغز وچ ولې مات شوي نه وي.

(د پاورپواينټ ۲۸ شميره سلايد)

A. Pine nuts د کاج مغز

- A. د کاج مغز هغه وخت د راټولولو لپاره آماده وي چې د هغې غوزه پخه او خلاصه شوي وي.
- 1. غوزه له ونې څخه واخلي او وروسته هغې ته ټکان ورکړئ ترڅو د هغې مغزي ميوه تويه شي.
- a. له غوزې نه د مغز توييدل د ميوې د پوخوالي يوه غوره نښه او علامه ده.
- b. ځني وختونه غوزي په کامله توگه نه خلاصيري او دي ته اړتيا ليدل کيږي ترڅو چې د فشار پواسطه خلاصي شي او هغې مغز لاندې وغورزول شي.

(د پاورپواينټ ۲۹ شميره سلايد)

- b. د خلاصي او بندي غوزي مغز راټول کړئ او هغه په تاري بوجيو کې ځای په ځای کړئ.
- c. غوزي له راټولولو نه وروسته د دريو نه تر څلورو ورځو پوري د لمر لاندې کيږدئ او وخت ورکړئ ترڅو چې هغه خلاصي شي.
- a. غوزي بايد چې هر څو ورځو وروسته تر نظارت لاندې ونيول شي.
- c. له دي وروسته چې غوزي وچي او خلاصي شوي، پس هغې ته ټکان ورکړئ ترڅو چې د هغې مغز توي شي.

(د پاورپواينټ ۴۰ شميره سلايد)

- A. د مغز لرونکو ميوو په لويو باغونو کې، ماشينونه د ونو تنې کلکي نيسي او هغوي ته لږزه ورکوي او په دي ترتيب سره ټولې مغز لرونکي ميوې په څو ثانيو کې له ونې نه جلا کيږي.

د حاصل اخستلو د مخلوف میتودونو په برخه کې د مغز لرونکو میوو لپاهر له زده کونکو سره بحث وکړئ. له زده کونکو نه غوښنه وکړئ ترڅو چې د هري مغز لرونکي میوي لپاهر مشخصه تگلاره په گوته کړئ. د مغز لرونکي میوو له یوه کروندگر نه غوښتنه وکړئ ترڅو چې ټولگی ته راشي او په دې برخه کې بحث او خبرې وکړي.

بیا کتنه\خلاصه یا لنډیز: د زده کړو موخو څخه په استفادې سره لوست خلاصه یا لنډیز کړئ. له زده کونکو نه غوښتنه وکړئ ترڅو چې د هري موخې پوري تړلي منح پانگي تشریح کړي. د هغوي له ځوابونو څخه د یوه بنسټ په توگه د هغو موخو د تعین او ټاکنې لپاره کومې چې د بیاکتنې لپاره مختلفو تگلارو ته اړتیا لري، تر استفادې لاندې ونیسئ. له هغو سوالونو څخه چې د پاورپواینټ په ۲۱ شمیره سلاېد کې شتون لري هم په دې برخه کې استفاده کولی شئ.

تطبيق او عملي کول: د مغز لرونکو میوو یا تازه میوو له باغچې نه لیدنه وکړئ ترڅو زده کونکي په عملي توگه د حاصل راټولو تمرین او مشق کړي. که چیرې داسې باغ شتون ونه لري پس له څو کروندگرو نه غوښتنه وکړئ ترڅو ټولگی ته راشي او حاصل اخستلو عملیات تشریح او روښانه کړي.

ارزیابی: ارزیابی باید د زده کونکو په لاسته راوړنو باندې متمرکز وي کومه چې له درسي موخو څخه وي. په دې برخه کې مختلف تخنیکونه د استعمال وړ دي، د بیلگې په توگه په غوښتنیزو فعالیتونو باندې د زده کونکو اجرا کونې. په لیکلي بڼه امتحان یا ازموینه ددې درسي مواد شامله دي.

نمونه يي امتحان ته ځوابونه:

لنډ ځواب

1. د refract meter او electrometer آلي تشریح کړئ، او هم ووايست چې د څه شی لپاره په کار وړل کېږي؟

➤ هغه آله چې د سختۍ سنجونکي (penetrometer) په نامه یادېږي په لویو تجارتی عملیاتو کې د مني د پوستکي د مقاومت معلومولو لپاره په کار وړل کېدلی شي، دا آله دا معلوموي چې د مني پوستکي څومره فشار تحمل کولی شي.

➤ قند سنجونکي (refractometer) د لاسي آلې نه عبارت دی چې په کروندو کې په انگورو او نورو میوو کې د شتون لرونکي قند د آپکل لپاره په کار وړل کېږي.

2. له لاندې میوو څخه کومه یوه یې که چیر په ونه کې باقی پاتې شي، پس د هغې کیفیت به ښکته راشي یا به خراب شي؟ له درست او صحیح ځواب نه حلقه تاوه کړي.

➤ لیمويي میوي (Citrus fruits)

➤ د مني میوي (Apples)

➤ د ناک میوه (Pears)

➤ انار میوه (Pomegranates)

➤ د انځر میوه (Figs)

➤ توت (Mulberries)

3. د تور ځمکنی توت او سره توت د پخیدو یا رسیدلو په برخه کې دوه برجسته علایم یا نښې کومې دي:
➤ طعم یا خوند
➤ د رنگ بدلون

4. د کورنیو مغز لرونکو میوو د حاصل راټولولو لپاره تر ټولو غوره لاره کومه یوه ده؟

میوه لرونکي ښاخونه په ورو توگه د پلاستيکي خادې یا لرگي پواسطه خوځول کېږي او د ونې لاندې یو ډبل څادر یا ټوټه خوارېږي.

5. مغز لرونکي او غیر مغزي میوي ولې له پخیدو نه وروسته باید په بیره سره ټولې کړل شي؟

دا ځکه چې د حشراتو له هجوم او همدارنگه د الوتونکو پواسطه د هغوي تښتولو پواسطه یې د میوو کیفیت رانښکته کېږي، پس باید چې له پخیدو وروسته هرڅومره چې ژر کېدلی شي باید راټولې کړل شي.

6. د بادام لپاره ولي اضافي وچولو ته اړتيا او ضرورت ليدل كيږي؟

دا ځكه چي كه چيري بادام مرطوب زيرمه كړل شي، پس گيائيز فنگسونه (**mold**) په هغې كي به رشد او نمو وكړي.

7. خالي مغز لرونكي پسته په څه ډول د مغزي پستو څخه جلا كيدلى شي؟

وروسته له دي چي د پستسي لومړنى پوستكى لرى كړل شي، پس پسته د اوبو نه په ډك سطل كي ايښودل كيږي. چي په دي حالت كي خالي مغز لرونكي پسته لامبو كوي او ډكه پسته د اوبو لاندې ځاى ته ځي.

8. څنگه پوهيدلى شو چي بادام حاصل راټولولو لپاره آماده شوي دي؟

تقريباً د ۹۵ فيصدو بادامو لومړنى پوستكى (**hulls**) په ونه كي چاوديدلى وي.

امتحان(ازموينه)

لومړی لوست: د وړو میوو د ونو د سرونو د میوو او مغز لرونکو میوو د حاصل اخستل

لومړی برخه: لنډ ځواب

رهنمایي (لارښوونه): ددې لپاره چې لاندې سوالونه مو ځواب کړي وي، لطفاً تاسې د هغې سره تړلي معلومات برابر کړئ.

9. د refract meter او electrometer آلي تشریح کړئ، او هم ووايست چې د څه شی لپاره په کار وړل کېږي؟

10. له لاندې میوو څخه کومه یوه یې که چیر په ونه کې باقې پاتې شي، پس د هغې کیفیت به ښکته راشي یا به خراب شي؟ له درست او صحیح ځواب نه حلقه تاوه کړي.

- ✚ لیمويي میوي (Citrus fruits)
- ✚ د مني میوي (Apples)
- ✚ د ناک میوه (Pears)
- ✚ انار میوه (Pomegranates)
- ✚ د انځر میوه (Figs)
- ✚ توت (Mulberries)

11. د تور ځمکنې توت او سره توت د پخیدو یا رسیدلو په برخه کې دوه برجسته علایم یا نښې کومې دي

12. د کورنیو مغز لرونکو میوو د حاصل راټولولو لپاره تر ټولو غوره لاره کومه یوه ده؟

13. مغز لرونکي او غیر مغزي میوي ولي له پخیدو نه وروسته باید په بیره سره ټولې کړل شي؟

14. د بادام لپاره ولي اضافي وچولو ته اړتیا او ضرورت لیدل کېږي؟

15. خالي مغز لرونکي پسته په څه ډول د مغزي پستو څخه جلا کیدلی شي؟

16. څنگه پوهیدلی شو چې بادام حاصل راټولولو لپاره آماده شوي دي؟