

د (ث) برخه: د کر هنیزه نباتاتو تولید

پنځم لوست: د خواړه نباتاتو کرکيله

# اصطلاحات

تراده یا پوله Furrow •

خرمایی یا قهوه بی Brown sugar •  
شکرہ

اصلی عمودی ریشه Taproot •

د چوغندر چنگی Beet hook •

تصفیہ شوی Purified •

# I. نېشکر پا گنئ

الف) گنئ د شنو وابنو (grass) د کورنى له غرو څخه شمیرل کېږي



## نیشکر یا گنی

نیشکر د دد له برخو څخه وده کوي، نه دا چي د تخم څخه د ددونو د غو  
برخو ته سیت یا مجموعه ویل کېږی او په پولو (**furrows**) کی کرل  
کېږی. دغه پولي یا ترادې پر حمکه باندی اوږد، تنګ او سطحی  
خندقونه دی.

۱. د گنی یا نیشکر ددونه په داسی برخو باندی قطع کېږی چي د ۴۵ - ۹۱  
سانتی میتره اندازه (Range) لري. دغه ددونه څوکه په څوکه په پولو  
(ترادو) کی سره کینسوند کېږی، او له ۵-۸ سانتی میتر په خاوره کی  
ژور پتیری. بیا وروسته نیښونه له غوټو (مفصلو) څخه جلا کېږی او د  
پخو ددونو په توګه وده او پرمختیا کوي. ریښی هم په همدی توګه  
پرمختیا او وده کوي.

# نیشکر

- ت) د گنی یا نیشکر دد د استوایی اقلیم د نبات په توګه له ۲ څخه تر ۴,۵ میټرو پوری لوړیزی.
- ث) د دد په مینځ کی سپین مغز وجود لری په کوم کی چې قند یا شکره زیرمه کیږي.
- ج) حاصل راتولول یې وروسته له دوو کالونو څخه ترسه کیږي، ولی کیدای شی وروسته له ۷ میاشتو هم وریبل شی خو حاصلات به یې په پوره اندازه نه وي.

# نېشکر

ح) کله چى پخيدو ته ورسىزى پە گرمە هواكى  
تخمونه تولىدوى، نو ھكە خو باید نېشکر  
وروستە لە پخيدو او تخم كولو وريل شى، كنه  
نو تخمونه يى بى بارە پاتى كېرى.

خ) د اورىدىنى پە ۱۰۱ تر ۱۲۷ سانتى مىتەر ياد نمو پە موسم  
كى خروبونى ته ارتىا لرى.

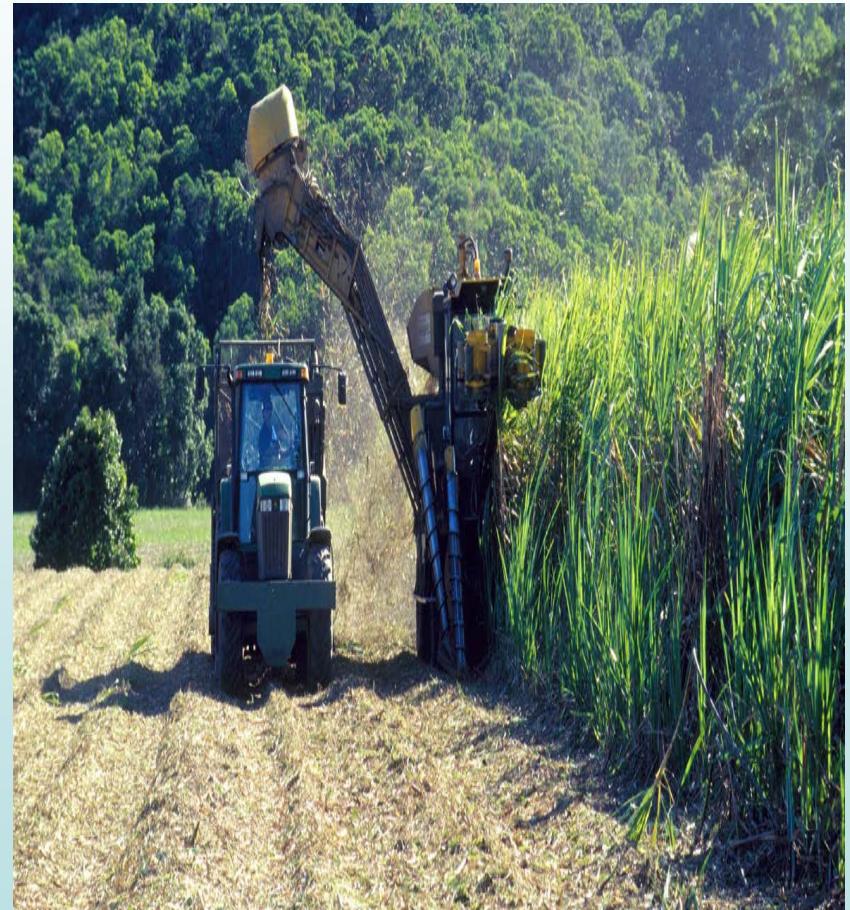
# نېشکر

- په نوله نړۍ کي د ریبلو  
دیرې عادي طریقې:
  - ا. نېشکر په لاس کي  
د یوی لویی چارو په  
وسیله سره ریبل کېږي.



# نېشکر

- ددی لپاره چې پانۍ له مینځه ولاړي شي، مزرعې ته مخکي له ریبلو اور اچول کېږي، بیا وروسته ډونو د ګډیو په شان کوته او انبار کېږي.
- 2. د ریبلو ماشین ډونه پري (قطع)کوي. پانۍ جلا کوي او ډونه سره انباروی.



# نیشکر

ذ) وروسته له ریبلو باید گنی یا نیشکر په چېکتنيا سره پروس شی، حکه نیشکر وروسته له ریبلو د شکری یا قندی موادو په له لاسه ورکولو پیل کوي.

ر) ددی لپاره چی خرمایی یا قهوه یی رنگ مایع یی لری شی، نیشکر ټوتی کېزی، جوش ورکول کېزی او ناخالصه مواد ورڅخه لری کېزی. دغه مایع د حرارت او تبخیر په وسیله سره ټینګېزی. وروسته قهوه یی کرستالونه را څرګندېزی او ذوب کېزی او په پاپله کی په سپینو کرستالونو باندی اوږي.

## نیشکر

ز) د نیشکر عین پتی (مزروعه) مخکی لدی چی بیا  
دو هم ھل بیا و کرل شی څو ھله حاصل ورکولای  
شی.

س) نیشکر د قند د شیری ستره سرچینه بلل کېزی.  
ش) خرمایی یا قهوه یی (*Brown sugar*) شکره په سپینه شکره باندی  
پراسس کېزی او ځینی قندی شیره ورباندی بیا علاوه کېزی.

# د گندي د بد جوړښت



## ||. ڦندی (خوازه) چوغندر

الف) ڦندی چوغندر په ستونه‌ی سره یو دوه کلن سابه ده چی په تجارتی توگه په بیلا بیلو معنڈلو اقلیمونو کی په پراخه توگه کرل کیزی.



## قندی (خواه) چو غندر

ب) دنمو په لومړی موسم کي دغه چو غندر یوه  
ستره زيرمونکي رېښه توليدوی چي ۱ - ۲  
کپلوګرامه وزن لري. د چو غندر وچه کتله له  
۱۵ څخه تر ۲۰ سليزه د وزن له مخی سکروز  
لري. که چيری رفع حاصل تر سره نشي، نو په  
رېښه کي غذايی توکي د دوهم موسم په بهير  
کي د ګلانو او تخم د توليد لپاره په مصرف  
لګپنۍ.

## خوازه چوغندر

ت) د **تخم** تولید او د **چوغندر** تولید باید په بیلا بیلو ھایونو کی ترسره شی ھکه د پرخی او سری هوا په وراندی لب مقاومت لری، ولی دغه نباتات دیخنی (پرخی) شوک ته اړتیا لری تر څو ګل او بیا تخم تولید کړی. دغه نبات داسی خاوره چې بنه ژوره وی، او به یې بنی وټلی وی، نېړۍ او نېړاب ونلری اړتیا لری.

## خواړه چوغندر

- ث) خواړه چوغندر له تخم (زنې) څخه وده او نمو کوي.
- ج) شکره په اصلی ریښه (**taproot**) کی ټولپری. دغه ستره عمدہ ریښه بنکارته لوری ته په (**taproot system**) کی وده او نمو کوي.
- ح) په چوغندر کی د شکری جوړښت او شکل نيونه د اوږدی د موسم په وروستیو کی ډیرښت مومی دا ځکه چې شپې سرپری او د نایټروجن منابع کمپری.

## قندی (خوب) چو غندر

خ) د ودی او نمو په موسم کی چی څومره  
ممکنه وي د حاصل ټولیدنه دي  
و ځنډپری ٿر څو د شکری د محتویاتو  
ډپره اندازه ٿر لاسه شی.

د) د ودی او نمو موسم د خواره چو غندر  
لپاره نژدي پنځه میاشتني وي.

# قندی (خوب) چو غندر

## ا. حاصل ټولونه

- د نړۍ په ځینو برخو کي  
خواړه چو غندر د ماشين  
په وسیله سره ریل  
کېږي. ماشين پورتني  
برخي پري کوي او  
چو غندر له خاوری څخه  
رابهړ کوي.



# خوازه چوغندر

٢. که چیری د چوغندر را تولونه د  
لاس په وسیله ترسره شی نو کیدای شی  
چی پیر کار ته ارتیا پیدا شی. که  
و غواړو چی په دغه نبات کی زیان  
رسونکی ګیاه کنټرول کړو نو چوغندر  
باید ګن و کرل شی. بیا وروسته د ودی  
په موسم کی دوه یا دری څله د باغوانی  
د بیل په وسیله سره رنگری (یکه)  
کیدای شی.



## خوازه چوغندر

بی له شکه حاصل ټولونه پیرو کارگرانو ته اړتیا لري.  
کیدای شی د نبات ریبنی قلبی ته ورته وسیلی سره چی یوه  
جوړه آسان یې کش کړی له حمکی را ووځی. پاتی د  
برابرولو کارونه یې کیدای شی د لاس په وسیله ترسره  
شی. یونفر کولای شی چوغندر له پانو څخه ونیسی او یو  
پر بل باندی یې ووهی تر څو یې خاوری وریژپی، او  
وروسته یې پداسى ترتیب سره په کتارونو کی کېردي چی  
بیخونه یې یوه لوری ته او شنی برخی یې بل لوری ته  
شی.

# خواړه چوغندر

يو بل کارګر چې د چوغندر چنګک (**beet hook**) بی په لاس کي وی په لوړۍ کارګر پسی ٿی او چوغندر له کتار څخه راپورته کوي پانی او تاج په یوه ضربه سره لري کوي. او په دی ترتیب سره چوغندر په کتارونو کی چمتو کېږي چې د کراچی په وسیله انتقال شی.



## خواره چوغندر

- (ذ) ددى لپاره چى خواره چوغندر پراسس شى، دوى بايد و مينحل شى، توتى توتى شى او په گرمى او بولى كى لاندە شى تر خو له چوغندر ڭخە شيرە جلا شى دغە شيرە **تصفیه (purified)** كىزى (تر خو چوغندر له هر هغە شى ڭخە پاك شى چى چوغندر كم ارزىبىتە كوى، فاسدە كوى يى، ملۇث كوى يى او كېرىۋى يى) نو پدى ترتىب فلتە كىزى، تېنىڭكىزى او وچىزى.
- (ر) د چوغندر د بىخ پاتىشونى او پورتى پانى د څارو يو د خوراکى توکىيوا په توگە كارول كىزى.

# د خواړه چو غندر مهمی برخې

