

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

لومړۍ لوست: د ورو میوو د ونو د سرولو د میوو او مغز لرونکو میوو د حاصل اخستل

د زده کونکو د زده کړي موخي یا هدفونه: زده کونکي به ددي لوست په پایله کي د لاندي موخو یا هدفونو سره اشنا شي، ددي لوست تشریحات به د لاندي موخو یا هدفونو د لاسته راونې سبب شي:

- دا تشریح کړئ چې د مختلفو ونو خخه میوی خه وخت او په خه ډول اخستل کیري؟
- 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: ۳ ساعته

وړاندیز شوي منابع یا زیرمې: لاندي منابع یا زیرمې کیدلی شي چې په دی لوست کي ګټوري واقع شي. د درسي پلان د غوره مخکې ډولو لپاره نوموري پلان په پاورپواینټ کي هم تهیه شوي دي. انټرنیټ د باغونو د حشراتو د کنټرول په برخه کي کافي معلومات لري. په دی برخه کي لاندي څنې منابع ذکر شوي دي.

د سامانونو، وسایلو، لوازم او اساسنیاوو فهرست یا لیک لې
د لیکلوا لپاره سپینه یا تشه ورقه یا صفحه
د پاورپواینټ لپاره پراجکتور(غتې بنودونکۍ)
د پاورپواینټ سلايدونه یا صفحې
روښانه سلايدونه
د زده کونکو د کار ورقو کاپي گاني

اصطلاح گاني: لاندي اصطلاح گاني په دی لوست کي وړاندې کېږي. (نوموري اصطلاح گاني د پاورپواینټ پروګرام په ۲ شمیره سلايد کي 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 زده پوري تګلاره: له یوې په زده پوري تګلاري خخه گټه پورته تکړئ ترڅو چي زده کونکي د لوست د زده کړي لپاره اماده کړي. بشونکي اکتره د خپلو څانګړو ټولګيو لپاره د زده کونکو د شرایطو سره سم تګلاري تهیه او برابروي یا ترتیبوي. لاندې تګلاره کيدلی شي چي د یوې ممکنه تګلاري په ډول سره ورڅه یادونه وکړل شي: د مختلفو ورو میوو او مغز لرونکي میوه پورته کړئ او له زده کونکو نه پوبنښه وکړئ چي کي څای ورکړئ. هر څلی یوازې یوه میوه یا مغز لرونکي میوه پورته کړئ او له زده کونکو نه پوبنښه وکړئ چي دا تاره میوه ده او یا که هم مغزلونکي ده؟ له همدي تشریحاتو نه په استفادې سره د لوست لومړۍ موخي یا هدف ته داخل شئ.

د محتوياتو يا منځ پانکو لنډیز او درسي سترانيزي ګاني

لومړۍ موخه يا هدف : دا تشریح کړئ چې د مختلفو ونو خخه میوی څه وخت او په څه ډول اخستل کېږي؟

(د پاورپواینټ ۳ شمیره سلاید)

1. په هغه صورت کي چې میوو په ونه کي پخې شوي او رسیدلي وي پس د هغې خوند او خرنګوالی نسبت هغو میوو ته چې له حاصل اخستلو نه وروسته پخې شوي وي غوره وي، البته دا مطلب د نوعي، جنس، د نمو فصل او اقلیم پوري هم تراو لري.

(د پاورپواینټ ۴ شمیره سلاید)

A. **ليمویي میوو (لکه نارنج، لیمو او نور) (Citrus fruits)**

1. په لیمویي میوو کي د پخیدو پروسه يا هم د رسیدو پروسه شتون نه لري. او نه په کي د "د ونې رسیدلى میوه" يا "tree ripe" اصطلاح شتون لري .

a. لیمویي میوو د نا رسیدلو (immature) خخه نیولی تر د رسیدلو (mature) شرایطو او د ډیرو زیاتو رسیدلو شرایطو پوري عبور کوي په داسې حال کي چې په دی تولو شرایطو کي په ونه کي باقې پاتې کېږي، ولې په دی میوو کي تغیرات په ورو توګه وي او د خو میاشتو لپاره کیدلی شي چې پراخوالی پیدا کړي.

b. د دی لپاره چې د داسې میوو رسیدل يا پوخوالی ازماښت شوي وي د هغې لپاره یوازنی لاره دا ده چې د میوو خوند ولidel شي.

(د پاورپواینټ ۵ شمیره سلاید)

- د میوې رنګ دا بنکاره کوي چې میوه په ضعيفه توګه رسیدلى او يا هم پخه شوي ده، د دی لپاره چې د اکثره میوو پوستکی خوراک ته له اماده کیدلو نه مخکې مطلوب وي په داسې حال کي چې میوه پخه شوي نه وي.

- لیمویي میوو (citrus fruits) هر کله چې له ونې نه واخستل شي، پس د هغې د خوروالی او د پوخوالی لپاره باید چې نور انتظار ونه ويستل شي. په داسې حال کي چې ئنې له میوو خخه له دی وروسته چې حاصل يې واخستل شي هم پخیرې او هم خوریدلی شي لکه شفتالو.

- لیمویي میوه هرکله چې د پخیدو په مرحله کي واخستل شي، پس په هغې کي کوم تغیر نه رامنځته کېږي، پرته له دی چې ورسټه يا په ورو ، ورو توګه وجه شي.

(د پاورپواینټ ۶ شمیره سلاید)

1. لیموبی میوی په ونه باندی د اوردي مودی لپاره ساتل کيدلی شي نسبت دی ته چي و اخستل شي او زيرمه کړل شي. ولی دی ته مویام وي چي لیموبی میوه دی د يخ وهلو (frost) نه وساتل شي.

a. هر کله چي د میوه حاصل اخستل پیل کيري، لومړۍ باید چي د بنساخونو بنکته میوی و اخستل شي پورته واقع شوي میوی دی د فصل په پاکي کي و اخستل شي.

b. د دې کار لپاره دوه دليلونه شتون لري: لومړۍ دا چي یخښدان معمولاً هغه میوی متاثره کوي چي د ځمکي سطحي ته نزدي وي، يا ويلى شو چي په يخه هوا کي بنکتنی میوی ډير ژر صدمه يا ضرر گوري. دوهم دا چي فنګسي ناروغۍ چي د میوه د ورسټیدو سبب کيري (fruit-rotting fungus disease) له خاوره نه د میوه په لوری خپريري او لومړۍ په بنکتنیو میوه باندی هجوم کوي. دا نوعه فنګسونه په خاوره کي ژوند کوي او د Brown rot ناروغۍ سبب کيري.

(د پاورپواینټ 7 شمیره سلاید)

a. **تاولک (Brown rot)** د لیموبی میوه بنایسته پوستکی خرابوي، د نورو ارگانیزمونو په خلاف میوه خلاصوي او د هغې د زخمی کیدو سبب کيري، دا ارگانیزم (Brown rot) د میوه پوستکی خرابوي او هغه نه سوری کوي.

(د پاورپواینټ 8 شمیره سلاید)

1. هر کله چي تاسې لیموبی میوی د زيرمه کولو په نیت حاصل یې راتولوی، پس په ډير اختيار سره کار وکړئ ترڅو چي د داسې میوه پوستکی متضرر نه شي.

- هغه میوه چي د رتولولو په وخت کي پري کيري يا خراشل شوي وي په زيرمه کيدلو کي ډير په چتکۍ سره ورسټيري.

- لیموبی میوه (Citrus fruits) کومي چي د ساللم پوستکی لرونکي وي د ورسټیدو په وراندي مقاومت لري او د خو اونیو لپاره په زيرمه خاکي کي چي مرطوب او يخ (له ۳ نه تر ۸ سانتي ګربد درجو او نسبي رطوبت یې ۸۵ نه تر ۹۵ فيصدو پوري وي) وي دوام پیدا کوي.

- که چيري زيرمه خاکي د چې حرارت درجې شرایط ولري پس میوه د یوې اونۍ نه تر لسو په اوردو کي خپل خوند له لاسه ورکوي او مزاوي کيري.

(د پاورپواینټ 9 شمیره سلاید)

A. منیزی میوی (Apples)

1. د منېب میوه یو له هغه میوو نه د چي ډیره په مشکلاتو سره پخیری او پوخوالی یې نه شي معلومیدلی.
 2. هغه آله چي د سختی سنجونکی (penetrometer) په نامه سره یادیرې په لویو تجارتی عملیاتو کې د منې د پوستکی د مقاومت د معلومولو لپاره په کار ورل کېږي، دا آله دا معلوموي چي د منې پوستکی خومره فشار تحمل کولی شي.
- a. البتہ د فشار اندازه د منې د نوعې په پام کې نیولو سره توپیر کوي.

(د پاورپواینټ ۱۰ شمیره سلайд)

د پاورپواینټ دا شمیره سلайд د سختی سنجونکی آلي تصویر را سکاره کوي. د دی آلي اخري لوري د منې داخل ته ورل کېږي، یوازي په هغې اندازې سره چي منه سورۍ شوي وي. په دی نقطه کې ستنه توقف کوي او دا سکاره کوي چي د منې د پوستکی د ماتولو لپاره خومره فشار ته اړتیا شتون لري. د اندازه کولو هره یوه آله مختلفه وي په دی برخه کې د ماشین تولیدونکو رهندما کتاب ته مراجعه وکړئ.

(د پاورپواینټ ۱۱ شمیره سلайд)

1. بله علامه او ځانګړه چي د منې د پوخوالی خخه عبارت ده دا ده چي منه د منې له ونبي خخه لوپړي. او په آسانۍ سره له ونبي منه هم اخستل کيدلی شي چي د منې د پوخوالی یوه بله علامه یا نښه شمیرل کېږي.
- a. میوه خپل لوی ته کش کړئ او په نرمۍ سره هغه تاوه (twist) کړئ.
- b. په هغه صورت کې چي میوه په آسانۍ سره له ونبي نه جلا شووه په دی معنی چي بنیابی میوه د اخستلو لپاره اماده ده.
- c. په هغه صورت کې چي میوه په آسانۍ سره له ونبي نه جلا نه شووه په دی معنی سره چي میوه د نور وخت لپاره هم اړتیا لري ترڅو چي پخه (mature) شي.

(د پاورپواینټ ۱۲ شمیره سلайд)

4. رنګ په عمومي توګه د منې د پوخوالی لپاره د اعتبار ور نښه نه ده، دا ظکه چي هره نوعه د رنګ له مخې یو له بل سره توپیر لري او د رشد او نمو فصل هم کيدلی شي چي د منې رنګ تر تاثیر لاندې راوري.
5. د منې د راتولولو په وخت کې باید ډېر زیات اختیاط وکارول شي دا ظکه چي د ونو پراخوالی او سایز په مختلفو اندازو سره وي.

(د پاورپواینټ ۱۳ شمیره سلайд)

A. ناک میوه

1. د ناک د میوه خوند او مزه هغه وخت اعظمي حد ته رسیئری چي له ونې خخه خامه يا نارسیدلی راتوله کړل شي.
a. هر کله چي د ناكو میوه په ونه کي د گوتو په شمار سره پخیدل پیل کري، پس د ناک تولی میوه له ونې نه راتولی کړئ او په تياره او يخ ئای کي یې ئای په ئای کړئ.

(د پاورپواینټ ۱۴ شمیره سلайд)

A. انار میوه (Pomegranates)

1. د انار میوه هغه وخت رسیدلی او پخه حسابیوري چي هغه یو مشخص رنگ او خلا لرونکی رنگ د خان لپاره غوره کري.
a. د انار میوه مخکی له دی خخه چي ډيره زيانه پخه شي بايد واحستل شي خصوصاً هر کله چي د انار میوه په چاودلو باندي پیل وکړي.

(د پاورپواینټ ۱۵ شمیره سلайд)

1. د انار میوه هم د منې د میوي په شکل په يخ خونو يا زيرمه ئايونو کي اورد عمر لري.
a. د انار میوه د صفر نه تر ۵ درجې د سانتي گريد کي د اوه مياشتو لپاره چي نسيي رطوبت د ۸۰ نه تر ۸۵ فيصدو پوري وي پرته له دی چي میوه او به خپل کيفيت له لاسه ورکړي، بنې ساتل کيدلی شي.
b. د انار میوه په زيرمه ئائي کي اوس هم جوس لرونکي کيري او د هغې خوند زياتيري.

(د پاورپواینټ ۱۶ شمیره سلайд)

A. د انځر Figs میوه

1. د انځر میوه بايد چي په ونه کي له اخستلو نه مخکې پخه شوي وي.
a. په هغه صورت کي چي انځر نا رسیدلی يا خام وي، پس له اخستلو نه وروسته نه پخيري.
2. رسیدلی يا پوخ انځر لړ خه نرم او د هغې غاړه لړه کړه وي.
3. انځر په اختیاط سره راتول کړئ ترڅو چي د هغې له زخمی کيدو نه مخینوي صورت ونیسي.

(د پاورپواینټ ۱۷ شمیره سلайд)

4. تازه انځر به نسه او غوره توګه نه شي ساتل کيدلى، یوازي په یخچال کي د دوه نه تر دري ورڅو پوري ساتل کيدلى شي.

5. د انځر ځنې نوعي هغه وخت خوندوري کيدلى شي هر کله چي انځر وچ شي.
- a. انځر د خلور نه تر پنځو ورڅو پوري په لمر کي وچيري او کيمياوي او به ويستونکو موادو پواسطه د ۱۰ نه تر ۱۲ ورڅو په موده کي وچيدلى شي.
- b. وچ شوي انځر د شپرو نه تر اته مياشتتو پوري زيرمه کيدلى شي.

(د پاوريواينت ۱۸ شمیره سلايد)

A. توت میوه Mulberries

1. د توت سره او سپینه (دوه رګه) میوه د پسلی په اخرو کي یي حاصل اخستلو لپاره اماده کيري.

a. سپین توت دasic اخستل کيري چي یو لوی خادر د وني لاندي نیول کيري او د وني بساخونو ته ټکان ورکول کيري.

2. تور توت د اوري په موسم کي پخيري.
- a. تور توت (شاتوت) په سختي سره اخستل کيري.
- b. که چيري په شاه توت باندي فشار وارد شي د هغه شيره اخستل کيري او د لاسونو او لباسونو د کړيدو سبب کيري.

(د پاوريواينت ۱۹ شمیره سلايد)

1. هغه توتان چي وينځل شوي نه وي د خو ورڅو لپاره په یخچال کي د سرتلی لوبنې پواسطه ساتل کيدلى شي.

1. پوخ شوي شاه توت د ۹ فيصده قند او ستریک اسيد لرونکۍ وي.

a. توت په تازه شکل، وچ شوي، مربا شکل، ستوانو په شکل او حتی د قورمي په قسم په مصرف باندي رسیدلى شي.

b. د توت د مربا د جورو لو لپاره غوره توت هغه دی ترڅو چي توت تر یوې اندازې پوري نا رسیدلى وي.

c. د توت میوه له نورو میوه سره لکه منه او ناک هم مخلوط کيدلى شي.

d. له توت خخه د شرابو په جورو لو کي هم استفاده کيدلى شي.

له زده کونکو نه پونښته وکړئ چي خنګه پوهيدلى شو چي یوه میوه د حاصل اخستلو لپاره اماده ده. د میوی د رنګ او کشش قوي په برخه کي بحث وکړئ. د زده کونکو لپاره دا تشریح کړئ چي په خه دول سره کولی شو د میو د زيرمه کولو ور عمر اعظمي حد ته ورسوو او میوه د ډېري مودي لپاره

په تازه شکل سره وساتو. د نارسیدلی(immature) میوو نمونی یا بیلگی، د رسیدلو(ripe) میوو، او دیر زیانو رسیدلو میوو(overripe) نمونی له خان سره ولرئ او د دی میوو خصوصیات یا خانگړتیاوی یو له بل سره مقایسه پاپرته کړئ. په دی ټکی باندی ټینګار وکړئ چې غوره میووه له میوو نه هغه ده چې رسیدلی (ripened) وي. (پرته له شفتالو او لیموبی میوو څخه) دا په تاکید سره بیان کړئ چې هغه شمیر میوی چې په مارکیټ کی شتون لري او موږ هغه پېرو اکثریت له هغوي په ونه کی په شوی نه وي. دا دلیل چې ولی موږ غواړو د میوو لرونکی یوه باغچه ولرو ترڅو چې سه کیفیت لرونکی میوی او تازه میوی نسبت د هغه میوو ته چې په بازار کی دی ولرو.

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

(د پاورپواینټ ۲۰ شمیره سلайд)

- 1. اکثره وري میوی د لاس پواسطه راتولیري یعنی حاصل یې اخستل کېږي.
- A. تور توت او ځمکني سره توتنان ناپایداره محصولات دی، پس د هغې د ټولولو په وخت کي باید د هغوي لاس په لاس کولو او زيرمه کولو ته پاملنډه وشي.
- 1. د رنګ تغیر د توت د پوخوالی لپاره یوه غوره نښه او علامه ده.
- 2. د توت د پوخوالی لپاره خوند یا مزه یوه خصوصی نښه شمیرل کېږي.
- 3. که چېري توتنان له پخیدو نه مخکې راتول شي، پس امکان لري پاخه شي، ولی کیفیت او د توت اندازه او د هغې خوروالی به غوره نه وي.
- 4. که چېري توتنان په ډيره پیمانې سره پاخه شي، پس دیر زیات نرم، بي کیفیته او په چتکۍ سره به وراسته شي.

(د پاورپواینټ ۲۱ شمیره سلайд)

- A. د توت رنګ، خوروالی، خوند، بوی او په آسانۍ سره له ساقې نه جلا کيدل د هغې د پوخوالی علایم او نښې شمیرل کېږي.

1. قند سنجونکي(refractometer) له یوی لاسي آلبې نه عبارت دی چې په کروندو کي د انګورو او نورو میوو کي د شتون لرونکی قند د آټکل کولو لپاره په کار ورل کېږي.
1. د انګورو د نیزابو د معلومولو لپاره لابرانواری ازمایښت عملی کېږي.
2. په یاد ولري په هغه صورت کي چې د انګور خوشه له تاک نه پري شوی وي، پس د هغې پخیدل ودریري او له دی ریاته نه پخیرې، پس نارسیدلی انګور باید چې له تاک نه پري نه کړل شي.

(د پاورپواینټ ۲۲ شمیره سلайд)

د پاوريوainت ۲۲ شميره سلайд د قند سنجونکي آلي تصوير را به گونه کوي. د ميوه د حوس بو خاځکي د تيوب به اخري کي په آبی لينز باندي واجوئ، به هغې باندي پرده راسکته کړئ او هغه د روښانه کونکي منبع په لوري وراندي کړئ. د سبي لوري نسکته تصوير تاسي لپاره په refractometer کي څه شي سکاره کوي. د فيصدی منځنۍ اندازه له قندی اندازی سره وي په داسې حال کي چې د سبي لوري اندازه د اوبو فيصد په گونه کوي. دا آله اکثره د ټولو ميوو لپاره خصوصاً د منو او انګور د قند معلومولو لپاره په کار وړل کيږي.

(د پاوريوainت ۲۳ شميره سلайд)

A. د ميوی د حاصل اخستل او پخيدل (Maturity) د ميوی له نوعې، اوبو، هوا او د رشد او نمو له نورو فكتورونو سره تراو لري، پس د ميوی د حاصل اخستنې لپاره مناسب وخت پرته له شکه د ميوی د کيفيت د سطحي په لورو لوکي مرسته کوي.

د مختلفو ورو ميوو توانيي سره مقاييسه يا پرته کړئ. د کال د فصل په پام کي نيلو سره تاسي بنائي وکولي شي د توت حاصل واخلي، او يا هم د تاکستان له یوه مسول کس نه غوبنښه وکړئ ترڅو د ميلمه په توګه راشي او په دي برخه کي خبرې اترې وکړي.

درېمه موخه يا هدف : د مغز لرونکو ميوو د حاصل اخستلو تشریح او روښانه کول.

(د پاوريوainت ۲۴ شميره سلайд)

III. د مغز لرونکو ميوو ټولي نوعي همدا چې د حاصل اخستلو لپاره اماده شوي، نو حاصل يې واخلي، دا څکه چې په حاصل اخستلو کي خنډ کول د داسې ميوو ددي سبب کيري ترڅو د هغې حجم کم، کيفيت يې نسکته او د زيرمه کولو عمر يې لنډ شي.

A. مغز لرونکي ميوی په آسانۍ سره راتولييري، د بيلګي په توګه د ونې بنساخونه په ورو توګه د یوې خادي پواسطه او يا هم د رسې پواسطه ټول کيري او ورو، ورو ټکان ورکول کيري.

(د پاوريوainت ۲۵ شميره سلайд)

Badam Almonds .A

1. د بادام راتبولول باید هغه وخت پیل شي چې ۹۵ فيصده د بادام لومړنۍ پوستکۍ خلاص شوي وي.

a. د پوستکۍ چيدل د ونې په پورته برخه کي پيليري او نسکتى لوري ته پاى ته رسيرې.

b. د دې لپاره چې د مرغانو او نورو مضره حشراتو پواسطه د بادامو له تښتلو نه مخنيوی وشي، پس همدا چې ۷۵ فیصده لومړنۍ پوستکي یې چاودید نو د بادامو حاصل راټول کړئ.

c. د دې لپاره چې د بادام ونه وکولی شي په موژره توګه لومړۍ پوستکي شق کړي پس د ونې او به کول باید په بنې توګه صورت ونیسي دا ظکه چې او به کول په دې برخه کې عمده او اساسی رول لویو.

(د پاورپوینت ۲۶ شمیره سلайд)

1. د بادام د بښکته اچولو لپاره ترټولو غوره طریقه دا ده چې چې واړه بناخونه د خادو پواسطه ووهل شي یا هم د لرگی خټک چې د همدي لپاره جوړ شوي دی وکارول شي.

a. دا به غوره وي ترڅو یو ډیل او لوی خادر (د ټوټي یوه برخه) د بادام ونې لاندي 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 مخنيوی وشي.

(د پاورپوینت ۲۷ شمیره سلайд)

1. د بادام له راټولو نه وروسته د بادام لومړنۍ پوستکي پرته له وخت تیریدو د بادام له مغز نه لري کړئ، په کورنيو باغچو کې غوره لاره دا ده چې د بادام پوستکي د لاس پواسطه لري کړي شي.

a. هغه بادام چې په درسته توګه راټول شوي وي، معمولاً د اضافي وچيدلو لپاره اړتیا لري ترڅو په دې ترتیب د ګیائیزو فنګسونو له رشد او نمو څخه د بادامو د زیرمه کولو په وخت کې مخنيوی وشي.

b. د دې لپاره چې د بادام دانې وچې شوي وي، پس بادام په تجیر یا ټغر باندي خواره کړئ او د هغې لپاره د هوار د دوران زمينه برابره کړئ او بادا مر د خول څلوا لپاره بښکته پورته کړئ.

(د پاورپوینت ۲۸ شمیره سلайд)

c. الوتونکي معمولاً د وچيدو په وخت کې تښتوي، نو په دې بنا د بادامو د وچولو په وختي د هغوي د ساتني لپاره لازم تدابير په پام کې ونیسي لکه خپاره کړي شوي بادام د جالې پواسطه پوښ کړئ.

- d. رنستیا! که چیری باران وي، پس بادام يوه مناسب خاى ته يوسئ او بېت يي كړئ.
- .i. بادام خو خللي د چولو لپاره تر نظارت او ازماينښت لاندي ونيسي.
 - .ii. د بادام دوههمي پوستکي لري کړئ او د بادام مغز ازماينښت کړئ چي آيا
وج شوي دي او که نه؟
 - .iii. که چيري د بادام مغز الاستيکي خاصيت ولري په دي معنى سره چي
بادام اوس هم مرطوب دي او د اضافي چولو لپاره اريا او ضرورت لري.
- e. بادام هغه وج ګنل کيري چي د هغې مغز وج شي او د ماتولو په وخت کي د
وچوالۍ يوه خاص اواز وکړي.

(د پاورپواینټ ۲۹ شمیره سلайд)

Walnuts .A غورز

1. غورز په هغه وخت کي پوخ يا هم رسيدلى ملاحظه کيري چي د غورز د مغز په دوه نيمو
کي ديوال يا پرده په کامله توګه قهوه يې رنگ يا هم خرمایي رنگ د خان لپاره غوره کړي
وې.
- a. په دي مرحله کي، د غورز مغز په روښانه رنگ او تر ټولو لور کيفيت کي خاى لري.
 - b. معمولاً، د حاصل اخستل باید هغه وخت پيل شي چي د غورز لومړنۍ پوستکي
له غورز نه جلا شي.
 - c. هر کله چي منى نژدي کيري، پس خو داني غوزان مات کړئ او دا معلومه کړئ
چي غورز پوخ شوي دي او که نه، خصوصاً د وني پورته برخه تر ازمويني لاندي
ونيسئ.

(د پاورپواینټ ۳۰ شمیره سلайд)

- d. د قوي نسج قهوه يې کيدل او د غورز د لومړنۍ پوستکي شل کيدل د غورز د حاصل اخستلو وخت د
نژدي کيدو تر ټولو غوره نښه او علامه ده.
- e. د غورز د پوستکي شل کيدل لومړي د وني په پورته برخه کي پيل کيري، پس دا مهمه ده چي نمونه د
ونې له پورته برخې نه واخستل شي. ترڅو معلومه شي چي د هغې د راټولولو وخت خه وخت ده.
- f. په نښه توګه او به کول هم د غورز د پوستکي په شل کيدلو کي هم مهم رول لري، پس باید چي د غورز
ونه د حاصل اخستلو په دوران کي نښه او به کړل شي، د دي لپاره چي د غورز ونه که چيري د او به د
فشار يا د او به د کمولائي (water stressed) په وراندي قرار ولري د هغې لومړنۍ پوستکي به په آسانۍ
سره جلا نه شي.

(د پاورپواینټ ۳۱ شمیره سلاید)

1. د دې لپاره چي غوره غوزان په لاس راشې پس د غوزانو حاصل هفه وخت واخلئ چې د هغې مغز د هغې له دوهمني پوستکۍ نه جلا کړل شي.
- a. په هغه صورت کي چې غوز په مطلوب وخت کي راتول شي، پس جدي ستونزې به مخ ته راشې، مثلاً د غوز د مغز توریدل، د حشراتو هجوم په پوستکۍ او حتی د غوز مغز به دالوونکو پواسطه وتبنتول شي.
- b. هغه وخت حاصل راتول کړئ چې اکثریت غوزان (۸۰%) په آسانۍ سره له وني جلا کیدلې شي او یا هم د هغې لومړنۍ پوستکۍ له راتول شوي ۹۵% غوز نه په آسانۍ سره لري کړي شي.

(د پاورپواینټ ۳۲ شمیره سلاید)

Pistachios .A پستي میوه

1. د پستي د مغز د پخیدو لومړۍ نښه يا علامه دا ده چې د پستي رنګ له شنه نه قرمزي رنګ ته تغير کوي.
- a. تاسې په آسانۍ سره کولې شي ترڅو چې سور پوستکۍ د پستي له مغز نه د فشار پواسطه د دوه گوتو په منځ کي لري کړئ.
- b. هغه پوستکۍ چې په شنه رنګ سره باقي پاتي کېږي، پس داسي پستي په آسانۍ سره یې پوستکۍ نه لري کېږي.

(د پاورپواینټ ۳۳ شمیره سلاید)

1. د پستي میوه هرڅومره چې ژر کېږي باید له رسیدو وروسته یې حاصل واختستل شي ترڅو د حشراتو له خپریدنې او هجوم او د پستي د مغز د کیفیت بنکته راتلو نه مخنيوی وشي.
- a. د پستي حاصل اخستل هغه پیل کیدلې شي چې د پستي داني په آسانۍ سره له خوشې نه جلا کړي شي، معمولاً دا کار یوې نه تر درې اونۍ وروسته له هغې چې د پستي لومړنۍ پوستکۍ سور رنګ غوره کړي عملی کېږي.
- b. کله ، کله د وني پسته لرونکو بناخونو ته ټکان ورکول کېږي او مشاهد کېږي چې څو داني پستي د ځمکې په مخ پیدا کېږي په دې ترتیب سره معلومولی شو چې د هغې د حاصل اخستلو وخت به خه وخت وي.
- c. غوره به دا وي ترڅو انتظار وکړو چې اکثریت نبات پوخ شي او د پستي ونه په یوه خل راتوله کړل شي.

(د پاورپواینټ ۳۴ شمیره سلайд)

- d. د پستي د میوی حاصل د خادی پواسطه اخستل کيري چي د ضربی په وخت کي د میوی لرونکو بناخونو لاندي خادر چي ډبل وي اچول کيري.
- e. دا چي د پستي پوستکي او مغز خيري وي، نو په دي بنا د کړټيا (لپاره ډير مستعد وي) (contamination)
- f. د پستي میوه نه باید چي په مستقيمه توګه په ځمکه پري وڅي يا د ځمکې سره په تماس کي شي.

(د پاورپواینټ ۳۵ شمیره سلайд)

1. د پستي لومړنۍ پوستکي یوازي له راتولولو نه وروسته لري کړي.
- a. که چيري لومړنۍ پوستکي د اوردي مودې لپاره په پسته باندي باقي پاتي شي، پس د پستي مغز په داغ لرونکي شي او امكان لري چي ګیائیز فنگسونه (mold) په هغې کي رشد او نمو وکړي.
- b. د دي لپاره چي لومړنۍ پوستکي په اسانۍ سره جلا کړل شي پس د پستي داني د یو تغې په مخي همواري کړئ او هغه یو له بل سره په ورو توګه مالش کړئ.
- a. د پستي د پوستکي لري کولو په وخت کي ډبله پرچه يا ټغر ډير مناسب وي.
- a. سیمي غلبیل ته په سطل باندي ځای ورکړئ او پسته د غلبیل په مخ مالش کړئ.

(د پاورپواینټ ۳۶ شمیره سلайд)

1. حالی يا تشن مغز هم په عامه پسته کي وي.
- a. د مغز نه لرونکو پستو شمیر د پستي په نوعه، اقلیم ، د نبات په بیوند او ستاسي په زراعتي کړنو پوري اړه لري
- b. وروسته له دي چي لومړنۍ پوستکي مو لري کړ، پس پستي ته د اوږو په مخ لامبو ورکړئ او په دي ترتیب سره مغز نه لرونکي پسته ورڅخه جلا کړئ.

(د پاورپواینټ ۳۷ شمیره سلайд)

1. تاسې کولی شي چي پسته د یوه پلاستیکي ټغر په مخ د لمړ په شتوالي کي خوره کړي کله چي بنه هوا شتون ولري، او پسته وچه کړي.

- a. د پستي مغز ته یوی سطحي طبقي په مخ خور کړي.
- b. د نورمال حرارت درجې لاندې، په هغه صورت کي چي پسته د لمр لاندې وچه شي او د مناسبې فيصدى رطوبت لرونکي وي پس د دريو نه تر خلورو ورڅو پوري د ډيجيدو لپاره په بر کي نيسسي.
- c. هغه پسته چي په درسته توګه وچه شوي وي د هغې مغز وچ ولی مات شوي نه وي.

(د پاورپواینټ ۳۸ شمیره سلайд)

د کاج مغز Pine nuts .A

- A. د کاج مغز هغه وخت د راټولولو لپاره اماده وي چي د هغې غوزه پخه او خلاصه شوي وي.
1. غوزه له وني خخه واخلئ او وروسته هغې ته ټکان ورکړئ ترڅو د هغې مغزی میوه تويه شي.
- a. له غوزې نه د مغز تؤيیدل د میوی د پوخوالی یوه غوره نښه او علامه ده.
- b. ځنۍ وختونه غوزې په کامله توګه نه خلاصېري او دي ته اړتیا لیدل کېږي ترڅو چي د فشار پواسطه خلاصي شي او هغې مغز لاندې وغورزول شي.

(د پاورپواینټ ۳۹ شمیره سلайд)

- b. د خلاصي او بندې غوزې مغز راټول کړئ او هغه په تاري بوجیو کي خاں په خاک کړئ.
- c. غوزې له راټولولو نه وروسته د دريو نه تر خلورو ورڅو پوري د لمр لاندې کېږدئ او وخت ورکړئ ترڅو چي هغه خلاصي شي.

- a. غوزې باید چي هر خو ورڅو وروسته تر نظارت لاندې ونیول شي.
- c. له دي وروسته چي غوزې وچي او خلاصي شوي، پس هغې ته ټکان ورکړئ ترڅو چي د هغې مغز توي شي.

(د پاورپواینټ ۴۰ شمیره سلайд)

- A. د مغز لرونکو میوو په لویو باغونو کې، ماشینونه د ونو تني کلکي نیسي او هغوي ته لړزه ورکوي او په دي ترتیب سره ټولی مغز لرونکي میوی په خو ثانیو کې له ونې نه جلا کېږي.

د حاصل اخستلو د مختلف میتدونو په برخه کې د مغز لرونکو میوو لپاھر له زده کونکو سره بحث وکړئ. له زده کونکو نه غوبښه وکړئ ترڅو چې دهري مغز لرونکي میوی لپاھر مشخصه تکلاره په ګوته کړئ. د مغز لرونکي میوو له یوه کروندکر نه غوشتنه وکړئ ترڅو چې تولکۍ ته راشی او په دی برخه کې بحث او خپري وکړي.

بیا کته\خلاصه یا لنډیز: د زده کیو موخو خخه په استفادې سره لوست خلاصه یا لنډیز کړئ. له زده کونکو نه غوبښنه وکړئ ترڅو چې د هري موحې پوري تړلې منځ پانګي تشریح کړي. د هغوي له څوابونو خخه د یوه بنست په توګه د هغو موخو د تعین او ټاکنې لپاره کومي چې د بیاکتني لپاره مختلفو تکلارو ته اړتیا لري، تر استفادې لاندې ونیسی. له هغو سوالونو خخه چې د پاورپواینټ په ۴۱ شمیره سلайд کې شتون لري هم په دی برخه کې استفاده کولی شي.

تطبیق او عملی کول: د مغز لرونکو میوو یا تازه میوو له باعچې نه لیدنه وکړئ ترڅو زده کونکي په عملی توګه د حاصل راټولو تمرین او مشق کړي. که چېږي داسې باغ شتون ونه لري پس له خو کروندکرو نه غوشتنه وکړئ ترڅو ټولکۍ ته راشی او حاصل اخستلو عملیات تشریح او روښانه کړي.

ارزیابی: ارزیابی باید د زده کونکو په لاسته راوننو باندې متمنکره وي کومه چې له درسي موخو خخه وي. په دی برخه کې مختلف تخینکونه د استعمال وردي، د بیلکې په توګه په غوبښنیزو فعالیتونو باندې د زده کونکو اجرا کونی. په لیکلې بنه امتحان یا ازمونه ددي درسي مواد شامله دي.

نمونه یې امتحان ته خوابونه:

لند خواب

1. د refract meter او electrometer آلي تشریح کړئ، او هم وواياست چې د خه شی لپاره په کار ورل کېږي؟

هغه آله چې د سختی سنجونکي (penetrometer) په نامه یاديري په لويو تجارتی عملیاتو کي د مني د پوستکي د مقاومت معلومولو لپاره په کار ورل کيدلی شي، دا آله دا معلوموي چې د مني پوستکي خومره فشار تحمل کولی شي.

قند سنجونکي (refractometer) د لاسي آلي نه عبارت دی چې په کروندو کي په انګورو او نورو میوو کي د شتون لرونکي قند د آټکل لپاره په کار ورل کېږي.

2. له لاندې میوو خخه کومه یوه یې که چیر په ونه کي باقي پاتي شي، پس د هغې کیفیت به بښکته راشی یا به خراب شي؟ له درست او صحیح خواب نه حلقة تاوه کړي.

- لیمویی میوی (Citrus fruits)
- د منی میوی (Apples)
- د ناک میوہ (Pears)
- انار میوہ (Pomegranates)
- د انځر میوہ (Figs)
- توت (Mulberries)

3. د تور ځمنکي توت او سره توت د پخیدو یا رسیدلو په برخه کي دوه برجسته علایم یا نښې کومي دي:
طعم یا خوند
د رنگ بدلون

4. د کورنيو مغز لرونکو میوو د حاصل راتبولولو لپاره تر تولو غوره لاره کومه یوه ده؟
میوہ لرونکي بساخونه په ورو توګه د پلاستیکي خادې یا لرکي پواسطه خوئول کېږي او د ونې لاندې یو ډبل څادر یا ټوټه خواریږي.

5. مغز لرونکي او غیر مغزی میوی ولی له پخیدو نه وروسته باید په بیړه سره ټولی کړل شي؟
دا ئکه چې د حشراتو له هجوم او همدارنکه د الوتونکو پواسطه د هغوي تبیتولو پواسطه یې د میوو کیفیت راښکته کېږي، پس باید چې له پخیدو وروسته هرڅومره چې ژر کيدلی شي باید راتولي کړل شي.

6. د بادام لپاره ولی اضافي وچولو ته اړتیا او ضرورت ليدل کيري؟

دا خکه چې که چيري بادام مرطوب زيرمه کړل شي، پس ګيانيز فنګسونه(mold) په هغې کي به رشد او نمو وکړي.

7. خالي مغز لرونکي پسته په خه ډول د مغزي پستو خخه جلا کيدلی شي؟

وروسته له دي چې د پستسي لوړنۍ پوستکي لري کړل شي، پس پسته د اوږو نه په ډک سطل کي اينېوډل کيري. چې په دي حالت کي خالي مغز لرونکي پسته لامبو کوي او ډکه پسته د اوږو لاندې ځائي ته څې.

8. خنګه پوهیدلی شو چې بادام حاصل راټولولو لپاره اماده شوي دي؟

تقريباً د ۹۵ فيصدو بادامو لوړنۍ پوستکي(hulls) په ونه کي چاوديدلی وي.

نمونه یې امتحان یا ازمونې

نوم:

امتحان(ازمونې)

لومړۍ لوست: د ورو میوو د نو د سرونو د میوو او مغز لرونکو میوو د حاصل اخستل

لومړۍ برخه: لنډ څواب

رهنمایی (لارښوونه): ددی لپاره چې لاندی سوالونه مو څواب کړي وي، لطفاً تاسې د هغې سره تېلې معلومات برابر کړئ.

9. د **electrometer** آلي تشریح کړئ، او هم ووایاست چې د څه شی لپاره په کار ورل کېږي؟

10. له لاندی میوو څخه کومه یوه یې که چېر په ونه کې باقی پاتې شي، پس د هغې کیفیت به نښته راشی یا به خراب شي؟ له درست او صحیح څواب نه حلقة تاوه کړي.

- | | |
|-----------------------------|--|
| لیمویی میوی (Citrus fruits) | |
| د منی میوی (Apples) | |
| د ناک میوہ (Pears) | |
| انار میوہ (Pomegranates) | |
| د انځر میوہ (Figs) | |
| توت (Mulberries) | |

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

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

13. مغز لرونکي او غیر مغزي میوی ولی له پخیدو نه وروسته باید په بیړه سره ټولی کړل شي؟

14. د بادام لپاره ولی اضافې وچولو ته اړتیا او ضرورت لیدل کېږي؟

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

16. خنګه پوهيدلی شو چې بادام حاصل راتولولو لپاره اماده شوي دي؟