



موسسه ملی انکشاف باغداری افغانستان

حمایت از انکشاف سکتور خصوصی باغداری

رهنمود عملی ساختن کشته



آدرس: موسسه اندو، تعمیر کوپراتیف های زراعتی،

بادام باغ، کابل، افغانستان

ایمیل: info@afghanistanhorticulture.org

وب: www.afghanistanhorticulture.org

نمبر تلفون: +93 (0) 202 232 022



این پروگرام توسط اتحادیه اروپا تمویل میگردد.

خسته کشی زردالو سلفری

در این مرحله زردالوی خشک شده در یک محل مصئون جمع آوری گردیده و پروسه خسته کشی آغاز میگردد، بدین معنی که بوسیله فشار دادن انگشت بالای محصول خسته آن خارج گردیده، و شکل داده میشود، بعداً در قالب ها جایجا گردیده و دوباره برای ۶ الی ۱۰ ساعت در معرض شعاع آفتاب قرار داده شده، متعاقباً جمع آوری گردیده در این مرحله کوشش شود تا زردالو زیاد خشک نگردد یعنی ۱۲ الی ۱۴ فیصد رطوبت داشته باشد که این رطوبت باعث نرم نگهداشتن محصول میگردد.



شکل ۱۶: نشان دهنده خسته کشیدن مراحل بعد از آن

نشتن کشته سلفری

زردالوی خشک شده توسط سلفر با آب پاک شسته و برای مدت ۶ ساعت در معرض شعاع آفتاب گذاشته شود، بعداً با روغن مایع معامله گردیده در بین خریطه های مخصوص پلاستیکی و کارتن انداخته شده و متعاقباً به مارکیت عرضه و یا در یک محل مناسب نگهداری گردد.



شکل ۱۷: نشان دهنده مراحل سفت کردن و بستن و بسته بندی کشته

نوت: با بسته بندی فوق میتوان محصول را به طور عمده به بازار عرضه نمود.



وزن نمودن پودر سلفر

ی چوبی در داخل
(ها) مسدود شود
سختن سلفر، قابل
سلفر نیز مسدود
داشته شده و بعداً
۲ الی ۳ روز در
بویه خشک
جلوگیری به عمل
دوباره برای مدت
ار داده شود، قابل
به سفید را اختیار
دیده که شیر آن



د از آن

مقدمه

زردالو یکی از جمله میوه های مهمی است که به طور عموم در سراسر افغانستان کشت میگردد که بشکل تجارتي در ولایات مانند کندهار، ارزگان، زابل، غزنی، کابل، میدان وردک، لوگر، بامیان، پروان و سمنگان تولید میگردد.



شکل ۱: زردالو آماده به رفع حاصل

در بین انواع زردالو نوع امیری و قیسی بسیار مشهور بوده و در اکثر نقاط افغانستان مردم با آن آشنایی دارند، زردالو افغانستان در مارکیت های داخلی و خارجی از شهرت خاص برخوردار بوده و سالانه یک مقدار قابل ملاحظه ای آن بشکل تازه و خشک (کشته) به مارکیت های داخلی و خارجی عرضه میگردد. که میتواند نقش مهم را در تقویت اقتصاد ملی افغانستان ایفا نماید.



شکل ۲: کشته سلفری آماده صدور / شکل ۳: زردالو تازه آماده صدور

از اینکه انتقال ان بصورت تازه به مارکیت های داخلی و خارجی بنا بر نبود امکانات حمل و نقل خیلی ها به مشکل انجام میگردد، لهذا مردم ترجیح میدهند تا آنرا خشک (کشته) نموده و به مارکیت عرضه نمایند، مگر طریقه را که باغداران برای تولید کشته بکار میبرند محلی و غیر فنی بوده که این باعث گردیده تا محصول تولید شده از کیفیت و مارکیت خوب برخوردار نگردد، بنا لازم است تا باغداران و تولید کننده گان کشته جهت بهبود کیفیت محصول خویش نکات آتی را در نظر گیرند.

طریقه خشک کردن زردالو با استعمال پودر سلفر

الف. فواید عمده خشک نمودن زردالو توسط پودر سلفر

- با استعمال سلفر زردالو زود خشک میگردد (توسط استعمال سلفر ۳ الی ۴ روز و بشکل طبیعی از ۱ الی ۲ هفته را دربر میگردد).
- در هنگام ذخیره از وقوع امراض قارچی (پوینک) و هجوم حشرات جلوگیری میگردد.

- کشته تولید شده دارای رنگ زرد مرغوب بوده و از مارکیت خوب برخوردار میباشد و در صورتیکه بشکل محلی خشک گردد رنگ آن مایل به سیاه میباشد.



شکل ۴: کشته محلی / شکل ۵: کشته سلفری

- عمر ذخیره وی محصول از دیاد میابد، که میتوان آنرا برای چندین سال ذخیره کرد، اما محصول که بشکل محلی خشک گردد عمر ذخیره وی آن بیشتر از سه ماه نمیشود.

ب. معیار ها برای انتخاب نوع (ورایتی) زردالو برای ساختن کشته سلفری

- دارای رنگ زرد یا نارنجی باشد.
- گوشتی و نسبتاً کلان باشد.
- آب داخلی آن کم و شیرین باشد.
- خسته زردالو باید از گوشت خود به آسانی جدا شود.



شکل ۶: معیار ها برای انتخاب نوع (ورایتی) زردالو برای ساختن کشته سلفری

وسایل مورد ضرورت برای خشک کردن زردالو توسط سلفر

- سلفر خانه: با در نظر داشت مقدار زردالو به دو شکل (چوکات چوبی که با پلاستیک پوشانیده میشود و یا اتاق سر بسته) میباشد.



شکل ۷: سلفر خانه اتاق سر بسته / شکل ۸: سلفر خانه که از چوکات چوبی ساخته شده

- پودر سلفر: سلفر که بشکل پودر دانه دار بوده و قابلیت سوختن سریع را داشته باشد انتخاب گردد.



- سبدهای پلاستیکی: برای جمع آوری زردالو از باغ استفاده میگردد، که ظرفیت معمول آن ۱۰ الی ۱۴ کیلوگرام میباشد.



شکل ۹: سبد پلاستیکی

- قالب های چوبی: برای سلفر دادن در معرض شعاع افتاب قرار دادن محصول استفاده میگردد، که اندازه معمول آن ۵۰ در ۸۰ سانتی متر میباشد.



شکل ۱۰: قالب چوبی

- وسیله دود نمودن سلفر: تشتت المونیمی با ظرفیت ۱۰ کیلوگرام (و یا نظر به ضرورت).



شکل ۱۱: تشتت المونیمی

- بوریا: زردالو بالای آن خشک میگردد که اندازه های مختلف را دارا میباشد.



شکل ۱۲: بوریا

مراحل مختلف آماده نمودن زردالو برای سلفر دادن

درین مرحله باید نکات ذیل در نظر گرفته شود:

- زردالو باید توسط دست از درخت جمع آوری گردد.
- زردالو باید یکسان درجه بندی شود.
- زردالو مورد ضرورت برای این هدف باید به مرحله مناسب پختگی رسیده باشد (نه زیاد پخته و نه هم خام باشد).
- زردالو بعد از رفع حاصل باید در سبدهای پلاستیکی جمع آوری و در قالب های چوبی چیده شده، بعداً در سلفر خانه جابجا گردیده و سلفر داده شود.



شکل ۱۳: مراحل مختلف آماده نمودن زردالو برای سلفر دادن

**Get more e-books from www.ketabton.com
Ketabton.com: The Digital Library**