

خسته کشی زردالو سلفری

در این مرحله زردالوی خشک شده در یک محل مصنون جمع آوری گردیده و پرسه خسته کشی اغاز میگردد، بدین معنی که بوسیله فشار دادن انگشت بالای محصول خسته آن خارج گردیده، و شکل داده میشود، بعداً در قالب ها جابجا گردیده و دوباره برای 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.



وزن نمودن پودر سلفر



شکل ۶: نشان دهنده خسته کشیدن مرحله بعد از آن

شستن کشته سلفری

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



شکل ۷: نشان دهنده راهنمای شستن زردالوی خشک شده از آفتاب قرار نهادن و سستن آن

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



د از آن



موسسه ملی اکشاف باغداری افغانستان

حمایت از اکشاف سکتور خصوصی باغداری

رهنمود عملی ساختن کشته



آدرس: موسسه اندو، تعمیر کوپراتیف های زراعتی،
بادام باغ، کابل، افغانستان

ایمیل: info@afghanistanhorticulture.org

ویب: www.afghanistanhorticulture.org

نمبر تلفون: +93 (0) 202 232 022



این پروگرام توسط اتحادیه اروپا تمویل میگردد.

Ketabton.com

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

در بین انواع زردالو نوع امیری و قیسی بسیار مشهور بوده و در اکثر نقاط افغانستان مردم با آن اشنازی 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.



از اینکه انتقال ان بصورت تازه به مارکیت های داخلی و خارجی بنابر نبود امکانات حمل و نقل خیلی ها به مشکل انجام میگیرد، لهذا مردم ترجیح میدهند تا آنرا خشک (کشته) نموده و به مارکیت عرضه نماید، 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، بنابراین این معمول خوبی نکات آتی را در نظر گیرند.

طريقه خشک کردن زردالو با استعمال 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 میگرد).
- در هنگام ذخیره از وقوع امراض قارچی (پوینک) و هجوم حشرات جلوگیری میگردد.

- 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 و در معرض شعاع افتاب قرار دادن محصول استفاده میگردد، که اندازه معمول آن ۵۰ در ۸۰ سانتی متر میباشد.

- شکل ۱۰: قالب چوبی**

- ب. معیار ها برای انتخاب نوع (ورایتی) زردالو برای ساختن کشنده سلفری**

- دارای رنگ زرد یا نارنجی باشد.
- گوشتش و نسبت کلان باشد.
- آب داخلی آن کم و شیرین باشد.
- خشته زردالو باید از گوشت خود به اسانی جدا شود.

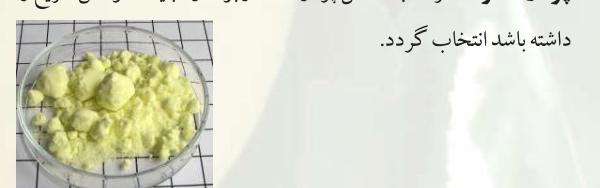


وسایل مورد ضرورت برای خشک کردن زردالو توسط سلفر

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



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



- دانه ای داشته باشد انتخاب گردد.



- کیلوگرام (و یا نظر به ضرورت).**

شکل ۱۱: تشت المونیمی

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



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 خام باشد).
- زردالو بعد از رفع حاصل باید در سبد های پلاستیکی جمع آوری و در قالب های چوبی چیده شده، بعد از سلفر خانه جابجا گردیده و سلفر داده شود.



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