

Çoxrüşeymlilərdə 5 və artıq rüşeymlər olur, onlar bir-birini sıx örtən, nazik, sulu qabıqları, kəskin dadı ilə fərqlənir. Çoxrüşeymli (onlar çoxyuvalı da adlanır) sortları adətən vegetativ yolla, yəni soğanaqları ilə çoxaldırlar.

Baş soğan hansı hava şəraitlərində yaxşı böyüyür?

**Baş soğan soyuqadavamlıdır, mənfi 2-3°C saxtalarə dözüür, toxumlar müsbət 2-3°C-də cücərməyə başlayır, lakin istər toxumların cücərməsindən ötrü, istərsə də soğanın ilkin boy atmasından ötrü optimal temperatur 18-22°C-dir. Soğanaqların formalaşması və yetişməsi 27-30°C-də daha yaxşı baş verir.** Baş soğan bitkiləri torpağın münbitliyinə və nəmliyinə xüsusən yarpaqların çoxalması zamanı çox tələbkardır. Bü dövrdə torpağın optimal nəmliyi 80-90% ən aşağı rütubətlik tutumunda olmalıdır, lakin vegetasiyanın ikinci yarısında soğanaqların yetişməsinə həm torpağın, həm də havanın aşağı nəmliyi kömək edir. Bundan başqa, baş soğan günəş işığına tələbkardır.

Baş soğanın sortları günün uzunluğuna tələbkərlığı ilə də fərqlənir. Qərbi Avropa, ABŞ və Yaponiya sortları günün uzunluğuna az tələbkardır.

**Soğan torpağın turşuluğuna həssasdır, hətta onun azca artması zamanı yarpaqlar balacalanır, solğunlaşır, ucları sarılır. O, subasar torpaqlarda yaxşı böyüyür, lakin soğanaqların yetişməsi çox vaxt ləngiyir. Gilli torpaqda qazmaq əmələ gəldiyi üçün bitkilər pis inkişaf edir.** Bitkidən ötrü münbit, nəm torpaq,

PH-ın 6-7 və torpaq məhlulunun zəif konsentrasiyalı olması daha əlverişlidir. Baş soğan mineral gübrə verilməsinə yaxşı reaksiya verir, üzvi gübrələri sələflərinin altına verəndə daha yaxşı mənimsəyir.

Baş soğanın sortları çoxdur. Sortu seçəndə, hər şeydən əvvəl, aydınlaşdırmaq lazımdır ki, bu sort hansı regiondan ötrü yaradılmışdır. Bu ona görə vacibdir ki, cənuba «şimal» sortları, şimala isə «cənub» sortları gətirilməsin.

Soğan tərkibindəki efir yağlarının, şəkərin miqdarından asılı olaraq acı, şirin və yarımşirin sortlara ayrılır.

**Zakir Abiyev,**  
*özəl məsləhətçi*

**İkinci Kənd Təsərrüfatının İnkişafı və Kreditləşdirilməsi Layihəsi**

**“Masallı Regional Məsləhət Mərkəzinin fəaliyyəti”**

**Layihə Dünya Bankının vəsaiti ilə Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Kreditləri üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən maliyyələşdirilir.**

**İcraçı: Aqro-Məsləhət Qeyri Hökumət Təşkilatı**

**Ünvan: Bakı, C. Cabbarlı, 40.  
Tel/Faks: 4978188; 5967018.**



## BAŞ SOĞAN



Baş soğan bizim eradan təxminən 3000 il əvvəl qədim şumerlər tərəfindən becərilmişdir. Misirlilər ona sitayiş edir, onun təzə soğanaqlarını cinayətkarlara verirdilər ki, günahlarını yusunlar, əsgərlər isə onu talisman kimi sinələrində gəzdirmişdir. Qədim yunanlar isə soğanı kainatın quruluşunun simvolu hesab edirlər.

Acı, yandırıcı, gözdən yaş axıdan baş soğan insanı nə ilə belə cəlb edir?

Bu, elə nadir tərəvəz bitkilərindən biridir ki, təzə göy kimi, vitaminlərin, mineral duzların, üzvi turşuların, asan həll olunan sulu karbonların mənbəyidir. **Hər bir təsərrüfatçı bütün il boyu onu yetişdirə bilər. Baş soğanın efir yağları və fitonsidləri əlaqəli olduğuna görə bitkini bir çox qorxulu xəstəliklərdən qoruyur.** Onlar soğanağın aşağı hissəsində toplanır onun dadını, iyini və acılığının kəskinliyini müəyyən edir. Uçucu efir yağları yalnız toxumaların zədələnməsi zamanı ayrılır, selikli qişaların qıcıqlanmasına səbəb olur. Lakin qızartma və qurudulma zamanı onlar uçub gedir. Kəskin sortlar 26-dan 130 mq%-ə, şirinlər 10-20 mq%-dək efir yağları toplayır, yarımkəskin sortlar isə bu yağların miqdarına görə aralıq vəziyyətdə dururlar.

Xörəklərin hazırlanmasında baş soğandan neçə istifadə edilməsi hamıya məlumdur. Onu da bilmək lazımdır ki, soğan yeyəndən sonra soğanın ağızdan gələn iyini nanə, yaxud cəfəri yarpağı çeynəməklə aradan qaldırmaq mümkündür.

Fitonsidlərlə zəngin olan soğan insan üçün qorxulu olan stafilokok, streptokok, vəba və dizenteriya kimi xəstəliklərin törədicilərini, həmçinin bakteriyaları öldürə bilər. Soğanı həlim, şirə, maz şəklinə salınaraq bir çox iltihab proseslərinin, furunkulyozun müalicəsində, qanaxmanın dayandırılmasında, yaraların sağalmasında istifadə edirlər. Xalq təbabətində onu eşitmə və görmə qabiliyyətinin möhkəmləndirilməsində, avitaminozların müalicəsində, qanda şəkərin miqdarının azaldılmasında istifadə edirlər. **Süddə şəkər ilə bişirilmiş soğan öskürək xəstəliyindən ötrü çox gözəl vasitədir, qan damarlarının genişlənməsinə, maddələr mübadiləsinin və qan dövranının yaxşılaşmasına kömək edir. Onun həlimindən başda olan kəpəyin məhv edilməsində, tüklərin möhkəmləndirilməsində və onlara sarı-qızılı rəng verilməsində istifadə edirlər.** Baş soğanın şirəsi böyrəkdə olan qumu və hətta daşları əritməyə qabildir, spirtli həlimi isə əzələlərin fəaliyyətini, atoniyada, tutulmalarda, kolitlərdə, qarın ağrılarında bağırsaq vəzilərinin sekresiyasını stimullaşdırır. Soğanın qabığında nadir birləşmə kversetin vardır ki, o, damarı möhkəmləndirmə xassələrinə malikdir. Bayramlarda yumurtaların boyanmasında soğan qabığından istifadə edənlər bilirlər ki, belə yumurtalar uzun müddət xarab olmur. Lakin bütün təbii vasitələr kimi, soğan da bütün dərdlərin dərmanı deyildir; qaraciyərin, böyrəklərin ağır xəstəliklərində, mədə-

bağırsaqların kəskin xəstəliklərində çoxlu miqdarda soğan qəbul etmək ziyanlıdır.

Baş soğanın şirəli soğanağının quru qabıqlarla örtülür. Baş soğan toxumalarının əkilməsi zamanı 1-ci ildə çox balaca soğanaq cücərir və yalnız 2-ci ildə ondan baş soğan formalaşır. Qeyd etmək lazımdır ki, xüsusi texnologiya üzrə baş soğanı bir ildə də yetişdirmək mümkündür. Baş soğanın kök sistemi rişəvarı, simvarıdır. Onda kök tükcükləri çox olsa da, onların sorma gücü böyük deyil, köklər budaqlanmır və torpaqda balaca həcm tutur.

Hər toxumcuqdan bircə açıq və nazik yarpaq görünür. Hər sonrakı yarpaq əvvəlkinin içərisində formalaşır. Yarpaqların əsasları qalınlaşaraq, ətli qabıqlar əmələ gətirirlər ki, bunlardan da soğanaq yaranır. Yayın ortalarında boruvarı sulu yarpaqlar mumvarı ləkələrlə örtülür və nəmliyi artıq buxarlanmadan qoruyur. Yarpaqların sayı 3-dən 30-a qədər dəyişir. Bitkidə yarpaqlar nə qədər çox olarsa, soğanaq bir o qədər iri olur. Əlverişsiz şəraitlərdə cəmi 2-3 həqiqi yarpaqdan xırda soğanaq formalaşır. Soğanaq yetişən zaman boynu quruyur, sonra quru qabıqlar yaranır. Quru qabıqların rəngi sortdan asılıdır. Soğanağın dibində tumurcuqlar yaranır ki, gələn il əkiləndə onlardan soğanaqlar cücərərək böyüyür. Soğan sortları az-, orta- və çoxrüseyimli ola bilər. Azrüseyimli sort zəif kəskin dada malik, qalın, sulu qabıqlı, cəmi 1-2 iri soğanaqlı olur.