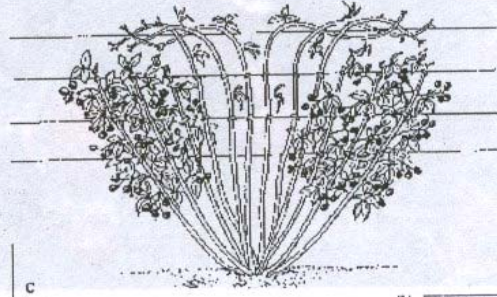
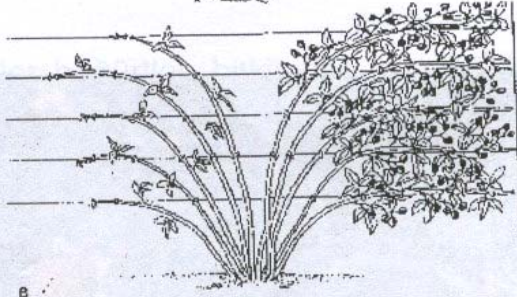
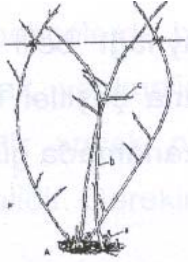


# BÖĞÜRTLEN YETİŞTİRİCİLİĞİ

## BUDAMA VE TERBİYE SİSTEMLERİ

- 1- Destekli Ocak sistemi,
- 2- Desteksiz Ocak Sistemi,
- 3- Destekli Çit Sistemi
- 4- Desteksiz Çit Sistemi,

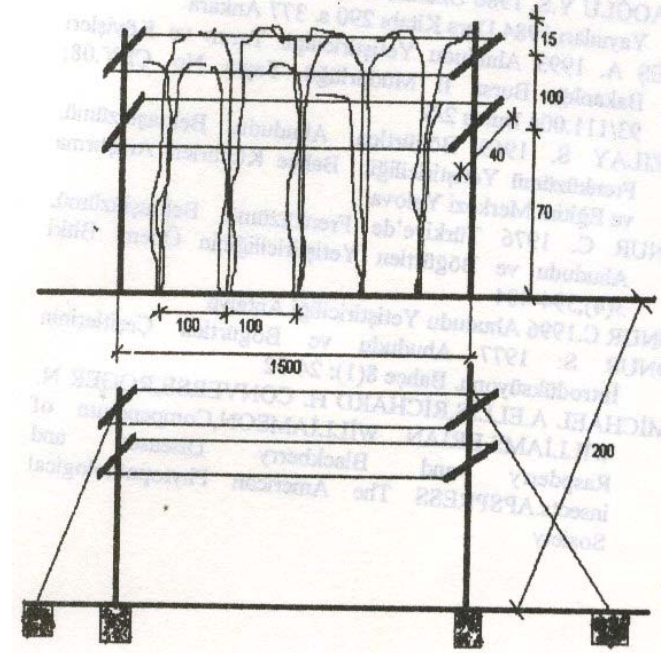


Böğürtlenlerde budama üç safhada yapılır.

- 1- **Yazın Tepe Alma:** Dik büyüyen böğürtlenlerde dallar 60-75 cm'yi bulunca tepe alması yapılır.
- 2- **Meyve Veren Dalların Kesilmesi:** Böğürtlenlerde toprak altı organları çok yıllık, taç kısımları 2 yıllıktır. Birinci yıl dallar olgunlaşır, ikinci yıl meyve verdikten sonra kururlar. Dallar meyve verdikten sonra kesilmesi uygundur. Bu işlem hemen hasattan sonra yapılacağı gibi, dinlenme döneminde yapılabilir.
- 3- **Kış Budaması :** Kış sonu ve ya ilkbahar başında yapılır.

Dik büyüyen böğürtlenlerde en kuvvetli sürgünler seçilerek zayıf ve yere yakın dallar kesilir. Sürünücü tiplerde budama kısa kuvvetli dal ile uzun ve sağlam meyve dalcıkları elde edecek şekilde yapılır.

İki yada daha yaşlı böğürtlenlerde budama hasat mevsimi sonu meyve vermiş dallar toprağa yakın seviyeden kesilip tellerden temizlenir. Ondandır sonra yapılacak iş yeni sürgünleri tellere bağlamaktır.



## HASAT VE DEPOLAMA

Üzümsü meyveler hasadı dikkatli ve zamanında yapılmalıdır. En uygun hasat zamanı sabah erken saatlerde saat 10'a kadardır.

Böğürtlen meyve rengi siyaha dönünce toplamaya başlanır. Fakat dikkat edilmesi gereken nokta meyvelerin salkımdan kolayca ayrılacak durumda olmalıdır. Çünkü bazı çeşitlerde meyveler siyahlaştığı halde olgunlaşmamış olabilir.



Taze pazarlanacak meyveler 250 ve 500 gramlık kutulara toplanır ve kaplar kasalara dizilerek hemen pazara sunulur.

Böğürtlen meyveleri soğuk hava depolarında %85-90 nem ve - 0,5 -0°C sıcaklıkta 5-7 gün muhafaza edilir.

Böğürtlen meyveleri taze olarak tüketildiği gibi, meyve salatası yapılır. Derin dondurma (şoklama) ile muhafazaya alınıp uzun süre farklı değerlendirme şekilleri için hazır tutulabilir. Pasta endüstrisinde, meyve çayı, meyve suyu, konsantre ve likör yapımı, reçel , marmelat, jöle ve şekerleme endüstrisi, meyve tozu, meyve esansı, dondurma ve meyveli yoğurt yapımında kullanılmaktadır.

<b>Adres</b>	: Samsun Tarım İl Müdürlüğü 55060 Samsun
<b>Santral</b>	: 0 362 231 37 00
<b>Fax</b>	: 0 362 233 21 63
<b>e-mail</b>	: cey@samsuntarim.gov.tr
<b>web</b>	: www.samsuntarim.gov.tr

T.C.  
SAMSUN VALİLİĞİ  
İl Tarım Müdürlüğü



Böğürtlen Yetiştiriciliği - 2

Abdulkadir KULEYİN  
Ziraat Yüksek Mühendisi



No: M/13

2005