

## **EKOLOJİK MEYVECİLİK**

### **• Ekolojik meyvecilikte çeşit seçiminde dikkate alınacak hususlar**

- Ekoloji
- Toprak isteği
- Hastalık ve zararlılara dayanıklılık
- Verim
- Pazar talebi

### **Ekolojik meyvecilikte yer seçiminde dikkate alınacak hususlar:**

- Seçilen çeşide uygun toprak yapısı
- Meteorolojik veriler (Sıcaklık, rüzgâr, yağış ölçümleri)

### **Uygun toprak**

- pH 5.5 7.2 5.5-
- Taban suyu yüksek
- Besin maddelerince zengin
- Yapay kimyasal gübreleme yapılmamış
- Zararlılardan arı (Nematodlar, mantari hastalıklar)
- Mikrobiyal yapısı iyi

### **Toprak hazırlığı**

- Toprak analizi
- Yeşil gübreleme
- Lime sülfür uygulaması
- Toprak solarizasyonu
- Mineral gübreleme
- Kompost gübrelemesi
- Mikrobiyal gübreleme
- Uygun (en az) toprak işleme

### **Yeşil gübreleme:**

- Baklagil yem bitkisi
- Yabancı ot
- Diğer yem bitkileri
- Toprak pH'sını düzenleme
- Toprağın pH'sını düzenleme, nematod ve mantarlarla mücadele için yapılır

### **Kireç-kükürt karışımı hazırlama:**

- 100 Kg klorsuz su
- 25 Kg toz alçı taşı (Jips),
- 2 Kg. Bezir yağı karışımı hazırla
- 1 hafta beklet.
- 1ton suyla karıştır, toprağa püskürt

### **Toprak solarizasyonu**

- Pahalı bir teknik olmakla birlikte çok etkilidir
- Yaş veya nemli toprak üstüne, sıcak yaz aylarında, transparan polietilen naylon serilerek uygulanır
- 8 hafta bekletilir
- Yabancı ot, nematodlar başta olmak üzere, zararlılarla mücadelede etkilidir.

### **Mineral gübreleme**

- Toprağın nem tutma kapasitesini yükseltmek ve humus oluşturmasını güçlendirmek ve eksik mineral maddenin toprağa verilebilmesi için yapılır

- Analiz sonuçlarına göre her bir fidan için 0.5 Kg uygulanır.
- **Kullanılabilecek mineral gübreler**
- İzinli ilaçlar: [www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr)
- Kontrol ve sertifikasyon kuruluşunun izni alınmalıdır.
- **Mikrobiyal gübreleme**
- Toprağın mikrobiyolojik aktivitesini artırmak
- Minerallerin kolay alınmasını sağlamak, azot ve fosfor vb elementleri fikse etmek için kullanılır
- Kullanılabilen mikrobiyal gübreler: Rhizobium bakterileri, Azoto bakteriler, Azospirillum , Clostridium , Mavi yeşil algler, Mikorizalar Azospirillum, Clostridium,
- **Bitki koruma:**
- **Kullanılabilecek insektisitler**
- sütleğen, sığırkuyruğu, yalancı safran vb. bitkilerin çiçeklerinden elde edilen ekstraktlar .) piretrinler) .)
- Yağ asiti potasyum tuzu (yumuşak sabun, arap sabunu),
- Potasyum alum kainit ), Lime kükürt (kalsiyum polisülfid Aynı zamanda fungusit ve akarist ), (kainit), polisülfid- akarist
- Parafin yağları (Aynı zamanda akarisit ), akarisit
- Mineral yağlar (Aynı zamanda fungusit ), etilakol (İspirto) (100 Kg suya, 300 gr. Arap sabunu, 150 gr mavi ispirto solüsyonu), fungusit), –
- Sarımsak ekstraktı ( 100 Kg suya 300 gr. sarımsak ekstraktı karıştırılarak elde edilen solüsyon) ), ),
- Biyolojik zararlı kontrolü için kullanılacak mikroorganizmalar (Bakteri, virüs ve mantar gibi mikroorganizmalar)
- Tuzak, Dağıtıcı, uzaklaştırıcı ve çekicilerde kullanılan maddeler ( Diamonyum fosfat, Hidrolize proteinler, Methaldehyde , Feromon , Deltamethrin veya lambda cyhalothrin , Kuartz tuzu), Hint keneviri Methaldehyde, Feromon, cyhalothrin,
- Faydalı böcekler
- Preditörler
- Toprak hazırlığı
- Toprak hazırlığında (İlk yıl) pulluk kullanılabilir .
- Daha sonraki yıllarda tırmık, kültüvatör , diskaro vb kullanımı tercih edilmelidir
- Eğimli yerlerde varsa, kontürvari işleme yapılmalıdır
- El aletleriyle işleme olanağı varsa tercih edilmelidir
- **Uygun sulama**
- "Damla Sulama" tercih edilmelidir.
- **Meyve Bahçesinin bakımı**
- Her yıl yeşil gübreleme tekrar edilir
- En az 5 senede bir toprak analizi yapılarak, eksik maddenin tamamlanması için uygun gübreleme yapılır
- Az sayıda toprak işleme
- Her yıl (En az 1 kez) budama yapılır
- Düzenli hastalık ve zararlı kontrolü yapılarak, uygun bitki koruma materyali kullanılır
- **Geleneksel ihraç meyvelerimiz**
- Elma (Halka veya dilim kesimli kurutulmuş meyve olarak)

- Kayısı (Kuru ve çok az miktarda konsantre olarak)
- Üzüm ve incir (Kuru olarak)
- Zeytin (Sofralık ve zeytinyağı)
- Fındık, çamfıstığı, antepfıstığı (Kuruyemiş, ezme, çikolata vb. yapımında kullanılıyor)
- **Pazarı büyüyen ve Pazar değeri yüksek meyveler:**
- **Kiraz** (Özellikle beyaz kiraz likör yapımında kullanılıyor, pembe ve kırmızı hem soralık , hem de likör ve şarap yapımında kullanılıyor) kiraz- kırmızı- sofralık,
- **Böğürtlen, ahududu, frenk ve beктаşi üzümü** (Yaş olarak; sofralık olarak, likör, şarap ve meyvesuyu yapımında, dondurulmuş olarak; pasta, dondurma ve meyveli yoğurt yapımında kullanılıyor)
- **Vişne** (Yaş olarak; sofralık olarak, likör, şarap ve meyve suyu yapımında, dondurulmuş olarak; pasta, dondurma ve meyveli yoğurt yapımında, kurutulmuş olarak; kek ve bisküvit yapımında )