

dikiminden önce toprak derin sürülmeli ve gübrenmelidir. Derin sürümden sonra diskaro ve tırmık çekilerek toprak dikime hazır duruma getirilmelidir. Dikim genellikle Akdeniz ve Ege bölgesinde Ekim–Kasım aylarında, Marmara bölgesinde ise Mart–Nisan aylarında yapılır. En uygun dikim masuraları üzerine sıra arası ve üzeri 1×1 m mesafe ile yapılır.

BAKIM İŞLEMLERİ

Enginar çok yıllık bir bitki olduğundan her yıl sonbahar ve ilkbaharda bitkilerin dipleri açılır. Kuvvetli 1 ila 2 sürgün bırakılır. Diğer sürgünler köklü olarak gövdeden kesilerek alınır. Her enginar bitkisinden dikimde kullanılabilecek nitelikte 6–10 adet sürgün elde edilir. Üçüncü kısmı ise; uyandırma sonbahar ve ilkbahardaki sürgün temizliği sırasında bitkilerin arası çapalanır. Yabancı ot temizliği yapılır. Enginar hasat başları normal büyüklüklerini aldığı ancak braktelerin açılmadığı dönemde yapılmalıdır. Hasat gecikirse brakteler açılır, çiçek tablası lifli bir yapı kazanarak pazar değerini kaybeder.

Hasat olgunluğuna gelen başlar 5 ile 10 cm uzunluğunda sapları ile hasat edilmelidir. Enginar hasadından sonra bitkinin dal ve yaprakları kuruyarak, bitki dinlenme dönemine girer, bu dönemde hiçbir işlem yapılmaz. Bölgelere göre değişmekle beraber Temmuz–Ağustos aylarında uyandırma sulaması yapılır.



ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ
ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
YALOVA

Tel: 0.226.814 25 20 Faks: 0.226.814 11 46
<http://arastirma.tarimorman.gov.tr/yalovabahce>



T.C.
TARIM VE ORMAN
BAKANLIĞI
Tarımsal Araştırmalar
ve Politikalar Genel
Müdürlüğü



ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ
ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
YALOVA

Çiftçi Broşürü



ENGİNAR YETİŞTİRİCİLİĞİ

Nurten SÜRMEİ

YALOVA

GİRİŞ

Enginar toprak altı gövdesi çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan baş ve yapraklarından çeşitli şekillerde faydalanılan bir sebze türüdür. Enginarın yenilen kısmı açmamış çiçeklerinin geniş ve etli çiçek tablası ile brakte adını verdiğimiz enginar başındaki yapraklarının etli dip kısımlarıdır. Enginarın içeriğinde A ve C vitaminlerinin yanında kalsiyum, potasyum, demir, manganez ve fosfor gibi çeşitli mineralleri orta seviyede bulunduran bir sebzedir. Enginarda bulunan Ciarin adlı madde karaciğer, safra kesesi, böbrekler ve bağırsakların düzenli çalışmasına yardım eder. Taze olarak tüketiminin yanında konserveye işlenmiş ve derin dondurulmuş olarak kullanımı mümkündür. Enginar, İtalya, İspanya, Fransa gibi Akdeniz ülkelerinde ve Amerika kıtasında üretilmektedir. Ülkemizdeki üretimi Ege ve Marmara bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Marmara bölgesinde Bayrampaşa, Ege ve Akdeniz bölgelerinde ise; Sakız çeşitleri yaygın olarak yetiştirilmektedir. Enginarın çok yıllık bir sebze olduğundan enginar

plantasyonları buldukları yerde 10 ila 15 yıl kalabilir. Ancak üçüncü ve dördüncü yıldan sonra ekonomik verim düştüğünden plantasyonların yenilenmesi uygun olur.

YETİŞTİRME İSTEKLERİ

Enginar ılık iklim sebzesidir. Kışları ılık geçen bölgelerde kış ve ilkbahar aylarında yetişir. Aylık sıcaklık ortalaması 7°C'nin altında olan yerlerde yetiştiricilik uygun değildir. En iyi geliştiği sıcaklık 15°C ila 18°C'dir. Sıcaklık 0°C'nin altına düştüğünde başlarda büyük zararlanmalar olur ve hasat zamanı gecikir. Sıcaklık -5°C ve -6°C'den daha aşağı düştüğünde toprak üstü kısımları kısmen veya tamamen donar. Fazla sıcak ve kuru hava koşullarında ise; baş gelişimi olmaz.

TOPRAK İSTEKLERİ ve GÜBRELEME

Enginar toprak istekleri seçici bir bitki değildir. Fakat derin, tınlı-kumlu toprakları tercih eder. Toprak iyi drene edilmiş ve kullanabilir su kapasitesine sahip olmalıdır.

En uygun gübreleme toprak tahlili sonuçlarına göre yapılan gübrelemedir. Enginar çok yıllık bitki olduğundan her yıl ilkbahar ve sonbaharda sürgün temizliği sırasında tahlil sonuçlarına göre ticaret gübrelere ve ocaklara birer kürek çiftlik gübresi verilir ve bitkilerin boğazları doldurulur. Çiftlik gübresi ile fosforlu ve potasyumlu gübrelere tamamı dikimden önce verilirken, azotlu gübreler üç seferde verilmelidir. Birinci kısım dikimde, ikincisi ilk başlar görülünce, sulaması döneminde verilmelidir.

YETİŞTİRİCİLİĞİ

Enginar genel olarak ülkemizde ve birçok ülkede vejetatif yolla üretilmektedir. Fransa ve İtalya'da doğrudan tohumla üretilen çeşitler geliştirilmiştir. Enginarda vejetatif yolla üretim dip sürgünleri veya üzerinde gözlerin bulunduğu kök parçaları ile yapılabildiği gibi sadece gözlerin ana gövdeden çıkarılıp değişik ortamlarda köklendirilerek de yapılabilir. En yaygın üretim şekli sürgünlerle yapılan üretilmektedir. Yeni kurulacak Enginar plantasyonlarında