



اور وہی ہے جس نے انگور، زیتون اور انار کے باغ لگائے جن کے پھل ایک دوسرے سے ملتے جلتے بھی ہیں اور پھر ہر ایک کی خصوصیات جدا جدا بھی ہیں۔ یہ درخت جب پھلتے ہیں تو ان میں پھل آنے اور پھر ان کے پکنے کی کیفیت ذرا غور کی نظر سے دیکھو، ان چیزوں میں نشانیاں ہیں ان لوگوں کے لیے جو ایمان لاتے ہیں۔ سورہ انعام، آیت ۹۹

# زیتون کی کاشت

سفارشات برائے جدید پیداواری ٹیکنالوجی

بیورو آف ایگریکلچر انفارمیشن

محکمہ زراعت شعبہ توسعی خیر پختونخوا اپشاور

فون: 091-9224318 فیکس: 0348-1117070

کال سنٹر نمبر:

ای میل: bai.info378@gmail.com



# زیتون کی کاشت

3	-	تعارف و اہمیت
3	-	آب و ہوا
4	-	زیتون کی کاشت کیلئے موزوں علاقے
4	-	پودوں کی افزائش نسل
5	-	کاشت کیلئے موزوں زمین
5	-	پودے لگانے کا وقت اور زمین کی تیاری
6	-	پودے لگانے کا طریقہ
6	-	آب پاشی
6	-	کھادیں
7	-	کھادوں کا استعمال
8	-	کانٹ چھانٹ
8	-	سفرارش کردہ اقسام
8	-	بار آوری اور عمل زیریگی
9	-	کیڑے اور بیماریوں کا انسداد
10	-	زیتون کے پھل کی برداشت اور محفوظ کرنا
10	-	زیتون کے باغ سے متوقع پیداوار
11	-	عمل تجیری اور گزر و اہم ختم کرنا
11	-	پھل سے تیل کشید کرنا
12	-	زیتون کے فوائد
14	-	زیتون کے پھل کی مصنوعات سازی

## تعارف اور اہمیت

# زیتون کی کاشت

زیتون کا درخت نباتی اقتصادی اور نرم ہبی اعتبار سے نہایت اہم ہے۔ نباتاتی لحاظ سے اس کی کاشت کو ہستانی، بارانی اور آپاٹش علاقوں میں بڑی کامیابی سے کی جاسکتی ہے۔ اقتصادی اعتبار سے یہ ایک کثیر زرعی آمدنی کا آسان ذریعہ ہے اور اس کے پھل سے نہایت کارآمد تیل حاصل کیا جاتا ہے۔ زیتون کا آبائی گھر بحیرہ روم کا خطہ ہے۔ بحیرہ روم کے ممالک مثلاً اٹلی، یونان، سپین، پرتگال، ترکی، اردن اور تیونس کے علاوہ زیتون کی کاشت شمالی اور جنوبی امریکہ، ارجنتائن، میکسیکو اور آسٹریلیا جیسے ممالک میں بھی تجارتی پیمانے پر کی جا رہی ہے۔ زیتون کی ایک ہزار سے زیادہ اقسام اور تین ہزار سے زیادہ مروجہ نام ریکارڈ پر ہیں جن میں زیادہ تر اقسام کا تعلق سپین اور اٹلی سے ہے۔ زیتون کے تیل میں موجود کافی مقدار میں غیر تخلیل شدہ چکنائی (unsaturated fatty acid) اس کی غذائی اہمیت کو جاگر کرتی ہیں۔ خاص کر دل کی بیماریوں، پھلوں کی کمزوری اور نیندنا نے کے کنٹرول کے علاوہ دماغی صلاحیت پر بھی اس کے ثابت اثرات مرتب ہوتے ہیں۔

پاکستان میں قدرتی تیل کی پیداوار ملک کی ضروریات کے مقابلے میں نہایت کم ہے اس کی کوپورا کرنے کے لئے ہر سال زیر مبادلہ خرچ کر کے تیل باہر سے درآمد کرنا پڑتا ہے۔ پام آئیل، کینولا اور سورج مکھی کے تیل کے ساتھ ساتھ زیتون کے تیل کی درآمد پہلے کچھ سالوں سے کئی گناہ بڑھ گئی ہے۔ جس کی وجہ لوگوں کی صحت اور دل کی بیماریوں کے بارے میں آگاہی ہے۔ زیتون ایک تیل دار درخت ہے جسے ہمارے ملک کے مختلف علاقوں میں کامیابی سے کاشت کیا جاسکتا ہے اور دوسری فضلوں کی پیداوار کو متاثر کیے بغیر ملکی پیداوار میں خاطرخواہ اضافہ کیا جاسکتا ہے۔ زیتون کا پھل اپنی غذائی اور ادویاتی اہمیت کے پیش نظر ایک عظیم خداوندی ہے۔ قرآن کریم میں متعدد جگہ اس پھل کا ذکر ہے اور احادیث مبارکہ سے بھی اس کی اہمیت پر مہر تصدیق ثابت کی گئی ہے۔ رسول اللہ ﷺ نے اسے پسند فرمایا ہے اور اسے متعدد امراض کیلئے فائدہ مند قرار فرمایا ہے۔

## آب و ہوا

زیتون کی کامیاب کاشت کے لئے ایسی آب و ہوا کی ضرورت ہے جہاں گرمیوں میں موسم خشک اور سردیوں میں درجہ حرارت کچھ عرصہ کے لئے 7 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم ہو اور ساتھ بارشیں ہوں تو پودا اچھی طرح پھلتا پھولتا ہے۔ ایسی موسمی صورت حال

پودے کی خوابیدگی ختم کرنے کے لئے ضروری ہے تاکہ پودے بہتر طور پر بار آور ہو سکیں۔ زیتون کے درخت میں پھولوں کی زر پاشی کا عمل بذریعہ ہوا پایہ تکمیل تک پہنچتا ہے۔ پھول آنے کے وقت وہ علاقے جہاں درجہ حرارت بیس تا چھس ڈگری سینٹی گریڈ ہو وہاں زیادہ پیداوار حاصل ہوتی ہے۔ زیتون کے پودے کو سردی کی بھی ضرورت ہوتی ہے اس دوران پودے کی بڑھوٹری رک جاتی ہے اور پودا خوابیدہ حالت میں ہوتا ہے۔ اگر پودے کو خوابیدگی نہ ملے تو بار آور نہیں ہوتا۔ درخت کافی حد تک سردی برداشت کرتا ہے۔ جبکہ منفی نو ڈگری سینٹی گریڈ پر اس کے پتے بڑی طرح متاثر ہوتے ہیں۔

### زیتون کی کاشت کیلئے موزوں علاقوں:

زیتون کی جنگلی قسم پاکستان کے مختلف حصوں میں بکثرت پائی جاتی ہے جو یہ ظاہر کرتی ہے کہ وہاں ترقی دادہ اقسام بھی کامیابی سے کاشت کی جاسکتی ہے۔ اس خیال کو مد نظر رکھتے ہوئے ملک اور خاص کخصوصہ خیر پختونخوا کے مختلف حصوں کا سروے کیا گیا سروے رپورٹ سے ظاہر ہوتا ہے کہ خیر پختونخوا کے پہاڑی اور نیم پہاڑی علاقوں بشمول صنم شدہ اصلاح میں زیتون کی کاشت کو تجارتی پیمانے پر رواج دینے کے روشن امکانات ہیں۔ اس سلسلہ میں ابتدائی تحقیقاتی کاؤشوں نے بڑے حوصلہ افزاء نتائج دیے ہیں۔ خیر پختونخوا کے اصلاح مالاکنڈ، ہزارہ، چرات، مردان، نو شہر، کوہاٹ، ہنگو، اور کرذی، باجوڑ اور کرم میں زیتون انہائی کامیابی سے کاشت کیا جاسکتا ہے۔

### پودوں کی افزائش نسل

زیتون کے پودوں کی افزائش نسل کے مختلف طریقے ہیں، جن میں زیادہ اہمیت کٹنگ کو دی جاتی ہے۔ اس کے درخت اچھی زمین میں آسانی سے جڑ کپڑ لیتے ہیں۔ جبکہ سکر اور نیچ سے اگائے گئے پودے میں پیداوار بہت کم ہوتی ہے اس لئے ان کی پیوند کاری کرنی پڑتی ہے۔ مختلف موٹائی کی ٹہنیوں کو ایک میٹر لمبائی میں کاٹ کر زرخیز میں میں دبایا جاتا ہے تو ان سے کوئی پیس نکل آتی ہیں۔ پھر انہیں درخت سے الگ کر کے ٹیوب میں لگایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ ایر لیستنگ بھی ایک اہم طریقہ ہے جس کی صورت میں شاخ کے ساتھ مٹی لگا کر پلاسٹک شیٹ سے بند کر دیا جاتا ہے تاکہ اس میں ہوادخل نہ ہو۔ اسے مسلسل پانی دیا جاتا ہے اور جب یہ جڑیں بنانا شروع کر دیتا ہے تو اس کو درخت سے الگ کر کے ٹیوب میں لگایا جاتا ہے۔



## کاشت کیلئے موزوں زمین



زیتون کا پودا ہر قسم کی زمین میں کاشت کیا جاسکتا ہے جہاں اس کے لئے مناسب مقدار میں پانی دستیاب ہو۔ زمین کی خاصیت PH 5.5 سے 8.5 تک ہو۔ چونکہ زیتون کی جڑیں زمین میں زیادہ گھرائی تک نہیں جاتیں اس لئے اسے پھاڑی علاقوں میں کامیابی سے کاشت کیا جاسکتا ہے لیکن زمین کی نکاسی آب مناسب ہونی چاہیے۔ اچھی پیداوار کے لئے زمین کی کم از کم گھرائی 8 سے 10 فٹ ضرور ہونی چاہیے۔

## پودے لگانے کا وقت اور زمین کی تیاری

زمین کی تیاری کا موزوں وقت موسم خزان ہے۔ جہاں نیباغ لگانا ہو وہاں کی زمین کو اچھی طرح پر کھ لینا چاہیے۔ زمین کی گھرائی اچھی ہو جہاں زیتون کی جڑیں آسانی سے پھیل سکیں اور پودے کو خوارک کی فراہمی میں کوئی مشکل نہ ہو۔ یہ اس لئے بھی ضروری ہے تاکہ بعد میں زمین کی تیاری وغیرہ پر اخراجات نکال کر سان کو بہتر آمدن مل سکے۔ زیتون کے پودے موسم بہار (وسطِ فروری تا مارچ) اور مون سون کے فوراً بعد لگائے جائیں۔ زیتون کا پودا ہر طرح کی زمینوں مثلاً ریتلی، پکی، پھریلی، صحرائی زمینوں میں کامیابی سے لگایا جاسکتا ہے صرف کلروائی زمین یا ایسی زمینیں جہاں پانی کھڑا رہے زیتون کے لیے موزوں نہیں ہیں۔ پودے قطاروں میں لگائے جائیں۔ پودوں کی قطاروں کا رخ شمالاً جنوباً رکھیں۔ ہر دو قطاروں کے درمیان فاصلہ 20 فٹ رکھیں اور ہر قطار کے اندر پودے بیس بیس فٹ کے فاصلے پر لگائیں۔ کسی بھی کھیت میں داغ بیل کرتے وقت خیال رکھیں کہ پودوں کے جوان عمر ہونے کے بعد بھی پودوں اور باغات کی بیرونی حدود کے درمیان میں وغیرہ بآسانی چلا یا جاسکے۔ سب سے پہلے پودوں کے نشانات لگا کر  $2 \times 2$  2 فٹ کے گڑھے کھو دیں۔ گڑھوں کو تقریباً 2 ہفتے کھلا رکھیں۔ بالائی اچھی قسم کی مٹی دو حصے اور گوبر کی گلی سڑی کھاد ایک حصہ لے کر اچھی طرح ملائیں اس گڑھے کو پانی سے بھر دیں تاکہ زمین بیٹھ جائے گڑھوں کو کھلا پانی دینے کے 2 سے 3 ہفتے بعد پودے لگائے جائیں۔ پودوں کی جڑوں یا گاچی کی ضرورت کے مطابق گڑھا کھود کر پودا لگائیں۔ اگر پودا بذریعہ پیوند کاری تیار کیا گیا ہو تو پودا لگاتے وقت پیوند کا جو ٹیکنی طور پر زمین سے باہر ہونا چاہیے۔ گڑھوں کے علاوہ باقی زمین میں گھر اہل چلا نہیں جس سے زمین ک سخت تھہ ٹوٹ جاتی ہے اور پانی با آسانی جذب ہوتا ہے جو کہ بڑھوڑی کے لئے ضروری ہے۔



## پودے لگانے کا طریقہ

زیتون کے پودے عام طور پر مرتع نما طریقے سے لگائے جاتے ہیں، یہاں پودے سے پودے کا فاصلہ اور قطار سے قطار کا فاصلہ برابر ہوتا ہے۔ یہ فاصلہ زمین کی ذرخیزی اور پودے کی قسم پر بھی مختص ہوتا ہے۔  $6 \times 6$  یا  $7 \times 7$  یا  $8 \times 8$  میٹر فاصلہ مرتع نما طریقے سے پودے لگانے کے لئے بہترین ہے۔ پودے قطاروں میں لگائے جائیں اور پودوں کی قطاروں کا رخ شمالاً جنوباً رکھیں۔

## آب پاشی

زیتون اگرچہ ایک سخت جان پودہ ہے لیکن پھر بھی زمین میں میں لگانے کے بعد کم از کم دوسال تک پانی مناسب وقت پر دینا چاہیئے تاکہ پودہ زمین میں جڑ پکڑ سکے۔ پودے کے لیے پانی کی ضرورت علاقے کی آب و ہوا اور زمین کی ساخت پر مختص ہے۔ زیتون خشک سالی کے خلاف بہت زیادہ قوتِ مدافعت رکھتا ہے۔ تاہم موسم کے مطابق حسب ضرورت چھوٹے پودوں کو 4 تا 10 دن کے وقفہ سے اور بڑے پودوں کو 4 تا 7 دن کے وقفہ سے ضرور پانی دینا چاہیے۔ خیال رکھیں کہ پانی پودے کے تنے کو نہ چھوئے۔ پھول آنے سے پہلے، پھل بننے کے بعد اور پھل کپنے سے ایک ماہ پہلے تک پودوں کی آپاشی ضرور کرنی چاہیے۔ جدید طریقہ آپاشی مثلاً ڈرپ ار گیشن یا سپرنکلر ار گیشن کے استعمال سے تھوڑے پانی کے ساتھ زیادہ رقمہ پر باغ کاشت کیا جا سکتا ہے۔ بارانی علاقے میں اچھی پیداوار حاصل کرنے کے لیے کم از کم 400-500 ملی میٹر بارش کی ضرورت ہوتی ہے۔

## کھادیں

پودوں کی بڑھوٹری اور پیداواری صلاحیت میں اضافہ کے لیے مصنوعی کھادوں کی بہت اہمیت ہے جس کا انحصار زمین کی ذرخیزی، پودے کی عمر اور پیداواری صلاحیت پر ہے۔ زیتون کے پودے کو فاسفورس اور پوٹاش کی نسبت ناکثر جنم کھاد کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ فاسفورس اور پوٹاش بجساب 300 اور 200 گلو گرام فی ہیکٹر زمین کی تیاری کے وقت ڈال دیتی چاہیئے اور مل چلا کر اچھی طرح زمین میں ملانا چاہیئے۔ اس طرح ان کھادوں کو تین چار سال بعد دہرا یا جائے تو پیداواری صلاحیت میں اضافہ ہو جاتا ہے، وقت اور عمر کے لحاظ سے کھادیں مندرجہ ذیل جدول کے مطابق استعمال کریں۔

1

باغ کے غیر تولیدی مرحلہ میں کھادوں کا استعمال۔



باغ کی عمر (سال)	N (کلو گرام فی ہیکٹر)	K <sub>2</sub> O (کلو گرام فی ہیکٹر)
1	50 - 80	50 - 70
2	80 - 120	70 - 120
3	120 - 150	120 - 145

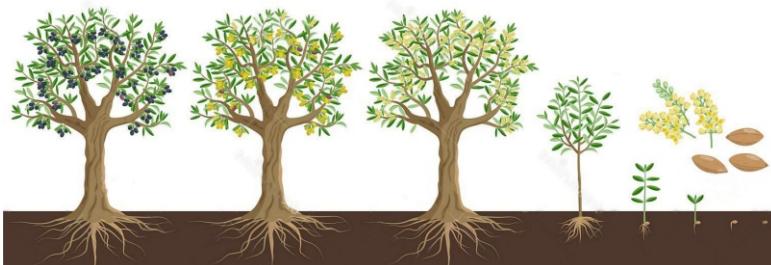
فاسفورس کی فراہمی پتے اور زمین کے تجزیے کے مطابق کی جانی چاہیے۔

## پھل دار باغ کیلئے کھادوں کا استعمال - 2

N	$P_2O_5$ (کلوگرام فن ہیکٹر)	$K_2O$ (کلوگرام فن ہیکٹر)
200 - 300	200 - 240	395 - 480

باغ کے لئے مہینہ وار کھادوں کا استعمال کلوگرام فن ہیکٹر:

پوٹاشیم ناٹریٹ	مونو امونیم فاسفیٹ	امونیم ناٹریٹ	مہینہ
0	150	21	فروری
0	100	78	مارچ
0	94	111	اپریل
26	94	183	مئی
75	47	219	جون
125	0	205	جولائی
195	0	60	اگسٹ
200	0	0	ستمبر
200	0	0	اکتوبر



فی پودا کے لحاظ سے صرف  
ناٹریٹوں جن کھادوں لئے کا گوشوارہ

پودے کی عمر	ناتریٹوں مقدار فن پودا	ڈالنے کا وقت
1 سال	80-60 گرام یو ریا تین دفعہ	اپریل سے جولائی تک
2 سال	250-200 گرام سال میں دو دفعہ برابر مقدار	نئے پھوٹ نکالنے سے پہلے اور جون میں
3 سال	300 گرام (100+200)	نئے پھوٹ نکالنے سے پہلے اور جون میں
4 سال	400 گرام (100+300)	پھول آنے سے پہلے اور پھل بننے کے بعد
5 سال	500 گرام (100+300)	پھول آنے سے پہلے اور پھل بننے کے بعد

جیسے جیسے پودے کی عمر پیدا اور بڑھتی جائے کھاد بھی اسی تباہ سے بڑھاتے رہنا چاہیے۔

## کانت چھانٹ



چھوٹے پودوں کو متوازن شکل دینے کے لئے مناسب کانت چھانٹ کرنا نہایت ضروری ہے۔ یہ عمل پوداگانے کے ساتھ ہی شروع ہو جاتا ہے۔ تاکہ پودے کی صحیح ساخت اور شکل بن سکے، پودے کی بڑھوٹی اور پیداواری صلاحیت برقرار رہے، پھل والی شاخیں زمین کے پاس رہیں تاکہ پھل توڑنے میں آسانی ہو اور شاخوں کے درمیان ایک خاص فاصلہ رہے تاکہ سورج کی روشنی پودے کے تمام حصوں کو برادر ملتی رہے۔ ابتداء ہی سے پودے کو ایک تنے والا رکھا جائے اس مقصد کے لیے چھوٹے پودے کے ساتھ سہارا دینے کیلئے چھڑی یا سریال گایا جائے جو پودے کے تنے کو سیدھا رکھتا ہے۔ بڑی عمر کے پودوں کی سوکھی، یا باریا یا ایک دوسرے سے الجھی ہوئی شاخیں کاٹ دینی چاہئیں۔ ہر سال یا ہر دوسرے سال پودوں کی شاخ تراشی کریں تاکہ پودوں کی خاص شکل برقرار رہے۔

## سفارش کردہ اقسام



باری زیتون-1، باری زیتون-2، فرانتوئیو، آربیقوینہ، کوروئیکی، لیسینیو، پینیڈولینو، کالاماتا، چوتی، کورالینا، گیملک، اسکولا نا اور مورائلو ہیں۔

## بار آوری اور عمل زیر گی

زیتون میں بار آوری دو طریقوں سے ہوتی ہے۔ 1 از خود بار آوری 2 مخلوط بار آوری آج کل زیادہ تر اقسام میں از خود بار آوری ہوتی ہے اس لیے مخلوط بار آوری کی ضرورت نہیں ہوتی۔ عام طور پر تحقیق کار زیتون کی کم از کم تین اقسام کو ایک ساتھ لگانے کی سفارش کرتے ہیں تاکہ مخلوط بار آوری لیقینی ہو سکے۔

زیتون کے پھول نہ اور مادہ علیحدہ اور اکٹھے بھی ہوتے ہیں لیکن بعض پھولوں کا زردانہ دیر سے تیار ہوتا ہے۔ اس لئے زیر گی کے عمل کیلئے دوسرے پھولوں کے زردانے کی ضرورت پڑتی ہے۔ زیتون کے باغیچے میں مناسب جگہ پر 10 فیصد ایسی اقسام کاشت کرنی چاہیے جن سے زردانہ و افر مقدار میں مہیا ہو سکے۔ یہ زردانہ ہوایا شہد کی مکھیوں کے ذریعے مادہ پھولوں پر بکھرتا ہے اور عمل زیر گی لیقینی ہوتا ہے اور پھول سے پھل بن جاتا ہے۔ چند اقسام جوز زیر گی کے عمل میں ایک دوسرے کی مدد کرتے ہیں درج ذیل ہیں۔



فتم	Polinizer
فرانتوئیو	پینیڈولینو۔ مارچیو
لیسینیو	پینیڈولینو۔ مارچیو
مورائلو	پینیڈولینو۔ مارچیو

## کیٹرے اور بیماریوں کا انسداد

زیتون کا پودا بیماریوں کے خلاف قوتِ مدافعت رکھتا ہے اس کے علاوہ پاکستان میں زیتون چند سال پہلے متعارف ہوا ہے اس لیے اس پر بیماریوں کا حملہ زیادہ نہیں ہوتا ہے۔ حملہ ہونے والی بیماریوں میں پیکاک لیف سپاٹ اور کینٹر یا بیکٹیریل نات قابل ذکر ہیں۔ پیکاک لیف سپاٹ زیادہ تر سر دعا لاقوں میں پائی جاتی ہے۔ اس بیماری میں پتوں پر نشان پڑ جاتے ہیں۔ اس کی روک تھام کے لئے 2 فیصد بورڈیکس مکھرا استعمال کرنا چاہیے۔ کینٹر یا بیکٹیریل نات کا جرثومہ تنے کے زخم کے ذریعے پودے میں داخل ہوتا ہے اور چھوٹے پتوں اور شاخوں میں گھٹلیاں بناتا ہے۔ حملے کی صورت میں متاثرہ شاخوں کو کاٹ دینا چاہیے اور زخموں کو چونے اور کاپر سلفیٹ سے بند کر دینا چاہیے۔ اس کی روک تھام کیلئے موسم سرما میں 2 سے 3 بار بورڈیکس مکھرا استعمال کرنا چاہیے اور کانت پھانٹ کے لئے صاف آلات استعمال کرنے چاہیں۔ پچھوندی کش ادویات میں مینکوزیب اور کاپر آسی کلورائید بیماریوں کو کنٹرول کرنے میں معاون ہوتی ہیں۔



موسیٰ بہار اور مون سون میں نبی کی مقدار زیادہ ہونے کی وجہ سے Wooly Aphid

کا شدید حملہ ہوتا ہے۔ کیٹرے مار ادویات میں Bifenthrin کا سپرے اس کیٹرے کے خلاف موثر کنٹرول کا حامل ہے۔ اس کے علاوہ بارک بیٹل اور زیتون کی مکھی بھی شاخوں، پھلوں اور پھل کو نقصان پہنچاتے ہیں۔ ان کو کنٹرول کرنے کے لئے لارسین 3-2 ملی لیٹر بساب ایک لیٹر پانی یا اکٹھارا 2 سے 5 ملی لیٹر بساب ایک لیٹر پانی میں ملا کر سپرے کریں۔

## زیتون کے پھل کے مختلف حصوں کا کیمیائی تجزیہ



اجزاء	پھل	گھٹلی	گودا	گودا
پانی	55-45	10	30	
تیل	28-13	0.7	27	
نائل و جن مرکبات	2-1.5	3.3	10	
کاربن مرکبات	24-18	79	29	
ریشے (Fiber)	8-5	---	----	
(Ash)	2-1	400	1.5	

## زیتون کے پھل کی برداشت اور محفوظ کرنا

زیتون کا پھل اگست ستمبر میں پک جاتا ہے۔ جس وقت پھل کارنگ جامنی ہو جائے پھل کو پودے سے اتار لینا چاہیے۔ پھل کو ایک کر کے ہاتھ سے اتارا جائے اس طریقے سے پھل اتارنے پر زیادہ خرچ آتا ہے اور وقت بھی لگتا ہے لیکن اس پھل سے جو تیل نکالا جاتا ہے وہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ دوسرا طریقہ مشینی طریقہ ہے لیکن مشین پودے کے تنے کو مضبوطی سے پکڑ لیتی ہے اور پودے کو زور سے جبش دیتی ہے جس سے پھل زمین پر آ جاتا ہے۔ اس طریقے سے پھل اتارنے میں بہت احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے جس سے اکثر اوقات پودوں کی جڑوں اور تنے کو نقصان پہنچتا ہے۔ مشینی طریقے سے پھل کی برداشت کیلئے درختوں کے نیچے جال پیٹنا نہایت ضروری ہے۔ مشینی طریقے سے توڑے گئے پھل کو چند گھنٹوں کے اندر مختلف طریقوں سے محفوظ کرنا ضروری ہے ورنہ پھل کی کواٹی متاثر ہو گی اگر پھل سے تیل حاصل کرنا قصود ہو تو پھل کارنگ آدھا جامنی اور آدھا سبز ہونا چاہیے کیونکہ اس مرحلے پر پھل کی مقدار سب سے زیادہ ہوتی ہے۔ دونوں صورتوں میں پھل کا حجم، رنگ اور وزن جیسے پیاناے اس کا معیار تصور ہوتے ہیں۔ بہترین وقت برداشت موسم خزان کا آخر ہوتا ہے۔ گودے کارنگ پھل توڑنے میں سب سے اہم پیانہ ہے۔



## زیتون کے باغ سے متوقع پیداوار اور آمدن



پیداوار فی پودا	15-35	کلوگرام
تیل کی اوسط مقدار	18-22	فیصد
پودوں کی تعداد فی ہیکٹر	250	پودے
پھل کی اوسط پیداوار فی پودا	20	کلوگرام
تیل کی اوسط پیداوار فی ہیکٹر	900	لیٹر
کم سے کم قیمت فی لیٹر تیل	700	روپے
متوقع آمدن فی ہیکٹر	630,000	روپے

## عمل تحریر اور کڑواہٹ ختم کرنا



زیتون قدرتی طور پر کڑواہٹ اوتا ہے۔ اس کی کڑواہٹ ختم کرنے کے لئے اسے عمل تحریر سے گزار جاتا ہے یا برائے سلوشن سے دھویا جاتا ہے تاکہ اسے کھانے کے قابل بنایا جاسکے۔ عام طور پر لائی، برائے نمک اور تازہ پانی زیتون کی کڑواہٹ ختم کرنے کے لئے استعمال ہوتے ہیں پھر زیتون کو نمک کے ساتھ پیک کر دیا جاتا ہے اسے خشک طریقہ کہتے ہیں۔

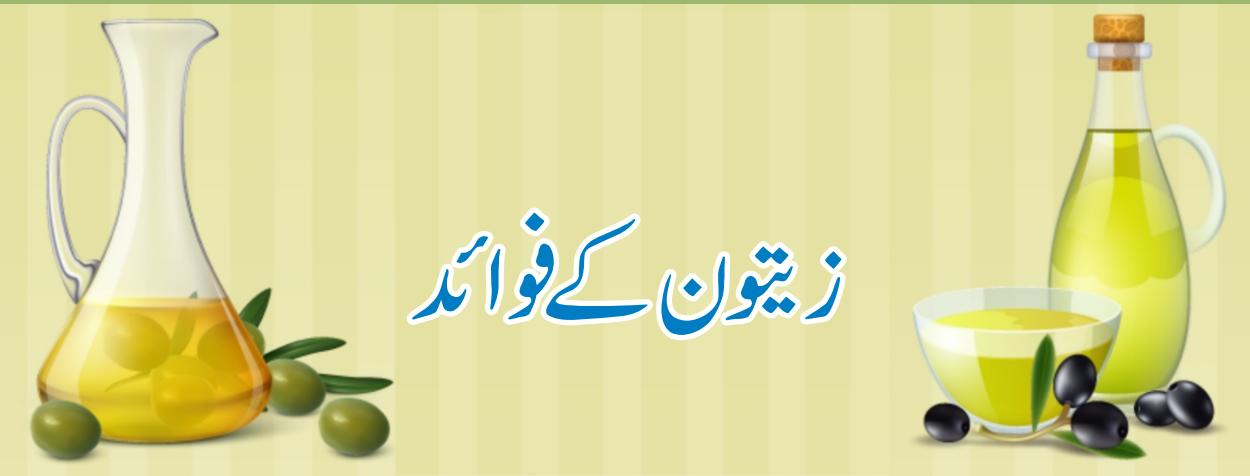


## پھل سے تیل کشید کرنا



زیتون کا تیل نکالنے کے لئے اب جدید طریقے استعمال کئے جاتے ہیں تاکہ زیادہ سے زیادہ تیل پھل سے نکالا جا سکے۔ کسانوں کو سہولت فراہم کرنے کے لیے پی اے آری کے ادارہ براۓ زرعی مشینی نے اٹلی سے زیتون کا تیل نکالنے کی مشین در آمد کر کے اس کو مقامی طور پر تیار کر لیا ہے۔ اس مشین کی زیتون سے تیل نکالنے کی صلاحیت 50 کلوگرام فی گھنٹہ کی ہے۔ اس مشین کا ایک فائدہ یہ بھی ہے کہ اسے با آسانی ایک جگہ سے دوسری جگہ لی جایا جاسکتا ہے۔ اس کے علاوہ زیادہ صلاحیت کا پراسینگ پلانٹ جس کی زیتون سے تیل نکالنے کی صلاحیت 500 کلوگرام فی گھنٹہ کی ہے وہ زرعی تحقیقاتی ادارہ ترناپ، پشاور میں لگایا جا چکا ہے۔ کسان حضرات اس سے بھی فائدہ اٹھاسکتے ہیں۔





## زیتون کے فوائد

زیتون کا پھل ایک ایسا مبارک پھل ہے جس کا ذکر قرآن مجید اور احادیث میں ملتا ہے۔ ایک حدیث مبارک میں ہے کہ زیتون کا تیل کھاؤ اور اسکو لگاؤ کیونکہ اس میں 70 بیماریوں سے شفاء ہے۔ زیتون کا پھل پوری دنیا میں پیدا ہوتا ہے۔ اٹلی اور سپین زیتون کا پھل پیدا کرنے میں سرفہرست ہیں۔ زیتون کے تیل میں کئی طرح کے Antioxidant اجزاء Antiinflamatory ہوتے ہیں۔ اسی وجہ سے اس میں مختلف قسم کی بیماریوں کا علاج موجود ہے۔ اسکے علاوہ زیتون کے تیل میں وٹامن A, E, K اور D موجود ہیں۔ قدرتی طور پر زیتون کا تیل کولیسٹرول فری ہے۔ اسلئے یہ تیل دل کی صحت کے لیے مفید ہے۔ زیتون کا تیل دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک قسم کھانے کیلئے استعمال ہوتی ہے اور دوسرا قسم ماش کیلئے استعمال ہوتی ہے۔ Virgin oil اور Refined oil یا اقسام Direct کھانے کیلئے استعمال ہوتی ہیں۔ اسکو گرم کرنے کی ضرورت نہیں ہوتی۔ اگر اس قسم کے تیل کو صبح نہار منہ دوچھ پی لیا جائے یا پھر دودھ یا پانی میں ملا کر پیا جائے تو بلڈ پریشر اور شوگر جیسی بیماریاں کنٹرول رہتی ہیں۔ تیل کی قسم ہنگی ہوتی ہے۔ یہ بدن میں چستی اور گرمنی پیدا کرتا ہے، پیشاب لاتا ہے، مسوڑوں کو طاقت بخشا ہے، پسینہ بند ہو جانے کی صورت میں اس کی ماش سے پسینہ جاری ہو جاتا ہے۔

دوسری قسم کا تیل جو ماش کرنے اور کھانا پکانے کیلئے استعمال ہوتا ہے وہ Pure olive oil یہ قسم قیمت میں سستی ہوتی ہے زیتون کے تیل کے فوائد مندرجہ ذیل ہیں۔

1 زیتون کے تیل استعمال کرنے سے ڈنپی اور اعصابی کمزوری دور ہوتی ہے۔ کیونکہ اس میں وہ تمام اجزاء موجود ہیں جو ڈنپی اور اعصابی نظام کی نشوونما کیلئے بہت ضروری ہیں۔

2 زیتون کے تیل میں Antioxidant ہونے کی وجہ سے یہ جسم کے ہر حصے میں ہونے والی سوزش اور درد کے علاج کیلئے مفید ہے۔

اسکے ساتھ ساتھ یہ کینس کا علاج بھی کرتا ہے۔

3 زیتون کا تیل خون میں کولیسٹرول کی مقدار کو کنٹرول رکھتا ہے۔

4 زیتون کا تیل کھانے سے مختلف قسم کی موسمی بیماریاں بھی ختم ہو جاتی ہیں مثلاً نزلہ، زکام، کھانسی، بخار وغیرہ۔ کیونکہ یہ قوت مدافعت کو بڑھاتا ہے۔

زیتون کے تیل میں قدرتی طور پر moisturizing خصوصیت پائی جاتی ہے۔ اسلئے یہ بالوں کی خشکی، Skin کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

5

Light skin کو رکھتا ہے۔ جسکی وجہ سے جلد بڑھا پانہیں آتا۔ ہڈیوں کی مضبوطی کیلئے بھی زیتون کے تیل کی ماش بہت مفید ہے۔

6

مندرجہ بالا فوائد کے ساتھ ساتھ زیتون کا استعمال کرنے سے گردوں کے مسائل جیسے، درد، پتھری وغیرہ بھی حل ہوتے ہیں۔

7

زیتون کا تیل کھانے سے قبض وغیرہ بھی ختم ہو جاتا ہے۔ اس لیے ہمیں چاہئے کہ زیتون کے تیل کو اپنی زندگی کا معمول

8

بنائیں تاکہ ایک اچھی اور صحیت مند زندگی گزار سکیں۔

9

قدیم اطباء کے مطابق زیتون کا تیل مہلک اقسام کے زہر کا بھی تریاق ہے جب کہ معدے اور انtrace یوں کے افعال درست کر کے السراور بواسیر جسمی پیچیدہ بیماریوں سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔

10

ایک چھپ زیتون کے تیل میں ایک سوانحیں کیلو ریز، چودہ گرام فیٹ، دو گرام وٹامن ای، اور آٹھ مائیکرو گرام وٹامن کے پایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ زیتون کے تیل میں پونا شیم بھی پائی جاتی ہے جو صحت کو برقرار رکھنے کے لئے ضروری ہوتی ہے مختصر یہ کہ زیتون کے تیل پیٹ کی چربی سے نجات۔ اینٹی آکسیڈینٹ سے بھر پور آنٹوں کی صحت میں بہتری، سوزش کو کم کرنا، اسٹروک کے خطرات میں کمی، دل کی بیماریوں سے بچاؤ، ہڈیوں کی صحت میں بہتری، دماغی امراض کے خطرات میں کمی اور جوڑوں کے مسائل سے نجات کے لئے بہترین ذریعہ ہیں۔

اسپین کی ایک پرانی کہاوت ہے کہ " زیتون کا تیل ہر بیماری کی دوا ہے۔ "





## زیتون کے چلوں کی مصنوعات سازی

**تعارف:** پاکستان میں عام طور پر زیتون کا تیل بہت پسند کیا جاتا ہے اور زیادہ تر دوسرے ممالک سے درآمد کیا جاتا ہے۔ لوگ زیتون کا تیل کھانا پکانے اور دوائی کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ زیتون کے چلوں کو تیل کے علاوہ دوسری مصنوعات بنانے میں بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ مثال کے طور پر اچار، مر悲 وغیرہ۔ البتہ زیتون کی مختلف اقسام کے اچار بہت مقبول ہیں۔

زیتون کے اچار بنانے کے دو مرحلے ہیں۔

- ۱۔ کڑواہٹ دور کر کے محفوظ کرنا۔
- ۲۔ اچار تیار کرنا۔

**ضروری اشیاء:**

- |   |               |   |                                    |
|---|---------------|---|------------------------------------|
| ۱ | پلاسٹک ٹب     | ۲ | پلاسٹک بالٹی                       |
| ۳ | پلاسٹک کین    | ۴ | ایسٹک ایسٹڈ                        |
| ۵ | نمک           | ۶ | کاستک سوڈا (سوڈیم ہائیڈرو آکسائیڈ) |
| ۷ | زیتون کے چلوں |   |                                    |

**کڑواہٹ دور کر کے محفوظ کرنا:**

تازہ توڑے ہوئے زیتون کے چلوں کو جھانٹی کر کے صاف پانی کے ساتھ دھولیں تاکہ مٹی وغیرہ دھل جائے۔ مطلوبہ چلوں کے ہم وزن صاف پانی ٹب میں لیں۔ پانی میں فی کلو ۲۰ گرام کاستک سوڈا (سوڈیم ہائیڈرو آکسائیڈ) مکس کریں۔ ایک کین میں زیتون کے چلوں ڈالیں اور محلول کین میں ڈالیں تاکہ چلوں کے ڈوب جائیں۔ کین بند کر کے دو دن تک پڑا رہنے دیں۔ (چلوں کا محلول میں ڈوبا ہونا ضروری ہے)۔ دو دن بعد چلوں سے محلول گرادیں اور اگلے ۲۲ گھنٹے بہتے تازہ پانی میں چلوں کو کھیں تاکہ کاستک سوڈا کا اثر ختم ہو جائے۔ دھونے کے بعد چلوں کو توڑ کر زبان سے چکھیں۔ اگر سوڈا کا اثر ہوتا تو مزید تازہ پانی سے مسلسل دھونیں۔ اب الگ سے چلوں کے ہم وزن پانی لیں۔ پانی میں فی کلو ۲۰ گرام نمک حل کریں۔ چلوں کو صاف کین میں بھریں۔ اور کین کو نمک کے محلول سے بھر دیں۔ (چلوں کا محلول میں ڈوبا ہونا ضروری ہے)۔

**نمک کے محلول میں طویل عرصہ کے لیے زیتون کے دانوں کو محفوظ کرنا:**

ایک برتن میں اپنی ضرورت کے مطابق (جتنا چلوں ہوتی مقدار) پانی لیں۔ مثلاً آپ کو 10 کلو زیتون کو محفوظ کرنا ہے تو 10 لیٹر پانی لیں اور اس میں ایک کلو اور ایک پاؤ نمک حل کر دیں۔ جب نمک حل ہو جائے تو اس میں آدھا پاؤ ہلدی اور ایک پاؤ میتھرے اور تھوری سی پچھکڑی ڈال دیں۔ اب زیتون کے دانوں کو اس نمک کے محلول میں ڈبو دیں یا درہ ہے کہ یہ ٹکڑے ڈوبے ہوئے ہوں۔

مرتبان کے منہ پر کپڑا باندھ کر ڈھکن بند کر دیں تاکہ کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہے۔ اس طرح آپ بہت عرصے تک زیتون کے پھلوں یا کسی بھی کچے پھل یا سبزی کو محفوظ کر سکتے ہیں۔ جب اچار بنانا مقصود ہو تو ضرورت کے مطابق پھل اس مخلول سے نکال کر تازہ پانی میں بار بار دھولیں تاکہ زائد نمک ضائع ہو جائے۔ پھر زیتون کو درج ذیل طریقے سے اچار بنانے کے لیے استعمال کریں۔

### زیتون کے پھل کا اچار

زیتون کا پھل ہلاک سبز ہو جائے تو اسے پودے سے اُتار لینا چاہیے۔ پانی سے دھونے کے بعد اسے 1-2 فیصد کا سٹک سوڈا کے مخلول میں ڈال دیں اور اسے 36-48 گھنٹے تک وہیں رہنے دیں۔ اس کے بعد پھل کو نکال لیں اور 5-6 دفعہ پانی سے دھو لیں۔ پھل دھونے کے بعد 8-10 فیصد نمک کے مخلول میں ڈال دیں۔ اسے ایک ہفتے تک یہیں رہنے دیں۔ بعد میں پھل کو پانی سے صاف کر کے سر کہ میں ڈال دیں۔ کچھ دنوں کے بعد اچار استعمال کے قابل ہو جائے گا۔



ایک کلو اچار کی تیاری	=	1 کلو زیتون کی مقدار	= 1
پانی کی مقدار	= 2	1.5 لیٹر پانی کی مقدار	=
کا سٹک سوڈا کی مقدار	= 3	15 تا 20 گرام کا سٹک سوڈا کی مقدار	=
نمک کی مقدار	= 4	120 تا 150 گرام نمک کی مقدار	=

### زیتون کا سر کہ والا اچار تیار کرنا

اچار بنانے کے لیے زیتون کے دانوں کو وزن کر لیں۔ وزن کے برابر مقدار صاف پانی لیں۔ پانی میں فی لیٹر 2 فیصد نمک اور ایکسید ایٹک اسیڈ ملائیں۔ زیتون کے دانوں کو جاروں میں بھر کر اس مخلول سے جاروں کو بھردیں اور ڈھکن لگا کر بند کر دیں۔

### 2۔ زیتون، آم، گاجر اور سبز مرچ کا مکس اچار:

کچے آم کے ٹکڑے 2 کلو گاجر کے ٹکڑے 1 کلو زیتون 1 کلو سبز مرچ 1 کلو



جنس / اجزاء	مقدار	جنس / اجزاء	مقدار
ہلدی	50 گرام	رائی	100 گرام
زیرہ سفید	50 گرام	دھنیا	100 گرام
ادرک	50 گرام	سوونف	100 گرام
دھلڑہ مرچ	50 گرام	چشم میتھی	100 گرام
کلونجی	50 گرام		

### مصالحہ جات

پھلوں اور سبزیوں کی تیاری۔

کچے آم کے ٹکڑے مناسب کاٹ کر خشک کر لیں۔ اب وافر مقدار میں نمک لگا کر مرتبان میں ڈال کر منہ کپڑے سے باندھ کر

دھوپ میں دو تین دن تک رکھیں۔ یاد رہے کہ دن میں دو تین مرتبہ مرتبان کو اچھی طرح ہلائیں کہ اچار کو ہوا لگ سکے۔ جو پانی پیندے میں جمع ہو وہ ساتھ نکالتے جائیں۔ نمک نہ صرف آموں کو نرم کرتا ہے بلکہ اچار کو پھپھوندی لگنے سے روکتا ہے۔ جب اچار میں خوشبو آجائے اور نرم ہو جائے تو آم اچار کیلئے تیار ہے۔ اگر نمک کی مقدار زیادہ ہو تو آم دھوکر خشک کر لیں۔

**گاجر کی تیاری:** گاجر کے ٹکڑے کپڑے میں باندھ کر ابلتے پانی میں چند منٹ ڈبوئیں۔ جب ٹکڑے مناسب نرم ہو جائیں تو نکال کر دھوپ میں پھیلادیں تاکہ قدرے خشک ہو جائیں۔

**سبز مرچ کی تیاری:** مرچ کپڑے میں باندھ کر ابلتے پانی میں چند منٹ جوش دیں اور دھوپ میں خشک کر لیں۔

**زیتون کی تیاری:** زیتون کے پھل اوپر دیئے گئے طریقے سے تیار کریں۔

**مصالحہ جات کی تیاری:** میتھی دانہ: میتھی دانہ رات بھر پانی میں بھگوئیں تاکہ نرم ہو جائے۔

**سرخ مرچ:** ثابت سُرخ مرچ کوٹ کر استعمال کریں۔ رائی، کلوچی، زیرہ، دھنیا اور سونف صاف کر کے ثابت استعمال کریں۔

### اچار مکس کرنا:

آم، گاجر، زیتون اور سبز مرچ کھلے منہ والے برتن میں ڈال کر مکس کر لیں۔ اب سرکہ کا ہلاکا چھپڑ کا وکر کے تمام مصالحہ جات باری باری ڈالیں اور ہاتھوں کی مدد سے مکس کرتے جائیں۔ جب مصالحہ جات اچھی طرح مکس ہو جائیں تو مرتبان میں ڈال کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں اور صبح و شام ٹکڑی کے چیج سے مکس کریں۔ جب اچار سے خوشبو آنے لگے اور اچھی طرح تیار ہو جائے تو سرکہ کی مدد سے سربہ لب کر لیں۔ اگر تیل ڈالنا مقصود ہو تو ایک کلو اچار میں ایک پاؤ سرسوں کا تیل میٹھا کر کے سرکہ کے ساتھ ڈال دیں۔ گرم موسم میں چار یا پانچ دن بعد اچار تیار ہو جائیگا۔

### زیتون، سبز مرچ سرکہ والا اچار

زیتون اور سبز مرچ کا اچار مختلف ہوتا ہے۔ اس طریقے میں مصالحہ جات سرکہ میں چند دن تک ڈال کر کھے جاتے ہیں۔ تاکہ مصالحہ جات کی خوشبو اور ذائقہ سرکہ میں آجائے۔ سرکہ چھان کر اچار کے ساتھ ملایا جاتا ہے۔

**زیتون کی تیاری:** زیتون کے پھل اوپر دیئے گئے طریقے سے تیار کریں۔

**سبز مرچ کی تیاری:** سبز مرچ کپڑے میں باندھ کر ابلتے پانی میں ہلاکا جوش دیں۔ جب رنگ بدلنے لگے تو دھوپ میں خشک کر لیں۔ مرچ کو نمک لگا کر دو تین دن تک مرتبان میں دھوپ میں رکھیں۔ جب اچار کی خوشبو آنے لگے تو تیار زیتون اور سرکہ ڈال کر چند دن رکھیں اور جب چاہے استعمال کریں۔

### اچار کے لیے احتیاطی تدابیر:

1 اچار ہمیشہ مٹی کے برتن میں بنانے کی کوشش کریں۔ 2 تیار اچار کے ساتھ ہاتھ نہ لگائیں بلکہ چیج استعمال کریں۔

3 اچار مکس کرتے وقت ٹکڑی کا چیج استعمال کریں۔ 4 تیار اچار فرنج میں رکھیں تاکہ زیادہ کھٹانہ ہو۔

5 اچار ہمیشہ سرکہ تیل میں ڈوبار ہے تاکہ اوپر والے ٹکڑوں پر پھپھوندی نہ لگے۔