



کاشت خربوزه در افغانستان

خربزه گياه است که به خانواده کدویان یا Cucurbitaceae تعلق دارد. خربوزه در جمله میوه جات شریں با گوشت ضخیم میباشد. از نظر گیاه شناسی، خربزه به طور خاص نوع "پیو" است. کلمه خربزه از لاتین melopepo گرفته شده است، که خربزه معنی می دهد. این نبات از هند افریقا و در دره های گرم آسیای جنوبی و مرکزی سرچشمه گرفته است. ولی در انواع ان شریںی آب و جسامت و وزن آن فرق میکند. خربوزه دارای چهار جنس میباشد. که عبارتند از استانبول که بوی خوب دارد خربوزه گرمه، طالبی و خربزه شریں یا کوکومیس میباشد. نوع خربزه شریں در مناطق رویده می تواند که تخم خربوزه برای تکمیل هورمونهای انزایمها طبعی به زمستان و حرارت پایین صفر ضرورت دارد. چون امروز تکنالوجی پیشرفته است یا تخم را از کشور می خرنند که در زمستان حرارت منفی صفر داشته باشد یا اینکه تخم را در یخچالها برای مدت بیشتر از یکماه نگهداری می کنند. بعداً در کشور های که گرم است نمو خوب می نماید. امروز در گلخانه ها اروپا و امریکا در یکسال میتوانند از خربوزه های گرمه ۵ الی ۷ بار حاصل برادرند.



استانبول یا دستنبو



گرمه اروپایی



گرمه اروپایی



طالبی ایرانی



سوزمغز افغانی

چهار جنس اصلی خربزه در دنیا

جنس خربزه موضوع پیچیده ای است زیرا انواع شکل تلخ شریں و بی مزه دارد. باین همه پیچیدگی بسیاری از انواع خربزه در یکی از این چهار جنس قرار می گیرند.

Citrullus

خربزه ترکیبی شامل تربوز معمولی و همچنین بعضی از انواع انگورها است که مردم به آن آشنایی ندارند.



کوکومیس Cucumis

جنس Cucumis شامل خربزه و بادرنگ کدو طراهی می شود، زیرا آنها نزدیک به هم هستند. در جنس کوکومیس ، خربزه شیرین ، گرمه ، طلبی و استانبول میباشند. هر نوع نبات که شکل بادرنگ و یا مدور باشد داخل تخم مانند خربزه داشته باشد. زیاده به این فامیل تعلق می گیرد.



بنینکاسا Benincasa

یافتن این جنس در باغ های معمولی کمی سخت تر است. تنها یک نوع از این جنس وجود دارد بنام کدو مومی یا *Benincasa hispida* شناخته می شود. نبات بومی آسیای جنوب شرقی است و در زمان بلوغ به قسم سبزی مصرف می شود.



موموردیکا Momordica

نوع از جنس خربزه تلخ است . غذاهای آسیایی است که به قسم قورمه خورده میشود. و یا سبزی است که به قسم پخته خورده میشود.



تاریخچه بذر خربزه در افغانستان

در کشور عزیز ما افغانستان تربوز و استانبول به قسم وحشی می روید که اندازه یک مالته می باشد. از اینکه ۷۰ وراثتی خربزه شریین (عسلی) تنها در افغانستان می روید. معلوم میشود که نوع خربوزه درین کشور وحشی بوده بعدا اعلی شده است. در افغانستان نظر به آب و هوا و خاک همان منطقه خربزه مخصوص همان ناحیه می روید که به محیط آن عادت کرده است. مثلا خربوزه ده سبز کابل تنها در ده سبز کابل خوب می روید. قندک در اندراب و امام صاحب می روید که زود خراب میشود. زیاده از ۳۳ نوع در ولایت کندز می روید. به گمان اغلب تاریخچه کشت خربوزه در شمال افغانستان بیشتر از ۴ الی ۷ هزار سال قبل می باشد. که توسط تاجران به مصر برده شده است. توسط یونانیان باختر به ساردنیا ایتالیا و اروپا برده شده است. بابر شاه در بابر نامه از انواع خربوزه های شمال افغانستان، کابل و سمرقندی یاد نموده تخم و تجارت خربزه را بین افغانستان و هندوستان مروج نمود. که تا امروز دوام دارد. گویند بابر یک علاقه خاص به خربزه کابل داشت. با وجودیکه هند در تولید خربزه درجه سوم است ولی به تناسب نفوس آن خیلی ناچیز بوده از افغانستان وارد می کند. افغانستان امروز در دنیا مقام چهارم و گاهی پنجم را در تولید خربوزه دارد و نیز صادرات فراوان به هند و پاکستان و ایران کویت و قطر دارد. تنها نیمروز در سال ۲۰۲۰ مقدار ۰.۷ میلیون تن تولید خربزه داشت.

تجارت خربزه

تربوز و خربوزه یکی از تولیدات مهم و اساسی افغانستان می باشد. در افغانستان پالیزهای خربوزه، حدود ۶۰ هزار هکتار زمین را احتوا نموده است. ظرفیت تولید خربوزه در سال به بیش تر از ۷۹۳ هزار متریک تن می رسد. این میوه در ولایت های مختلف کشور کشت می شود که از این میان بیشترین حاصلدهی آن در ولایت های؛ بادغیس، کندز، بلخ، کندهار، هلمند و نیمروز سمنگان و جوزجان است. میزان صادرات خربوزه ای کشور، سالانه حدود ۱۵ هزار تن و میزان صادرات تربوز، سالانه تا ۵ هزار تن می رسد. این مقدار خربوزه و تربوز، به کشورهای اروپایی، هند و دبی

صادر می‌شود. خربزه های زرد رنگ و پیش پا افتاده است که به طور کلی «زراعتی» نامیده می‌شود.

کنز که مهم ترین ولایت تولید خربزه در افغانستان است سالانه حدود ۲۹۸۴ هکتار زمین خربزه للمی و ۱۳۶۴ هکتار زمین دیگر خربزه آبی کشت میشود. مجموع محصولات خربزه آبی در کنز به ۲۲۳۸۰ متریک تن و از خربزه للمی به ۶۸۲۰ متریک تن رسیده است. مردم از خربوزه به شکل تازه و خشک استفاده می‌کنند، خربوزه ی کنز به نام های عسقلانی، ارکانی، زرمتی، جین تور، قندک، اندلک، آله پوچاق، برگ نی، بوریکله، سبزمغز و غازی خانی یاد می‌شوند، اما عسقلانی، زرمتی و غازی خانی، از شهرت و لذت خاص برخوردار است.

بلخ نیز یکی از ولایتهای است که کشت خربزه پس از تمدن بلخ کشت مینمودند. خربزه بیشتر در ولسوالی های چهاربولک، بلخ، چمتال و نهرشاهی ولایت بلخ کشت می‌شود و مشهورترین انواع آن خربزه لوبلایی، غزنیگگ، امیری و چتری است.

در ولایت بغلان سالانه حدود ۵ هزار و ۲۹۲ هکتار زمین تحت کشت خربزه و تربوز قرار می‌گیرد که ۱۱۰ هزار و ۵۴۴ متریک تن حاصلات آن است.

جوزجان، خربزه یکی از محصولات زراعتی در این ولایت است. در سال هزار و ۸۴۲ هکتار زمین آبی و ۱۵ هکتار زمین للمی کشت میشود. محصولات خربزه سالانه بیش از ۱۶۲۰ تن خربزه، برداشت می‌کنند. در این ولایت ۴۶ نوع خربوزه میشود که معروفترین آنها، خربزه ارکانی، اسقلان، دانباری، چتری، یازی، اله پوچاق، گرگگ، زنبورچه و جارویی است

صنف بندی علمی خربزه

Domain: Eukarya

Kingdom: Plantae (subkingdom: tracheobionta)

Phylum: Spermatophyta (Magnoliophyta)

Class: dicotyledon (Magnoliopsida)

Order: Violales

Family: Cucurbitaceae

Genus: Cucumis

Species: *Cucumis melo*

تاریخچه خربزه در جهان

کشت خربوزه در اواخر امپراتوری روم غربی در اروپا ظاهر شد. همچنان خربزه توسط مصریان باستان پرورش داده میشود. با این حال، اکتشافات اخیر دانه های خربزه مربوط به سال های ۱۳۵۰ تا ۱۱۲۰ قبل از میلاد در چاه های مقدس نوراگیک نشان می‌دهد که خربزه برای اولین بار توسط تمدن نوراگیک ساردینیا در عصر برنز به اروپا آورده شده است. خربزه یکی از اولین گیاهانی بود که در دنیای قدیم اهلی شد و از اولین نوع زراعتی آن که توسط غربی ها کشت میشود. مهاجران اولیه اروپایی در عصر جدید به عنوان خربزه عسلک و کاسابا در اوایل دهه ۱۶۰۰ کشت میشد. تعدادی از قبایل بومی آمریکا در نیومکسیکو، از جمله آگوما، کوچیتی، ایسلتا، ناواهو، سانتو

دومینگو و سان فیلیپ، کاشت نوع خربزه خاص خود را کشت می نمودند که در اصل توسط اسپانیایی ها برده شده بودند.

انواع خربزه در جهان



Watermelon
Eaten raw, grilled & baked



Cantaloupe
Added to ice creams & fruit salads



Galia
Added to fruit salads



Canary Melon
Added to fruit salads & desserts



Honeydew
Added to fruit salads, smoothies, & cold soups



Winter Melon
Added to curries, stir-fries, & soups



Snap Melon
Ripe: eaten raw; Unripe: cooked into curries



Santa Claus Melon
Added to sorbets, tarts, & sauces



Casaba
Added to fruit salads, & cold soups



Crenshaw
Added to fruit salads, & sorbets



Gac
Cooked with rice & curries



Horned Melon
Added to fruit salads, smoothies, & salsas



Bailan
Added to fruit salads



Charentais
Eaten raw as a fruit



Hami
Added to fruit salads, desserts, & cocktails



Bitter Melon
Added to curries & stir-fries

تولید خربزه در سال ۲۰۲۰

مملکت	تولید به (میلیون تن)
China	13.83
Turkey	1.72
India	1.33
Iran	1.28
Afghanistan	0.79
United States	0.69
Guatemala	0.65
Brazil	0.61

World	27.4
Source: FAOSTAT of the United Nations ^[29]	

انواع خربزه که در افغانستان کشت میشود

در کشور ما ۷۷ نوع خربوزه در مناطق مخصوص کشت میشود. در اصل در خاک ما خربزه بهاری که پوست سبز نازک مانند امیری برگ نی قندک، تابستانی مانند اله پوچاق سبز مغز و غیره خزانی مانند اسقلانی، ارکانی که پوست سخت دارد تا مدت زیاد نگهداری میشود. شیوه پخته شدن خربزه از زنبورچه شروع میشود به ارکانی ختم میشود. زنبورچه در اخیر ثور ماه جوزا پخته میشود بعداً برگ نی بعداً دیگر خربوزه ها. بسیاری انواع خربزه مخصوص همان محل است مثلاً قندک امام جان، قندک اندراب، خربزه ده سبز که زنگ زرد دارد مخصوص ده سبز است.

انواع خربزه افغانی عبارتند از

۱. کابلی (ده سبزی)	۲۶. امیری	۵۳. اندلک
۲. سوز مغز	۲۷. اسقلان	۵۴. سفی
۳. ارکانی،	۲۸. منگرسک	۵۵. جارویی،
۴. برگ نی طامیری	۲۹. هندلک	۵۶. سمندی
۵. غزنی گک	۳۰. قره منگرسک	۵۷. قندک دی پران
۶. اله پوچاق	۳۱. گوکچه نمای	۵۸. بی جانی
۷. لوبیایی	۳۲. دان نظری	۵۹. ابراهمی،
۸. جوجه بورن	۳۳. حکم بیگی	۶۰. حسن خانی
۹. زنبورچه	۳۴. بوری کله	۶۱. توره خانی
۹. طاری	۳۵. قره بالته	۶۲. برقی
۱۰. آب نبات (زرد رنگ)	۳۶. قره قانت	۶۳. جروبی،
۱۱. چتری	۳۷. پاچاهی	۶۴. قربامت بایی
۱۲. سوزک	۳۸. کم کانت	۶۵. چتری
۱۳. آق نبات	۳۹. کور نبات	۶۶. کبوتک،
۱۴. زرمته	۴۰. ویحانی	۶۷. درگزی
۱۵. غازی خانی	۴۱. پوست مار،	۶۸. حاجی رحمتی
۱۶. بودنه قویروق	۴۲. کله ججنجالتک،،	۶۹. چی تور،.
۱۷. اندلک	۴۳. پالنی پزک	۷۰. ترکمنی
۱۸. قندک امام جان	۴۴. جولک خورده	۷۱. حاجی گک
۱۹. گرمک	۴۵. بوکشک	۷۲. جین تور
۲۰. گو کله	۴۶. ویحانی	۷۳. آق نازیک آچه
۲۱. نرمه	۴۷. پاچایی	۷۴. قره قاوون
۲۲. گرگک	۴۸. کلازی	۷۵. ایشان تعلق
۲۳. درگزی	۴۹. اندل-	
۲۴. گدنی	۵۰. ویحانی	
۲۵. جوجه بورن	۵۱. کندلان	
	۵۲. تور جیل	

خاک خربزه

خربزه در انواع خاک ها قابل کشت بوده، ولی تجارب نشان داد در خاک ریگی لوم کشت شود رشد سریع دارد. نبات خربزه در خاک های اسیدی بخصوص که پی اچ پایینتر از ۵ درجه باشد نمو بطی دارد. یعنی در مناطق سرد نمو بطی دارد. در خاک های که پی اچ آن ۶-۷ درجه باشد خوب نمو می کند. این نبات مقادیر زیادی راپیتروجن، کلسیم و پتاسیم را خاک جذب می کند ولی نیاز چندانی به فسفور ندارد. مقدار زیادی مرکبات کیماوی در پوست خربزه است. امروز کشورهای تولید کننده به صادرات پوست خربزه نیز مبادرت ورزیده اند.

تخم گیری

دهقانان افغانی معمولاً خود به جمع آوری تخم خربزه مبادرت می ورزند. آنها از تخم استفاده می نمایند که قبلاً کشت نموده اند. آنها تخم خربوزه از کنده یا خربزه اول که نزدیک ریشه است انتخاب نموده می گذارند که خربزه خوب پخته شود. تخم خربزه را وقتی از خربزه می گیرند که خربزه نزدیک به شاریدن باشد. بعداً تخم را کشیده در هوای اطاق خشک می نمایند. بهتر است تخم را در بوتل شیشه یی یا کارتن کاغذی نگهداری شود. تخمها نباید در بین تکه پنبه یی یا پلاستیک نگهداری شود. احتمال پوپنک زدن زیاد است. دهقانان قبلاً وقتی هوا کمی گرم میشد کشت می نمودند. ولی فعلاً تخم بشکل قطار در ۱۵ حوت کشت نموده در زیر پلاستیک نگهداری می کنند. در ۱۵ حمل پلاستک را پس نموده در هوای عادی می گذارند که نمو کند. این عمل باعث میشود که خربزه یکماه قبل پخته شود. همچنان دهقانان چند تخم را شکستاده می خورند تا تخمها تلخ نباشد. سه روز پیش از کشت تخم ها را در یک سطل آب با کمی نمک می ریزند. تخم های پوچ و کم وزن بالا مانده متباقی به زیر سطل ته نشین می شوند. سپس تخمها سالم را در بین تکه نمدر می گذارند تا تخم جوانه بزند. پس از جوانه زدن تخم ها در پالیز برده کشت می کنند. بعضی از دهقانان ۲ یا ۳ تخم را در یک چقرک کشت می نمایند. بعضی از دهقانان تخم را قوریه کشت نموده سپس نهالی را انتقال می دهند. ولی طریقه علمی آن اینست که تخم را در سطح بوره اره تر یا نمناک برای مدت می گذارند که تخم جوانه زند. پس از آن به سادگی در پالیز کشت می کنند.

تعیین فیصدی تخم که از بازار یا از دیگر دهقانان گرفته میشود

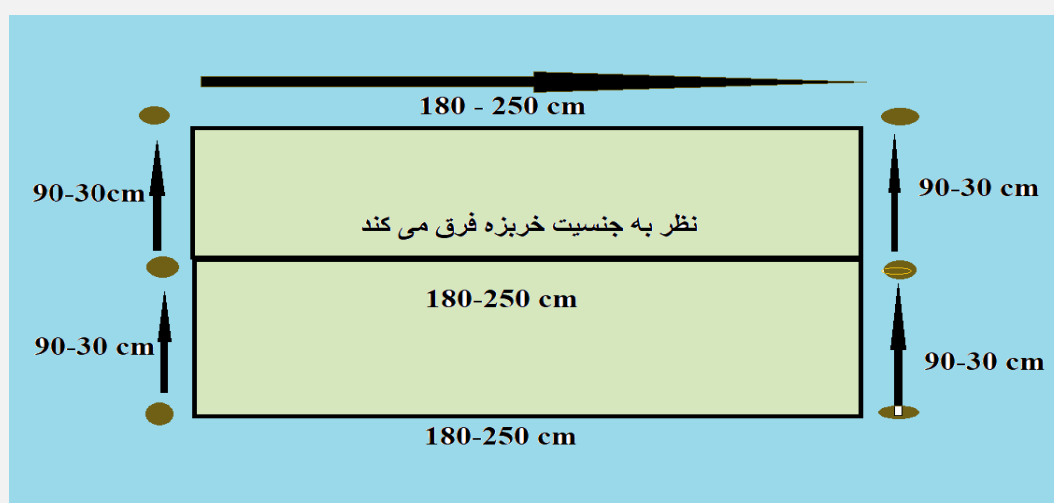
فیصدی جوانه زنی تخم در بوره اره مرطوب خیلی دقیق معلوم می گردد. برای انجام این کار، بوره اره را برای ۳ یا ۴ بار در هر نیم ساعت با آب جوش تر می کنیم تا خوب نرم گردد، سپس بوره اره را در یک ظرف هموار می ریزند. پس از آن تخم ها را با کمی فاصله در روی بوره اره گذاشته سپس مقدار بوره اره را بالای تخم پاش می دهند. این تجربه در اطاق که حرارت آن بین ۲۴ تا ۲۷ درجه باشد نگهداری شود. پس از سه روز تعداد جوانه ها شمرده فیصدی آن معلوم می گردد. درین تجربه اگر تخم ها ۱۰۰ دانه باشد. بسیار دقیق معلوم می گردد. باید حرارت مدنظر گرفته شود. نبات خربزه در حرارت ۱۵ نمو آن بطی میشود و در ۱۰ درجه جوانه به خواب میرود.

مدت که تخم زنده می ماند

تخم خربزه برای مدت ۸ سال زنده می ماند. دهقانان ما تخم سال گذشته را کشت می کنند. ولی تجارب نشان داده اگر تخم که دو زمستان یا ۳ زمستان را دیده باشد بعد کشت شود حاصل خوب می دهند. زیرا در داخل تخم فعالیتهای کیماوی است که با وقت زیاد فعالیت آن بهتر میشود.

کاشت

نحوه کاشت تخم به صورت می گیرد که خاک مرطوب باشد. اگر خاک مرطوب نباشد اول زمین را آبیاری نموده پس از ۲۴ یا ۴۸ ساعت که خاک رطوبت مناسب پیدا نماید. درین صورت عملیات کاشت جوانه انجام می شود. کاشت جوانه ها به وسیله دست به فاصله ۵۰-۶۰ سانتی متر (بسته به نوع خربزه است) و در عمق حدود ۵-۷ سانتی متر صورت می گیرد. و تا زمانی که جوانه ها سبز نشده اند، آبیاری انجام نمی شود، اگر رطوبت خاک برای سبز کردن جوانه کافی نباشد. در این صورت آبیاری به حدی انجام می گیرد که رطوبت به محل تخم برسد. ولی درین مرحله آبیاری زیاد باعث پوسیدن جوانه ها می شود. پس از سبز شدن جوانه ها تا مرحله رسد که ۴ برگ نماید. در صورتی که خاک زیاد نمناک نباشد آبیاری صورت گیرد. هم چنان به حرارت محیط و خاک مقدار آبیاری متعلق میباشد. بعضی از نوع خربزه و یا بعضی از دهقانان تخم خربزه را پس از اینکه دربین تکه نمناک برای ۳ روز گذاشتن راسا به زمین کشت می کنند. درین صورت باید ۲ الی تخم را در یک چقرک به حفر ۵ سانتی متر میکارند. پس از اینکه جوانه ها کمی از زمین سر زد جوانه ها را در قطار کشت می نمایند که فاصله بین هر نبات ۵۰ یا ۶۰ سانتی متر باشد. حرارت زمین باید ۲۰-۳۰ سانتی گراد باشد. برای هر هکتار حدود ۵-۳ کیلوگرم تخم ضرورت است. طول دوره رشد خربزه طولانی و حدود ۸۰ الی ۱۲۰ روز را در برمی گیرد. پس از ۳۰ الی ۳۵ به گل نمودن و گرفتن خربزه می کند.



آبیاری

بهترین رشد، طعم مطلوب خربزه در آب و هوای گرم و خشک بدست می آید. در آب هوای که خشک و نیمه خشک باشد باید عمل آبیاری انجام شود ولی در مناطق مرطوب معمولاً فاصله آبیاری زیاد میباشد. در صورت رطوبت خیلی زیاد، امراض برگگی شیوع می کند. فواصل آبیاری ۱۲ الی ۱۴ روز میباشد. در موقع بلوغیت به آبیاری زیاد نبات ضرورت دارند تا میوه کند. بهترین زمان آبیاری خربزه صبح زود قبل از گرم شدن هوا می باشد. تا از تبخیر آب در اثر گرمای هوا جلوگیری شود. در آبیاری سنتی برای کشت هایی که فاصله ردیف ها زیاد است و خاک نیمه سنگین، هر ۱۰-۱۲ روز یکبار آبیاری صورت می گیرد. در حالی که در

خاک‌های سبک هر ۶-۸ روز یکبار آبیاری کافی است. در روش های آبیاری جدید نیز هفته ای یک مرتبه مناسب است.

آبیاری خربزه باید به صورت منظم انجام گیرد در غیر این صورت باعث کاهش رشد و نمو و گاهی ترک خوردن میوه می شود. همچنین آبیاری بیش از اندازه موجب کاهش قند میوه می شود. بنابراین نباید در آن زیاده روی کرد.

کودکیمای

دهقانان معمولاً در کشت خربزه کود کیمای پاش نمی دهند. ولی در زمین های لاغر برای بدست آوردن حاصل خوب ضرورت تا مقدار ۱۰۰-۸۰ کیلو نایتزیت خالص در هکتار، ۸۰-۶۰ کیلو فسفوس خالص و ۱۵۰-۱۰۰ کیلو گرم پتاسیم خالص نیاز است.

حاصل برادری

اکثر دهقانان در موقع حاصل برادری پس از حاصل برادری و مارکیتنگ توجه زیاد نمی کنند؟ قبل از حاصل برادری باید متوجه شد که زیر میوه خربزه در زمین نمناک نباشد. از همین جا خراب میشود. خراش صورت نگیرد. قبل از برداشت حاصل محل فروش و چگونگی آنرا جستجو نماید. در هوای گرم در زیر آفتاب خربزه نباید ذخیره شود. کوشش شود در زیر چپری یا در محل سرد تر انبار شود. کوشش شود تا حاصلات سورت بندی شود.

مگس خربزه

از سال ۲۰۰۶، یک حشره مضر به نام مگس خربزه بلوچستان (*Myiopardalis Pardalina*)، از آن سوی مرز با ازبکستان به شمال افغانستان گسترش یافته است. در واقع در سال ۱۹۷۰ از مرزهای کشور تا هرات عبور کرده و سپس از جنوب غربی به مزارع خربزه آمده است. این حشره در حمله به خربزه ها و خراب کردن آنها از داخل، خسارات اقتصادی هنگفتی را در سال های اول ظهور خود به دهقانان وارد کرده است با موفقیت محدود و هنوز هم دیدن انبوهی از خربزه های متاثر از پوسیدگی در مزارع شمال افغانستان رایج گردیده است.

یکی از راز های که در برابر این آفت مبارزه صورت می گیرد. جمع آوری شفیره (مرحله پیوپا مگس) است. شفیره بخشی از مرحله دوره ی حیات مگس خربزه است که کشاورزان با کنترل جدی می توانند، از گسترش این آفت، به صورت چشمگیر جلوگیری نمایند. قبلاً دولت اسپانیا درین مورد دهقانان افغانستان را کمک نموده طریقه جمع آوری شفیره برای زنان و اطفال و دهقانان یاد داده در برابر هرکیلو شفیره ۵۰۰ دالر پرداخت نمود. تا بدین طریقه مردم از شیوع مگس جلو گیری نمایند.

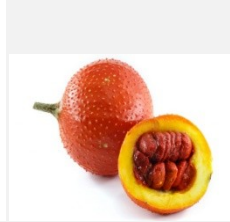
قارچ سیاه

نوع از مرض خربزه است. که داخل خربزه را بکلی سیاه و از بین می برد. درین مورد هنوز تحقیق نگردیده است.

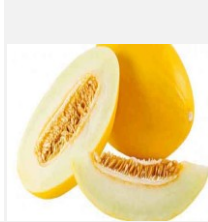
انواع خربزه



بادرنگ تلخ اندونیزیایی



گاک ویتنامی



کورکومیس



طالبی



خربزه شاخدار



ارکانی پوست سخت و زمستانی



چتری



سبزمغز افغانی



اله پوچاق افغانی



زنبورچه افغانی



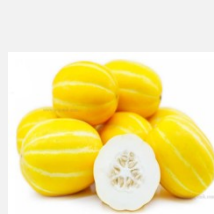
بایلان چینیایی



شانیتیز فرانسوی



قناری اروپایی



کوربیایی



خربزه جادویی جاپان



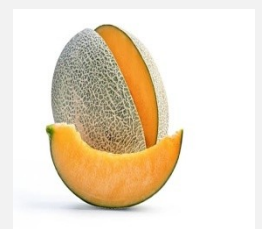
خربزه زمستانی جنوب شرق آسیا



تنمی



خربزه کرسمس



هونی ملون ژینگ جیانگ

مواد کیموای و مرکبات که خربزه حاوی آنست.

در هر صد گرم گوشت شیرین میوه خربزه، ۹۱ گرم آب، ۷/۵ گرم کاربوهایدرات، ۱۴ میلی‌گرم کلسیم، ۲۵۱ میلی‌گرم پتاشیم، ۱۶ میلی‌گرم فاسفور ۳۴۰۰ واحد بین‌المللی ویتامین، ۰/۰۴ میلی‌گرم ویتامین، ۰/۰۳ میلی‌گرم ویتامین، ۰/۶ میلی‌گرم ویتامین، ۳۳ میلی‌گرم ویتامین وجود دارد.

در تخم خربزه، اسید میریستیک، املاح فلسفات، ماده گالاکتان، لیزین، سیترولین، هیستیدین، تربیتوفان و سیستین وجود دارد. مغز تخم خربزه، حاوی مقدار بسیار زیادی روغن ثابت است. در ریشه این گیاه، ملون امتین یافت می‌شود. تخم خربزه مواد ساکن بدن را به حرکت در می‌آورد، قوت ادویه مخصوص کرده و مجرا ادرار را زیاد کرده، آنها را بدرقه می‌کند و برای سرفه گرم، درد سینه، خشونت زبان حلق، زخم مجرای آلت تناسلی ناشی از سنگ، تب های گرم و سوزش ادرار مفید است.

روشهای نگهداری پس از برداشت حاصلات خربزه

خربزه میوه است که فعلاً در جهان از میوه، پوچاق، و تخم خربزه استفاده می نمایند. از اینکه تخم و پوست آن در افغانستان در دسترس تاجرین نیست ما از میوه و طرز نگهداشت آن صحبت می کنیم. در قدم اول دهقانان که مواد را جمع آوری می کنند می گذارند خربزه خوب پخته شود. این عمل باعث میشود تا عمر نگهداشت کم شود. در موقع جمع آوری باید در سبد های پلاستیکی به آرامی گذاشته شوند. جزوی ترین ضربه سخت سبب می شود که خربزه از همان نقطه خراب گردد.

گیاه خربزه همه ساله در افغانستان در فصل گرم به مقادیر زیادی کشت و مورد استفاده قرار می گیرد. خربزه به دلیل خصوصیات که دارد پس از برداشت در حرارت اتاق عمر کوتاهی دارد. این عمر کوتاه، در نقل و انتقال خربزه به مناطق دور از مرکز تولید سخت می کند؛ بنابراین منجر به افزایش ضایعات میوه می شود. از طرفی تمام خربزه تولید شده در بازار مورد استفاده قرار نمی گیرد، پس می توان بخشی از تولید را نگهداری نمود. وبهترین راه حل ایجاد سرد خانه ها است. نباتات پایتزر از ۵ درجه بخواب رفته سرعت نمو خیلی بطی میشود. بدین ترتیب میتوان خربزه را به ماهها میتوان نگهداری نمود



موخذ

انجمن خربزه کاران فیض آباد تشکیل شد

https://www.facebook.com/MAIL.Afghanistan/posts/2831521436872438/?paipv=0&eav=AfacSbrurLohK39Dx0B4aWcH7owWhQ1dwMzAk74_I26E2EDNIMkBycgYjxNHvXFShmk& rdr

۲. افزایش حاصلات خربزه در قندوز رادیو آزادی

<https://da.azadiradio.com/a/27853455.html>

۳. آموزش کشت خربزه در صفعه زراعت فیسبوک

[/https://www.facebook.com/omidsamadi203/posts/987144281322602](https://www.facebook.com/omidsamadi203/posts/987144281322602)

۴. انواع بزر خربزه در ویبسایت بیو رویش

<https://behrooyesh.ir/%D8%A7%D9%86%D9%88%D8%A7%D8%B9-%D8%A8%D8%B0%D8%B1-%D8%AE%D8%B1%D8%A8%D8%B2%D9%87>

۵. آموزش اصولی کاشت خربزه

<https://www.fardanews.com/%D8%A8%D8%AE%D8%B4-%D8%AE%D9%88%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%86%DB%8C-71/814014-%D8%A2%D9%85%D9%88%D8%B2%D8%B4-%D8%A7%D8%B5%D9%88%D9%84%DB%8C-%DA%A9%D8%A7%D8%B4%D8%AA-%D8%AE%D8%B1%D8%A8%D8%B2%D9%87>

۶. حاصلات خربزه در نیمروز بیش ۷۰۰ هزار تن گردیده است.

<https://didpress.com/%D8%AD%D8%A7%D8%B5%D9%84%D8%A7%D8%AA-%D8%AE%D8%B1%D8%A8%D8%B2%D9%87-%D9%86%DB%8C%D9%85%D8%B1%D9%88%D8%B2-%D8%A8%D9%87-%D8%A8%DB%8C%D8%B4-%D8%A7%D8%B2-700%D9%87%D8%B2%D8%A7%D8%B1-%D8%AA%D9%86-%D9%85>

۷. انواع و فوتو از خربزه های افغانی

<https://fa.nody.ir/%D8%B9%DA%A9%D8%B3-%D9%87%D8%A7%DB%8C-%D8%AE%D8%B1%D8%A8%D8%B2%D9%87-%D8%A7%D9%81%D8%BA%D8%A7%D9%86%D8%B3%D8%AA%D8%A7%D9%86>

۸. بذر خربزه درگزی افغانی در ویبساید بذر نیو

<https://bazzrino.co/product/afghan-melon>

۹. روش نگهداری خربزه در ویبساید روز بین المللی همایش خربزه

<https://tjamcaas.ac.ir/UserFiles/File/hamayesh/kharbozeh/maghalat%20posteri/ravesh%20neghahdari.pdf>