

## NASIL TOHUM EKİLİR



Tohumdan fide üretiminde kullanacağınız toprak çok önemli arkadaşlar. Bahçeden alacağınız toprağı kullanabilirsiniz tabi ki, ama o zaman işi şansa bırakmış olursunuz.

Toprağınızı kendiniz hazırlamanız her zaman daha iyi bir yoldur.

Ben sebze torfu kullanıyorum, bu torf ithal yerlisini de denedim fakat bu incelikte sebze için uygun bulamadım. Bu kullandığım Baltık torfu tamamen doğal gübre katkısı yok ilaç yok yabancı tohum yok.

Torfu poşetinden çıkarınca havalanması ve de tokaç haline gelmiş yerlerin çözülmesi için elimle bastırarak elekten geçiriyorum ve inceltiyorum.



Sonra 1/3 oranında koyun veya tercihen solucan gübresi ve yine bir o kadar perlit ekliyorum. Gübre ve perlit oranını siz tecrübenize göre değiştirebilirsiniz. Bu sene viyol yerine ilk dikimi kasalara yapıyorum, fideler burada ilk gerçek yaprakları çıkana kadar kısa bir süre kalacak o yüzden çok fazla gübre gerekmiyor.

Perlit nemin korunması açısından önemli, olmasa da olur ama torfu kurutmamak lazım dikkat edilmeli.

Torf karışımını homojen bir hale getirdikten sonra ıslatıp kasalara boşaltıyorum elimle hafifçe bastırarak düzlüyorum.

Burada su oranı önemli, avucunuza alıp sıkıldığında torfunuzdan su akmayacak ama sıkıldığınız şekilde kalmalı sonrada kolayca ufalayabilmelisiniz.



Tohumları bir gün evvelden ıslatıyorum, önceki seneden tohumlar zaten ayıklanmış olduğu için su üstünde yüzen boş tohum olmuyor genelde, fakat rastlarsanız kullanmayın atın.



Tohumları bir kevgire boşaltarak süzüyorum, metal kevgirler kullanışlı değil çünkü sertler bir sonraki işlemden elle karıştırırken metal esmediği için tohuma zarar verebiliyor, çünkü tohumlarımız suda beklediğinden şişmiş ve hassas vaziyette.



Süzdüğüm tohumların üzerine tohum miktarına göre göz kararı hazırladığım fakat ıslatmadan bir miktar kenara ayırdığım torf karışımından koyuyorum.

Bunu niye yapıyorum, ıslatıp süzdüğüm tohumlar çok yapışkan ele gelmiyor ve birbirlerine yapışıyorlar. Bu haldeyken viyol veya kasa içine homojen dağıtmak çok mümkün değil. Çok uğraşsınız.

Torf yerine varsa ince dere kumu da olabilir, dikkat deniz kumu olmaz tuz istemiyoruz.



Torfu ekledikten sonra elimizle güzelce karıştırarak tohumları iyice dağıtıyoruz. (Bu işlemi yaparken niçin metal kevgir istemediğimizi anlayacaksınız)



Sıra geldi torf tohum karışımını kasaya koyduğumuz torf üzerine serpmeye.

Her seferinde az miktar olarak mümkün olduğunca elle ufalayarak kasaya dağıtıyoruz. Tam homojen dağıtım çok zor ama, ıslak tohumları torfla karıştırdığımız için mükemmel yakın bir dağılım yapabiliyoruz.



Şimdi sıra geldi kapak yapmaya.

Tohumların üzeri genel kural olarak tohum boyutu kadar örtülür. Yani 5mm boyundaki tohuma 5 mm kapak yapacaksınız. Sebze için genel kural bu.

Tutup da domates tohumlarını 5cm derine gömerseniz, birde bakım kötü olursa %80 i çıkmayacaktır. Sonrada UTTM den gelen "tohumlar çimlenmiyor [Ali Özırmak](#) bey" serzenişlerini okursunuz.

Çimlenmeyen tohumlarda çok yüksek oranda bu tip hatalar var arkadaşlar.

Tohum kapağını yine aynı torf karışımından ayırdığınız kuru olan torfla yapacaksınız ki güzelce elle dağıtabilin.



Kapağımızı yaptıktan sonra, hafifçe elle bastırıyoruz, tohumlarımız torfumuzda tutunsun.



Şimdi geldik kuru olan kapak torfunuz sulanmasına.

Torfumuzu, hafif olduğundan dolayı uçmaması için tazyikli su ile değil ince bir başlıkla püskürtme yöntemiyle ıslatıyoruz.

Tohumlarımız genel olarak 18-24 derece gibi aralıklarda çimleniyor (bu toprak sıcaklığıdır) bu yüzden torfumuzun karışımını hazırlarken ve kapağı sularken mümkünse ılık su kullanın.

Dikkat sıcak değil !!, tohumları haşlamak istemeyiz.



Evet, Mutlu son kasaları seraya yerleştirdik.

Şimdi bakım ve sabır zamanı. Her tohumun farklı çimlenme süresi vardır bunları da bir zahmet internetten buluverin.

Bakım önemli arkadaşlar, tohum ilk çıkışa kadar sadece nem ve ısı ister üstünü örtebilirsiniz. Sıcaklık ve nem muhafazası için. Fakat çıktıkları andan itibaren de ışık isterler.

Torfu hiç kurutmayacaksınız hep nemli tutacaksınız.

Kasalarda delikler olmalı drenaj iyi olmalı fazla su da iyi değil akıp gitmeli.

Işık çok önemli, dört bir yandan ışık almalı yoksa fideniz uzadıkça uzar, sizde çok mu su veriyorum der suyu azaltırsınız bu seferde kurutursunuz.

Özellikle balkon ve ev içinde fide yapan arkadaşlar, fidenizi her gün çevirin ki bir yana doğru uzamasın.



Son olarak da sera içi sağ taraf ilk çıkacak domatesler ve salatalıklar için ayrıldı gübrelendi hazırlandı.

Sağlıcakla,

Cenk Barer

