

بساتين الخضروات

دكتور عز الدين فراج



دار الفكر العربي

دار الفكر العربي

موضوعات الكتاب

الصفحة

٤٨	التربة كعامل من عوامل البيئة
٥٥	تسميد الخضر
٥٩	الأسمدة والعناصر الغذائية اللازمة
٦٣	الري
٦٨	العزق وأهميته لمزارع الخضر
٧٠	الدورة الزراعية
٧٥	إنتاج تقاوى الخضر
٨٥	تخزين البذور
٨٩	جمع الخضر وتعبئتها وتخزينها
١٠١	طرق تسويق الخضر
١٠٤	تصدير الخضر

الصفحة

٥	نشأة زراعة البساتين وتاريخها
٨	التوزيع الجغرافي لمحصولات الخضر
١١	مستقبل زراعة الخضر
١١	الأهمية الاقتصادية للخضر
١٣	القيمة الغذائية للخضر
٢٢	تقسيم الخضراوات
٢٤	مشاتل الخضر
٣٠	تكاثر الخضراوات
٣١	التكاثر بالبذور
٣٧	التكاثر الخضري
٤٣	العوامل البيئية وتأثيرها على إنتاج الخضر
٤٣	العوامل الجوية

محصولات الصف الأول

١٣٤	السبانخ
١٣٨	القول الرومي
١٤١	اللوبياء
١٤٦	الباميا
١٥٠	القلقاس

١٠٩	الطماطم
١١٧	الخيار
١٢٢	البنجر
١٢٤	اللفت
١٢٧	الفجل
١٣٠	الجزر

محصولات الصف الثاني

الصفحة	الصفحة
١٨٢ القشاء	١٥٤ البسلة
١٨٤ الخبازي	١٦٠ البطاطا
١٨٦ الخس	١٦٧ الفلفل
١٩٠ البقدونس	١٧٠ الملوخية
١٩٢ الكرفس	١٧٢ السلق
١٩٦ الثوم	١٧٤ قرع الكوسة
	١٧٩ القرع العسلي

محصولات الصف الثالث

٢٣٧ الخرشوف	١٩٩ البطاطس
٢٤٢ الشليك	٢١٠ الباذنجان
٢٤٧ الفاصوليا	٢١٣ الكرنب
٢٥٢ أمراض الخضراوات وآفاتهما	٢١٩ القنبيط
٢٦٢ القوانين الخاصة بإنتاج التقاوي	٢٢٣ البطيخ
	٢٣٢ الشمام