

سلسلة

العلم والممارسة لإنتاج الخضار فى الأراضى الصحراوية

١٩٩٤

إنتاج خضراوات المواسم المعتدلة والباردة فى الأراضى الصحراوية

تأليف

د. / احمد عبد المنعم حسن



الدار العربية للنشر والتوزيع

1-13-635-1

1-13-635

مشتاق هنت

مقدمة الناشر

سلسلة

إنتاج الخضر في الأراضي الصحراوية

إنتاج
خضر المواسم المعتدلة والباردة
في الأراضي الصحراوية



تأليف

دكتور احمد عبد المنعم حسن

الأستاذ بكلية الزراعة

جامعة القاهرة

والحائز على

جائزة الدولة التشجيعية في العلوم الزراعية

وسام العلوم والفنون من الطبقة الأولى لعام ١٩٨٤



الدار العربية للنشر والتوزيع

محتويات الكتاب

رقم الصفحة	الموضوع
٢١	تعريف بالمحصول
٢٢	الوصف النباتي
٢٢	الجنور
٢٢	السيقان
٢٨	الأوراق والأزهار والثمار والبنور
٢٩	الأصناف
٣٣	الاحتياجات البيئية
٣٣	تأثير العوامل الأرضية
٣٤	تأثير العوامل الجوية
٣٦	التكاثر وطرق الزراعة
٣٧	مصادر تقاوى البطاطس المستخدمة في مصر
٣٧	الحجم المناسب لقطعة التقاوى
٣٧	كسر سكون الدرناات
٣٨	تنبيت البراعم أو التخضير
٣٩	كمية التقاوى
٣٩	تجزئة التقاوى
٤٠	معالجة التقاوى المجزأة
٤٠	إعداد الحقل للزراعة
٤٢	طرق الزراعة
٤٣	مواعيد الزراعة
٤٥	عمليات الخدمة الزراعية

٤٥	الترقيع
٤٥	العزق
٤٦	الرى
٤٨	التسميد

الفصل الثانى : البطاطس : الفسيولوجى ،

والحصاد ، والتخزين

٥٩	تأثير العوامل البيئية فى النمو الخضرى والدرنى لنبات البطاطس
٥٩	تأثير درجة الحرارة
٦١	تأثير الفترة الضوئية
٦٢	سكون الدرناات
٦٣	السيادة القمية
٦٤	صفات الجودة
٦٧	العيوب الفسيولوجية
٦٧	اخضرار الدرناات
٦٨	تشققات النمو
٦٩	الخدوش والشقوق السطحية
٦٩	النمو الثانوى
٧١	العفن القمى الجيلاتينى
٧١	الترييش
٧٢	القلب الأسود
٧٣	التحلل الداخلى
٧٣	القلب الأجوف
٧٤	الحصاد ، والتداول ، والتخزين
٧٤	الحصاد
٧٥	العلاج التجفيفى أو المعالجة
٧٦	التخزين
٨٢	الأمراض والآفات

الفصل الثالث : البصل

٨٥	تعريف بالمحصول
----	----------------------

٨٥	الوصف النباتي
٨٦	الجنور
٨٦	الساق والأوراق
٨٨	الأزهار والثمار والبنور
٨٩	الأصناف
٩٢	الاحتياجات البيئية
٩٢	تأثير العوامل الأرضية
٩٣	تأثير العوامل الجوية
٩٣	التكاثر ومواعيد الزراعة والزراعة
٩٤	إنتاج البصل بالبصيلات
٩٧	إنتاج البصل بطريقة الشتل
١٠٢	الزراعة بالبنور مباشرة
١٠٣	إنتاج البصل الأخضر
١٠٣	عمليات الخدمة الزراعية
١٠٣	الخف والترقيع
١٠٤	العزق ومكافحة الأعشاب الضارة
١٠٤	الرى
١٠٥	التسميد
١٠٩	المعاملة بمنظمات النمو لمنع التزريع فى المخازن
١١٠	فسيولوجيا البصل
١١٠	تكوين الأبخال
١١٢	الإزهار والإزهار المبكر
١١٤	سكون الأبخال
١١٥	صفات الجودة
١١٧	العيوب الفسيولوجية
١١٩	الحصاد ، والتداول ، والتخزين
١١٩	النضج
١٢٠	الحصاد
١٢٠	العلاج التجفيفى
١٢٢	عمليات الإعداد للتسويق
١٢٣	التخزين

الأمراض والآفات ١٢٥

الفصل الرابع : الثوم

تعريف بالمحصول ١٢٧

الوصف النباتي ١٢٧

الأصناف ١٢٩

الاحتياجات البيئية ١٣٠

التكاثر وطرق الزراعة ١٣١

مواعيد الزراعة ١٣١

عمليات الخدمة الزراعية ١٣٢

الفسيوولوجي ١٣٦

تكوين الأبصال ١٣٦

الاتجاه المبكر نحو تكوين الحوامل النورية (الحنطة) ١٣٧

السكون ١٣٧

العيوب الفسيولوجية ١٣٨

الحصاد ، والتداول ، والتخزين ١٣٩

النضج والحصاد والتداول ١٣٩

التخزين ١٣٩

الأمراض والآفات ١٤٠

الفصل الخامس : البسلة

تعريف بالمحصول ١٤١

الوصف النباتي ١٤٢

الأصناف ١٤٣

الاحتياجات البيئية ١٤٥

طرق التكاثر والزراعة ١٤٥

مواعيد الزراعة ١٤٧

عمليات الخدمة ١٤٨

النضج والحصاد والتخزين ١٥٠

النضج والحصاد ١٥٠

التخزين ١٥١

١٧٤	النمو الخضري والزهرى
١٧٥	عقد الثمار ونموها
١٧٧	النضج والحصاد والتخزين
١٧٧	النضج والحصاد
١٧٨	التداول والتخزين
١٧٩	الأمراض والآفات

الفصل الثامن : الكرنب

١٨١	تعريف بالمحصول
١٨١	الوصف النباتى
١٨٢	الأصناف
١٨٣	الاحتياجات البيئية
١٨٤	طرق التكاثر والزراعة
١٨٦	مواعيد الزراعة
١٨٦	عمليات الخدمة
١٨٨	الفسيولوجى
١٨٨	محتوى الكرنب من الثيوسيانات
١٨٨	الإزهار والإزهار المبكر
١٨٩	العيوب الفسيولوجية
١٩١	الحصاد والتخزين
١٩١	الأمراض والآفات

الفصل التاسع : القنبيط

١٩٣	تعريف بالمحصول
١٩٣	الوصف النباتى
١٩٤	الأصناف
١٩٦	الاحتياجات البيئية
١٩٦	طرق التكاثر والزراعة
١٩٦	مواعيد الزراعة
١٩٧	عمليات الخدمة
١٩٨	الفسيولوجى

١٩٨	تكوين الرؤوس والإزهار
١٩٩	العيوب الفسيولوجية
٢٠١	النضج ، والحصاد ، والتخزين
٢٠٢	الأمراض والآفات

الفصل العاشر : الخس

٢٠٣	تعريف بالمحصول
٢٠٣	الوصف النباتي
٢٠٣	الأصناف
٢٠٧	الاحتياجات البيئية
٢٠٩	التكاثر وطرق الزراعة
٢٠٩	التكاثر
٢٠٩	إنتاج الشتلات
٢١١	الزراعة في الحقل الدائم
٢١٣	مواعيد الزراعة
٢١٣	عمليات الخدمة الزراعية
٢١٦	الفسيولوجي
٢١٦	سكون البنور
٢١٧	الإزهار والإزهار المبكر
٢١٨	العيوب الفسيولوجية
٢١٩	الحصاد والتخزين
٢٢٠	الأمراض والآفات

الفصل الحادي عشر : الخضر الجذرية

الجزر

٢٢١	تعريف بالمحصول
٢٢١	الوصف النباتي
٢٢٣	الأصناف
٢٢٤	الاحتياجات البيئية
٢٢٥	طرق التكاثر والزراعة
٢٢٦	مواعيد الزراعة

عمليات الخدمة الزراعية

- ٢٢٦ الخف
٢٢٦ العزق ومكافحة الأعشاب الضارة
٢٢٧ الري
٢٢٧ التسميد
٢٢٩ الفسيولوجى
٢٢٩ صفات الجودة
٢٣١ العيوب الفسيولوجية
٢٣٢ الإزهار والإزهار المبكر
٢٣٣ الحصاد والتخزين
٢٣٤ الأمراض والآفات

البنجر

- ٢٣٥ تعريف بالمحصول
٢٣٥ الوصف النباتى
٢٣٧ الأصناف
٢٣٧ الاحتياجات البيئية
٢٣٨ طرق التكاثر والزراعة
٢٣٨ مواعيد الزراعة
٢٣٨ عمليات الخدمة
٢٣٨ الخف
٢٣٩ العزق ومكافحة الأعشاب الضارة
٢٣٩ الري
٢٣٩ التسميد
٢٤١ الفسيولوجى
٢٤١ اللون
٢٤١ الإزهار والإزهار المبكر
٢٤١ العيوب الفسيولوجية
٢٤٣ الحصاد والتخزين
٢٤٣ الأمراض والآفات

اللفت

٢٤٣	تعريف بالمحصول
٢٤٤	الوصف النباتي
٢٤٥	الأصناف
٢٤٥	الاحتياجات البيئية
٢٤٦	طرق التكاثر والزراعة
٢٤٦	مواعيد الزراعة
٢٤٦	عمليات الخدمة
٢٤٧	الإزهار
٢٤٧	الحصاد والتخزين
٢٤٨	الأمراض والآفات

الفجل

٢٤٨	تعريف بالمحصول
٢٤٩	الوصف النباتي
٢٥٠	الأصناف
٢٥٠	الاحتياجات البيئية
٢٥١	طرق التكاثر والزراعة
٢٥١	مواعيد الزراعة
٢٥٢	عمليات الخدمة
٢٥٣	الإزهار
٢٥٣	الحصاد والتخزين
٢٥٤	الأمراض والآفات

الفصل الثاني عشر : الخضر الورقية

السبانخ

٢٥٥	تعريف بالمحصول
٢٥٦	الوصف النباتي
٢٥٧	الأصناف
٢٥٨	الاحتياجات البيئية
٢٥٨	التكاثر وطرق الزراعة

٢٥٩	مواعيد الزراعة
٢٥٩	عمليات الخدمة
٢٥٩	الخف
٢٥٩	العزق ومكافحة الحشائش
٢٦٠	الرى
٢٦٠	التسميد
٢٦١	الفسيولوجى
٢٦١	محتوى السبانخ من المركبات الضارة
٢٦٢	الإزهار
٢٦٣	الحصاد والتخزين
٢٦٤	الأمراض والآفات

السلق

٢٦٤	تعريف بالمحصول
٢٦٤	الوصف النباتى
٢٦٥	الأصناف
٢٦٥	الاحتياجات البيئية
٢٦٥	طرق التكاثر والزراعة
٢٦٦	مواعيد الزراعة
٢٦٦	عمليات الخدمة
٢٦٧	الحصاد
٢٦٨	الأمراض والآفات

الرجير

٢٦٨	تعريف بالمحصول
٢٦٨	الوصف النباتى
٢٦٩	الاحتياجات البيئية
٢٦٩	الأصناف ومواعيد الزراعة
٢٦٩	التكاثر وطرق الزراعة
٢٦٩	عمليات الخدمة
٢٧٠	الحصاد

البقدونس

٢٧٠	تعريف بالمحصول
٢٧٠	الوصف النباتي
٢٧١	الأصناف
٢٧١	الاحتياجات البيئية
٢٧١	مواعيد الزراعة
٢٧١	طرق التكاثر والزراعة
٢٧٢	عمليات الخدمة
٢٧٣	الحصاد والتخزين
٢٧٣	الأمراض والآفات
٢٧٤	الكزيرة
٢٧٤	الشبت
٢٧٥	مصادر الكتاب