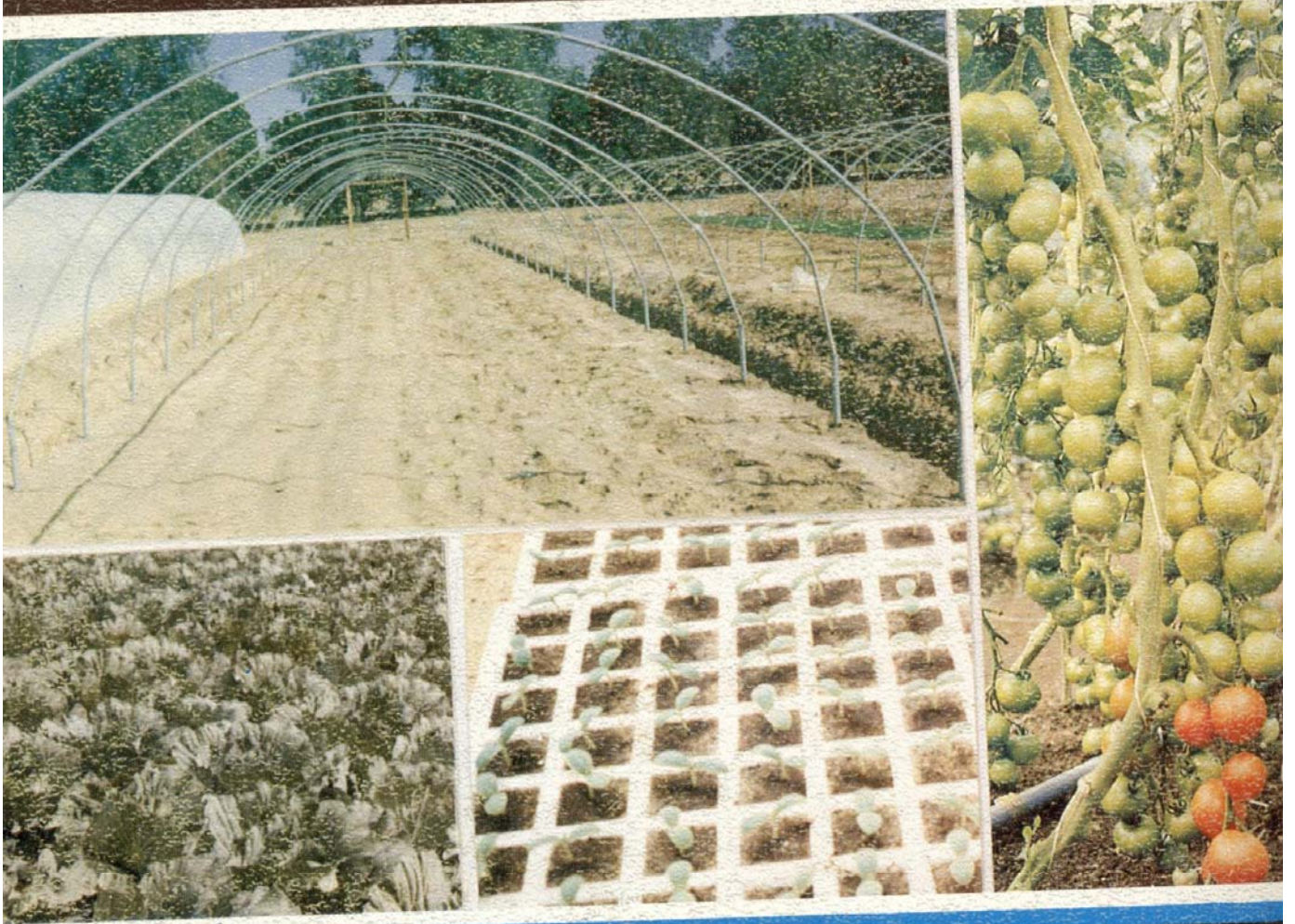


الإصدار الثاني

أساسيات إنتاج الخضرو تكنولوجيا الزراعات المكشوفة والمحمية «الصوبات»

تأليف

أ.د/ أحمد عبد المنعم حسن



الدار العربية للنشر والتوزيع

الإصدار الثاني

أساسيات إنتاج الخضر و تكنولوجيا الزراعات

المكشوفة والمحمية «الصوبات»



تأليف

الدكتور : أحمد عبد المنعم حسن
الأستاذ بكلية الزراعة
جامعة القاهرة

حائز على جائزة الدولة التشجيعية في العلوم الزراعية
ووسام العلوم والفنون من الطبقة الأولى

حصل هذا الكتاب على جائزة وزارة الزراعة المصرية لتشجيع التأليف الزراعي عن عام ١٩٨٩



الدار العربية للنشر والتوزيع

المحتويات

القسم الأول : تعريف بالخضر وأهميتها

الفصل الأول : تعريف بالخضر وأهميتها الاقتصادية

- ٢٣ ١ - ١ : تعريف علم الخضر
٢٣ ٢ - ١ : تاريخ علم الخضر
٢٤ ٣ - ١ : أنواع مزارع الخضر
٢٥ ٤ - ١ : الشروط التي يلزم توافرها لنجاح زراعة الخضروات
٢٧ ٥ - ١ : إنتاج الخضر في مصر
٢٧ ٦ - ١ : القوة العاملة اللازمة لإنتاج الخضر
٣٠ ٧ - ١ : المراجع

الفصل الثاني : الأهمية الغذائية للخضروات

- ٣٣ ١ - ٢ : العناصر الغذائية وأهميتها لصحة الإنسان
٣٣ ٢ - ٢ : الثبات النسبي للعناصر الغذائية في الظروف المختلفة
٤٥ ٣ - ٢ : الاحتياجات الغذائية اليومية للفرد
٤٥ ٤ - ٢ : القيمة الغذائية للخضراوات
٤٦ ٥ - ٢ : كمية العناصر الغذائية المنتجة من وحدة المساحة من الخضر
٥٨ ٦ - ٢ : المراجع

الفصل الثالث : محتوى الخضروات من المركبات الضارة بصحة الإنسان

- ٦١ ١ - ٣ : الأوكسالات
٦٢ ٢ - ٣ : النترات
٦٢ ٣ - ٣ : الثيوجلوكوسايدات
٦٣ ٤ - ٣ : الكيوكربتسنز
٦٤ ٥ - ٣ : القلويات الجليكوسيدية
٦٤ ٦ - ٣ : السيانوجينات
٦٤ ٧ - ٣ : المركبات المسببة للفايزم
٦٥ ٨ - ٣ : المركبات الضارة الأخرى التي توجد في الخضر
٦٥ ٩ - ٣ : المركبات الضارة التي تتكون في الأجزاء النباتية المصابة بالأمراض
٦٥ ١٠ - ٣ : التلوث الميكروبي في محاصيل الخضر
٦٦ ١١ - ٣ : المراجع

الفصل الرابع : تقسيم الخضر ٦٩

- ٦٩ ١ - ٤ : تقسيم الخضر حسب الجزء النباتي المستعمل في الغذاء
- ٧١ ٢ - ٤ : تقسيم الخضروات حسب طرق زراعتها والعمليات الزراعية التي تُجرى لها
- ٧٢ ٣ - ٤ : التقسيم الحرارى للخضر
- ٧٦ ٤ - ٤ : التقسيم النباتي للخضروات
- ٨٦ ٥ - ٤ : المراجع

الفصل الخامس : دورة الخضر ٨٧

- ٨٧ ١ - ٥ : أهمية الدورة
- ٩٠ ٢ - ٥ : تقسيم دورات الخضر
- ٩٦ ٣ - ٥ : نماذج لدورات الخضر
- ٩٩ ٤ - ٥ : التحميل
- ١٠١ ٥ - ٥ : المراجع

الفصل السادس : إنتاج الخضروات للاستهلاك المنزلى ١٠٣

- ١٠٣ ١ - ٦ : حدائق الخضر المنزلية
- ١٠٤ ٢ - ٦ : حفظ الخضروات
- ١٠٦ ٣ - ٦ : المراجع

القسم الثانى : العوامل البيئية وتأثيرها على نباتات الخضر

الفصل السابع : العوامل الجوية وتأثيرها على نباتات الخضر ١٠٩

- ١٠٩ ١ - ٧ : تقسيم الكرة الأرضية حسب الظروف المناخية
- ١٠٩ ٢ - ٧ : العوامل المؤثرة على المناخ
- ١١٠ ٣ - ٧ : تأثير درجة الحرارة على محاصيل الخضر
- ١١٩ ٤ - ٧ : تأثير الضوء والفترة الضوئية على نباتات الخضر
- ١٢٨ ٥ - ٧ : تأثير العوامل الجوية الأخرى
- ١٣٣ ٦ - ٧ : المراجع

الفصل الثامن : العوامل الأرضية وتأثيرها على نباتات الخضر ١٣٥

- ١٣٥ ١ - ٨ : أنواع الأراضى وقوامها
- ١٣٨ ٢ - ٨ : مسامية التربة
- ١٣٩ ٣ - ٨ : درجة النفاذية
- ١٤٣ ٤ - ٨ : التحبب
- ١٤٣ ٥ - ٨ : السعة التبادلية الكاتيونية
- ١٤٤ ٦ - ٨ : الرقم الإيدروجينى pH أو تفاعل التربة
- ١٤٨ ٧ - ٨ : ملوحة التربة
- ١٥٣ ٨ - ٨ : مياه الري ونوعيتها

١٥٩ ٨ - ٩ : علاقة التربة والماء بالنبات

١٦٧ ٨ - ١٠ : المراجع

١٦٩ الفصل التاسع : العناصر الغذائية وتأثيرها على نباتات الخضر

١٧٠ ١ - ٩ : الكربون والأيدروجين والأكسجين

١٧١ ٢ - ٩ : النيتروجين

١٧٦ ٣ - ٩ : الفوسفور

١٧٩ ٤ - ٩ : البوتاسيوم

١٨١ ٥ - ٩ : الكالسيوم

١٨٢ ٦ - ٩ : المغنيسيوم

١٨٤ ٧ - ٩ : الكبريت

١٨٥ ٨ - ٩ : الحديد

١٨٦ ٩ - ٩ : النحاس

١٨٧ ١٠ - ٩ : الزنك

١٨٨ ١١ - ٩ : المنجنيز

١٩٠ ١٢ - ٩ : البورون

١٩٢ ١٣ - ٩ : الموليبدنم

١٩٥ ١٤ - ٩ : العناصر الأخرى

١٩٨ ١٥ - ٩ : المراجع

٢٠١ الفصل العاشر : المركبات التي تلوث الهواء الجوي وتأثيرها على نباتات الخضر

٢٠٢ ١ - ١٠ : تقسيم محاصيل الخضر حسب حساسيتها للمواد التي تلوث الهواء الجوي

٢٠٣ ٢ - ١٠ : الأضرار التي تحدث لمحاصيل الخضر بفعل المركبات التي تلوث الهواء الجوي

٢٠٥ ٣ - ١٠ : المراجع

القسم الثالث : طرق تكاثر وزراعة الخضر

٢٠٩ الفصل الحادى عشر : تقاوى الخضر وإعدادها للزراعة

٢٠٩ ١ - ١١ : شروط تقاوى البذور الجيدة

٢١٠ ٢ - ١١ : حجم بذور التقاوى وأهميته

٢١١ ٣ - ١١ : المعاملات التي تجرى على البذور قبل الزراعة بغرض تحسين نسبة الإنبات

٢١٣ ٤ - ١١ : معاملات البذور لتخليصها من الآفات والوقاية منها

٢١٥ ٥ - ١١ : معاملات أخرى تجرى على بذور البقوليات بيكتيريا العقد الجذرية

٢١٧ ٦ - ١١ : مزايا وعيوب التكاثر الخضرى

٢١٧ ٧ - ١١ : طرق التكاثر الخضرى فى محاصيل الخضر

٢١٩ ٨ - ١١ : معاملة الأجزاء الخضرية المستخدمة فى التكاثر بالحرارة لتخليصها من الفيروسات

٢١٩ ٩ - ١١ : تخزين الأجزاء الخضرية المستخدمة فى التكاثر

٢٢٠ ١٠ - ١١ : كمية التقاوى المستخدمة فى زراعات الخضر

٢٢٥ ١١ - ١١ : المراجع

الفصل الثاني عشر : أوعية نمو النباتات والبيئات المستخدمة في الزراعة بها

- ٢٢٧ ١٢ - ١ : مواصفات أوعية نمو النباتات
- ٢٢٧ ١٢ - ٢ : الأوعية النباتية التي يعاد استخدامها
- ٢٢٨ ١٢ - ٣ : الأوعية النباتية التي لا يعاد استخدامها
- ٢٢٩ ١٢ - ٤ : بيئات الزراعة وأهميتها
- ٢٣٧ ١٢ - ٥ : الخصائص الطبيعية والكيميائية الهامة لبيئات نمو الجنور
- ٢٣٧ ١٢ - ٦ : المواد المستخدمة في تحضير بيئات الزراعة
- ٢٣٩ ١٢ - ٧ : أمثلة للمخاليط المستخدمة في الزراعة وطرق تحضيرها
- ٢٤٥ ١٢ - ٨ : الصفات الفيزيائية لبعض مخاليط الزراعة
- ٢٥١ ١٢ - ٩ : المراجع
- ٢٥٤

الفصل الثالث عشر : تعقيم التربة والبيئات والمواد المستخدمة في الزراعة

- ٢٥٥ ١٣ - ١ : تعقيم (بستر) التربة بالإشعاع الشمسي
- ٢٥٨ ١٣ - ٢ : التعقيم بالبخار
- ٢٦٢ ١٣ - ٣ : التعقيم بالمبيدات
- ٢٦٨ ١٣ - ٤ : المراجع

الفصل الرابع عشر : إنتاج شتلات الخضر

- ٢٦٩ ١٤ - ١ : مزايا وعيوب استخدام الشتلات في الزراعة
- ٢٦٩ ١٤ - ٢ : تقسيم الخضر حسب مقدرتها على تحمل عملية الشتل
- ٢٧١ ١٤ - ٣ : طبيعة المقدرة على تحمل عملية الشتل
- ٢٧١ ١٤ - ٤ : مرادق البنور (المشاتل الحقلية)
- ٢٧٢ ١٤ - ٥ : إنتاج شتلات الخضر في أوعية خاصة بها ، وفي بيئات خاصة لنمو الجنور
- ٢٧٥ ١٤ - ٦ : إنتاج شتلات الخضر على نطاق تجارى واسع
- ٢٨١ ١٤ - ٧ : رعاية المشاتل
- ٢٨٣ ١٤ - ٨ : درجات الحرارة المناسبة لإنتاج شتلات الخضر
- ٢٨٤ ١٤ - ٩ : أقلمة أو تقسية الشتلات
- ٢٨٤ ١٤ - ١٠ : مواصفات الشتلة الجيدة
- ٢٨٨ ١٤ - ١١ : مواصفات الشتلات التي لا يجوز استعمالها
- ٢٨٩ ١٤ - ١٢ : تقليم الشتلات
- ٢٩١ ١٤ - ١٣ : المراجع
- ٢٩٢

الفصل الخامس عشر : زراعة الخضر في الحقل الدائم

- ٢٩٣ ١٥ - ١ : توفير الصرف المناسب لمزارع الخضر
- ٢٩٣ ١٥ - ٢ : عمليات تجهيز حقل الخضر للزراعة
- ٢٩٤ ١٥ - ٣ : الشتل
- ٢٩٩ ١٥ - ٤ : زراعة البنور مباشرة في الحقل الدائم
- ٣٠١

- ٣٠٨ طرق التحكم في كثافة الزراعة : ٥ - ١٥
 ٣١٤ اختيار الموعد المناسب للزراعة : ٦ - ١٥
 ٣١٨ المراجع : ٧ - ١٥

القسم الرابع : عمليات الرعاية والخدمة

- ٣٢١ الفصل السادس عشر : العزيق وأغطية التربة
 ٣٢١ ١ - ١٦ : العزيق (موعد وعدد مرات وطريقة إجراء العزيق)
 ٣٢٢ ٢ - ١٦ : فوائد العزيق
 ٣٢٤ ٣ - ١٦ : الأغطية العضوية للتربة
 ٣٢٦ ٤ - ١٦ : الأغطية الورقية للتربة
 ٣٢٦ ٥ - ١٦ : الأغطية البلاستيكية للتربة
 ٣٣٦ ٦ - ١٦ : المراجع

الفصل السابع عشر : الري

- ٣٣٧ ١ - ١٧ : العوامل المؤثرة على حاجة النبات للري والفترة بين الريات
 ٣٤٢ ٢ - ١٧ : أهمية تنظيم عملية الري
 ٣٤٥ ٣ - ١٧ : طرق الري
 ٣٦٥ ٤ - ١٧ : المقننات المائية
 ٣٦٦ ٥ - ١٧ : المراجع

الفصل الثامن عشر : التسميد

- ٣٦٨ ١ - ١٨ : طرق التعرف على حاجة محاصيل الخضر للتسميد
 ٣٧٩ ٢ - ١٨ : الأسمدة العضوية
 ٣٨٩ ٣ - ١٨ : الأسمدة الكيميائية
 ٤٠٠ ٤ - ١٨ : المحاليل البادئة والأسمدة الورقية
 ٤٠٢ ٥ - ١٨ : خصائص الأسمدة الكيميائية
 ٤٠٨ ٦ - ١٨ : العوامل المؤثرة على كمية السماد التي تحتاجها محاصيل الخضر
 ٤١٢ ٧ - ١٨ : المعدلات العامة للتسميد في محاصيل الخضر
 ٤١٥ ٨ - ١٨ : طرق التسميد
 ٤٢٥ ٩ - ١٨ : العوامل المؤثرة على طريقة وموعد تسميد محاصيل الخضر
 ٤٣٠ ١٠ - ١٨ : المراجع

الفصل التاسع عشر : وسائل الحماية من الظروف الجوية غير المناسبة

- ٤٣٣ ١ - ١٩ : اختيار الموقع المناسب والطريقة المناسبة للزراعة
 ٤٣٤ ٢ - ١٩ : زراعة الأُسُوجَة حول مزارع الخضر
 ٤٣٥ ٣ - ١٩ : إقامة مصدات الرياح

٤٣٦	الوقاية من الحرارة المنخفضة باستخدام الأغشية النباتية	٤ - ١٩
٤٣٩	الرش بالماء للحماية من أضرار الصقيع	٥ - ١٩
٤٣٩	استخدام الرغوة في حماية نباتات الخضر من الصقيع	٦ - ١٩
٤٤١	استخدام وسائل التدفئة الصناعية للحماية من الصقيع في الحقول المكشوفة	٧ - ١٩
٤٤١	وسائل خدمة خاصة للحماية من الصقيع في الحقول المكشوفة	٨ - ١٩
٤٤٢	إنتاج الشتلات في المراقد المدفأة والمراقد الباردة لحمايتها من الصقيع	٩ - ١٩
٤٤٤	إنتاج الشتلات تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة لحمايتها من البرودة	١٠ - ١٩
٤٤٥	« التزريب » كوسيلة لحماية المشاتل من البرودة والحرارة	١١ - ١٩
٤٤٦	استعمال الأنفاق البلاستيكية المنخفضة في حماية نباتات الخضر من البرودة	١٢ - ١٩
٤٥٤	حماية نباتات الخضر من أشعة الشمس القوية بالتظليل	١٣ - ١٩
٤٥٥	الحماية من الأمطار بالساتر البلاستيكي	١٤ - ١٩
٤٦٠	المراجع	١٥ - ١٩

القسم الخامس : الزراعة المحمية

الفصل العشرون : إنشاء البيوت المحمية (الصوبات)

٤٦٥	اقتصاديات الزراعة المحمية	١ - ٢٠
٤٦٥	أنواع البيوت المحمية	٢ - ٢٠
٤٧٢	إنشاء وتصميم البيوت المحمية	٣ - ٢٠
٤٧٨	غطاء البيوت المحمية	٤ - ٢٠
٤٩٥	المراجع	٥ - ٢٠

الفصل الحادى والعشرون : طرق التحكم في العوامل البيئية داخل البيوت المحمية

٥٠٣	أساسيات التحكم في درجة الحرارة في البيوت المحمية	١ - ٢١
٥٠٤	طرق التدفئة	٢ - ٢١
٥١٨	طرق التبريد	٣ - ٢١
٥٢٢	التهوئة	٤ - ٢١
٥٣٦	التحكم في الإضاءة	٥ - ٢١
٥٥٠	التحكم في نسبة ثاني أكسيد الكربون في هواء البيت	٦ - ٢١
٥٥٢	برمجة الاحتياجات البيئية في العقل الإلكتروني	٧ - ٢١
٥٥٨	المراجع	٨ - ٢١

الفصل الثانى والعشرون : زراعة الخضر وخدمتها في البيوت المحمية

٥٦١	عمليات إعداد الأرض للزراعة	١ - ٢٢
٥٦١	عمليات الخدمة الزراعية	٢ - ٢٢
٥٦٣	إنتاج الطماطم	٣ - ٢٢
٥٧١	إنتاج الخيار	٤ - ٢٢
٥٨٦	إنتاج الفلفل الحلو	٥ - ٢٢
٥٩٦		

٥٩٩	٢٢ - ٦ : إنتاج الشامام
٦٠٢	٢٢ - ٧ : إنتاج الخضر الأخرى
٦٠٤	٢٢ - ٨ : المراجع

٦٠٥ الفصل الثالث والعشرون : الزراعة بدون تربة .. والمزارع المائية

٦٠٦	٢٣ - ١ : مزايا وعيوب المزارع المائية
٦٠٨	٢٣ - ٢ : المحاليل المغذية
٦٣٣	٢٣ - ٣ : أنواع المزارع المائية
٦٣٥	٢٣ - ٤ : المزارع الرملية
٦٣٨	٢٣ - ٥ : مزارع الحصى
٦٤٥	٢٣ - ٦ : مزارع بالات القش
٦٤٦	٢٣ - ٧ : مزارع الصوف الصخرى
٦٥١	٢٣ - ٨ : مزارع مخاليط البيت والمواد الأخرى
٦٥٨	٢٣ - ٩ : المزارع المائية التي لا تستخدم فيها بيئات صلبة لتثبيت الجنور
٦٧٣	٢٣ - ١٠ : المراجع

القسم السادس : نمو وتطور محاصيل الخضر

٦٧٧ الفصل الرابع والعشرون : فسيولوجيا صفات الجودة

٦٧٧	٢٤ - ١ : اللون
٦٧٨	٢٤ - ٢ : النكهة
٦٨٢	٢٤ - ٣ : القوام
٦٨٤	٢٤ - ٤ : الأضرار والعيوب الفسيولوجية في محاصيل الخضر
٦٩٢	٢٤ - ٥ : المراجع

٦٩٣ الفصل الخامس والعشرون : فسيولوجيا الإزهار

٦٩٣	٢٥ - ١ : الارتباع
٦٩٧	٢٥ - ٢ : التأقت الضوئي
٧٠٦	٢٥ - ٣ : المراجع

٧٠٧ الفصل السادس والعشرون : الهرمونات النباتية ومنظمات النمو

٧٠٧	٢٦ - ١ : تعريف وتقسيم الهرمونات النباتية ومنظمات النمو
٧١٧	٢٦ - ٢ : تأثير منظمات النمو على نمو وتطور محاصيل الخضر
٧٢٧	٢٦ - ٣ : استعمالات منظمات النمو في إنتاج محاصيل الخضر
٧٣٠	٢٦ - ٤ : مصادر أخرى للمعلومات عن منظمات النمو واستعمالاتها في مجال الخضر
٧٣١	٢٦ - ٥ : المراجع

٧٣٣	الفصل السابع والعشرون : سكون وحيوية البذور
٧٣٣	١ - ٢٧ : سكون البذور
٧٤١	٢ - ٢٧ : حيوية البذور
٧٥١	٣ - ٢٧ : مصادر إضافية في علم البذور
٧٥٣	٤ - ٢٧ : المراجع

القسم السابع : الآفات ومكافحتها

٧٥٧	الفصل الثامن والعشرون : الحشائش (الأعشاب الضارة) ومكافحتها
٧٥٩	١ - ٢٨ : طرق مكافحة الحشائش
٧٦٢	٢ - ٢٨ : تقسيم مييدات الحشائش
٧٦٣	٣ - ٢٨ : أمثلة لبعض مييدات الحشائش وخصائصها
٧٧٠	٤ - ٢٨ : العوامل المؤثرة على فعالية مييدات الحشائش
٧٧٣	٥ - ٢٨ : طرق مكافحة الحشائش بالمبيدات
٧٧٧	٦ - ٢٨ : وسائل مقاومة النباتات لفعل مييدات الحشائش
٧٧٨	٧ - ٢٨ : توصيات مييدات الحشائش
٧٨٠	٨ - ٢٨ : المراجع

الفصل التاسع والعشرون : الأمراض والحشرات والآفات الأخرى

٧٨١	١ - ٢٩ : الأمراض
٨٠٤	٢ - ٢٩ : الحشرات
٨١١	٣ - ٢٩ : الآفات الأخرى
٨١٣	٤ - ٢٩ : المراجع

الفصل الثلاثون : أساسيات مكافحة الآفات

٨١٧	١ - ٣٠ : الاستبعاد
٨١٩	٢ - ٣٠ : الاستئصال
٨٢٣	٣ - ٣٠ : الحماية
٨٢٩	٤ - ٣٠ : المقاومة الوراثية للآفات
٨٢٩	٥ - ٣٠ : وسائل مكافحة الأنواع المختلفة من الآفات
٨٣٤	٦ - ٣٠ : المراجع

القسم الثامن : الحصاد والتداول والتخزين والتسويق

٨٣٩	الفصل الحادى والثلاثون : الحصاد
٨٣٩	١ - ٣١ : المدة من الزراعة إلى الحصاد
٨٤١	٢ - ٣١ : مراحل نضج الثمار
٨٤٣	٣ - ٣١ : العلامات المميزة لمرحلة النضج المناسبة للحصاد

- ٨٤٤ ٤ - ٣١ : الأمور التي يجب مراعاتها عند الحصاد
 ٨٤٦ ٥ - ٣١ : طرق الحصاد
 ٨٥٠ ٦ - ٣١ : المراجع

٨٥١ الفصل الثاني والثلاثون : عمليات التداول والإعداد والتسويق

- ٨٥١ ١ - ٣٢ : تجميع المحصول ونقله إلى محطات التعبئة أو مصانع الحفظ
 ٨٥٢ ٢ - ٣٢ : التفريغ
 ٨٥٢ ٣ - ٣٢ : التنظيف الجاف
 ٨٥٢ ٤ - ٣٢ : الغسيل والتطهير
 ٨٥٢ ٥ - ٣٢ : إزالة الأجزاء الزائدة
 ٨٥٣ ٦ - ٣٢ : الربط في حزم
 ٨٥٣ ٧ - ٣٢ : الفرز
 ٨٥٤ ٨ - ٣٢ : التدرج
 ٨٥٥ ٩ - ٣٢ : التسميط أو العلاج أو المعالجة
 ٨٥٧ ١٠ - ٣٢ : التشميع
 ٨٥٧ ١١ - ٣٢ : التعبئة والتغليف
 ٨٦٤ ١٢ - ٣٢ : الإنضاج الصناعي
 ٨٦٦ ١٣ - ٣٢ : التبريد المبدئي
 ٨٦٧ ١٤ - ٣٢ : المراجع

٨٦٩ الفصل الثالث والثلاثون : فسيولوجيا ما بعد الحصاد

- ٨٦٩ ١ - ٣٣ : التغيرات التي تطرأ على محاصيل الخضر بعد الحصاد
 ٨٧٩ ٢ - ٣٣ : تنفس منتجات الخضر بعد الحصاد
 ٨٨٣ ٣ - ٣٣ : وسائل إطالة فترة احتفاظ الخضر بجودتها أثناء التخزين
 ٨٩٣ ٤ - ٣٣ : المراجع

٨٩٥ الفصل الرابع والثلاثون : تخزين وتسويق وتصدير الخضر

- ٨٩٥ ١ - ٣٤ : التخزين
 ٩٠٥ ٢ - ٣٤ : تسويق وتصدير الخضر
 ٩٠٩ ٣ - ٣٤ : مصادر إضافية عن التداول والتخزين وفسيولوجيا ما بعد الحصاد
 ٩١١ ٤ - ٣٤ : المراجع

الملحقات

- ٩١٥ ١ م - التحضيرات التجارية لمنظمات النمو المستخدمة في المجال الزراعي
 ٩١٩ ٢ م - عدد بنور الخضر في الجرام
 ٩٢٠ ٣ م - أسماء الخضر باللغة العربية (الفصحى والدارجة) وبعض اللغات الأجنبية الأخرى