

إنتاج الخضر د. عبد الجبار جاسم ود.فاضل مصلح المحمدي . , إنتاج محاصيل , الخضر ج+1ج2
د.عدنان ناصر مطلوب وإخرون 666 نصيحة في زراعة الخضر / منهجي مساعد د.عصام
العبادي 1989

Anonymous.1977. growing your own vegetables . U.S.D.A. information Bull
Agric

<https://agriculture.uodiyala.edu.iq/pages?id=367>

<http://cagr.tu.edu.iq/images/GOLF/Data/Electronic-Lectures/%D9%85%D8%AD%D8%A7%D8%B6%D8%B1%D8%A7%D8%AA%D9%82%D8%B3%D9%85%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%B3%D8%A%D9%86%D8%A9%D9%88%D9%87%D9%86%D8%AF%D8%B3%D8%A9%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D8%A7%D8%A6%D9%82/%D8%AF.%D9%82%D8%AA%D9%8A%D8%A8%D8%A9%D9%8A%D8%B3%D8%B1%D8%B9%D8%A7%D9%8A%D8%AF/%D8%A7%D9%86%D8%AA%D8%A7%D8%AC%D8%AE%D8%B6%D8%B1%D8%B9%D9%85%D9%84%D9%8A/%D8%A7%D9%86%D8%AA%D8%A7%D8%AC%D8%AE%D8%B6%D8%B1%D8%B9%D9%85%D9%84%D9%8A%D8%AF.%D9%82%D8%AA%D9%8A%D8%A8%D8%A9%D9%8A%D8%B3%D8%B1%D8%B9%D8%A7%D9%8A%D8%AF%201-1%20compressed.pdf>

https://coagri.uobaghdad.edu.iq/?page_id=15093

المحاضرة العاشرة

المحاضرة العاشرة

الفلفل : PEPPER

Peper : الاسم الأنكليزي

Capsicum annum : الاسم العلمي

Capsicum frutescensL

الفلفل محصول خضر صيفي مهم بالعراق ويزرع بمساحه واسعه بالعراق لاستعمال ثماره بالتغذية في الطبخ السلطة أو المحشي مع الرز واللحم او بالتخليل او التجفيف للشطة او التوابل هو غني بفيتامين سي والبروتين والكالسيوم.

الموطن الاصلى:

الموطن الاصلى لنبات الفلفل هو أمريكا الاستوائية ثم انتقل الى أوروبا فدخل العالم الاخرى.

البيئة المناسبة:

1-الظروف الجوية: الفلفل من المحاصيل الصيفية ويحتاج الى فصل نمو طويل بجو معتدل خالي من الصقيع ويجب ان لا تنخفض درجات الحرارة عن 20 م او تزيد 35 م وأفضل حرارة لنمو المحصول هي 21-27م وتنخفض سرعه النمو بارتفاع الحرارة ذلك نتيجة زيادة الكربوهيدرات التي يفقدها النبات في التنفس واختلال التوازن المائي لزياده النتج.

ان نبات الفلفل اكثر مقاومة للجفاف من الطماطة والباذنجان وان درجة الحرارة غير الملائمة والرطوبة غير الكافية في التربة تعتبر من اهم العوامل المساعدة لسقوط البراعم الزهرية وفشل عقد الثمار. ولقد وجد عدم تكون البراعم الزهرية على النباتات في درجة حرارة 10-15م وتكونت الأزهار على النباتات النامية في درجة حرارة 21-27م كما اثمرت النباتات وحينما كانت درجة الحرارة 32-37م سقطت الازهار بعد3-4 ايام من تفتحها وقد يرجع ذلك الى سرعة النتج.

2-التربة الملائمة: أنسب تربة للفلفل هي التربة الخصبة الجيدة الصرف والتي تحتفظ بالرطوبة والخالية من امراض الذبول او الديدان الثعبانية.

وتفضل الترب المزيجية بنوعيهما الرملية والطينية.... ويعتبر الفلفل حساس لحموضة التربهي ما كانت بيت 5,5-7 pH افضل وان افضل

3-كمية التقاوي:

يتكاثر الفلفل بواسطة البذور التي تزرع في مشتل خاص أوفي الاحواض المدفأة لغرض انتاج الداية التي تحضر قبل موعد زراعة الشتلات في الحقل بمدة 50-60 يوم ويتطلب الدونم حوالي 200-300 غم من البذور التي تنتج حوالي 7-10 الاف شتلة وفي الاقراص او الاقداح يتطلب الدونم 50 – 100 غم من البذور.

4- موعد الزراعة:

تزرع الشتلات في شهر كانون الاول وكانون ثاني بالنسبة للزراعة المغطاة أو في الانفاق البلاستيكية أما في البيوت البلاستيكية فتتم الزراعة في نهاية الفترة ما بين آب وحتى نهاية ايلول . أما بالنسبة للزراعة المكشوفة فتتم عادة خلال شهر آذار في النصف الاول للوسطى والنصف الثاني للشمالية.

5-طرية الزراعة:

تحرث الارض جيدا حراثتين متعامدتين ويضاف السماد الحيواني المتحلل والنظيف بمعدل 5-10 م³ للدونم ويفض ان تروى الارض لاستنبتات الحشائش ثم تحرث للتخلص من الحشائش ثم تسوى وتمرز بمسافة 75-85 سم.

بعدها تروى رية التعيير وتزرع الشتلات بوجود الماء في الثلث العلوي من المرز من جهة وحدة والمقابلة للشمس وعلى مسافة 30-40 سم بين شتلة واخرى. واحيانا تزرع البذور مباشرة بنفس الطريقة في بعض المناطق.

عمليات الخدمة:

1-الترقيع:

تعاد زراعته أماكن الشتلات والعيون الميتة بشتلات او بذور اخرى بعد مدة اسبوع من الزراعة بالشتلات واسبوعين بالزراعة بالبذور ويجب عدم التأخر في عملية الترقيع.

2-الخف:

تخف النباتات الزائدة وابقاء شتله واحدة في الجورة وبخلاف ذلك فستبقى النباتات ضعيفة لتنافسها على الماء والغذاء.

3-الري:

تتوقف عملية الري على نوع التربة والجو والصنف ... ويحتاج الفلفل الى عناية خاصة برية اذ أن قلة الري وارتفاع درجة الحرارة تؤدي الى سقوط الازهار كما تؤثر على الثمار العاقدة فتبقى صغيره ومشوّهه كما ان كثرة الري في بداية النمو يؤدي الى اتجاه النبات للنمو الخضري على حساب النمو الثمري, وعادة يروى الفلفل مره كل 7-10 ايام وفي الجو الحار وبعد عقد الازهار يروى الفلفل ريا تخفيفه ومقاربة كل 3-4 ايام.

4-التسميد:

يستجيب الفلفل للتسميد ويفضل ان يسمد الفلفل بمعدل 5-6 طن ادونم و100كغم ادونم من سلفات الامونيوم و200كغم ادونم سوبر فوسفات ... وتضاف الأسمدة على دفعتين الأولى بعد الشتل بحوالي 3 اسابيع وتشمل نصف السماد النتروجيني وكامل السماد الفسفوري والنصف الثاني من النتروجين تضاف عند بداية عقد الثمار

5- العزق والتعشيب:

تعزق التربة لإزالة الادغال وتفتيت الطبقة العليا منها ثم تجرى عملية التعشيب كلما دعت الحاجة لنفاذي ضرر الادغال على المحصول والتربة.

6-الآفات الزراعية:

يجب مكافحه الآفات الزراعية في بداية ظهورها سواء كانت الحشرات او الامراض النباتية او الديدان الثعبانية والمحافظة على محصول سليم وخالي من الاصابات الحشرية او المكروبية....

7-النضج والحصاد:

ينضج الحاصل بعد 3-4 أشهر من الزراعة وتجنى الثمار بعد اكتمال نضجها ووصولها الى الحجم الطبيعي وبلون اخضر وشمعي زاهي وقد يستمر جمع الفلفل لمدة تصل الى 5-7 أشهر في العراق حيث تجمع الثمار الغضة الطرية كل 3-4 ايام وفي الصباح الباكر او آخر النهار حتى نهاية الخريف وحلول البرد الذي يقتل النباتات.

8-كمية الحاصل:

تعتمد كمية الحاصل على الصنف وطريقة الزراعة وعمليات الخدمة وحالة المحصول ويختلف من منطقة لأخرى وبشكل عام يتراوح حاصل الفلفل في العراق 3-4 طن/دونم في الزراعة المكشوفة واكثر من ذلك في الزراعة المغطاة أو البيوت البلاستيكية.

9-التعبئة التخزين:

تفرز الثمار بعد عملية الجني وتستبعد الثمار التالفة والمشوهة والمصابة او المجروحة والغير صالحة للتسويق....

10-الاصناف:

هناك اصناف عديدة جدا للفلفل بالعالم وفي العراق ولكن اهم الاصناف المجربة بالعراق هي اعجوبة كاليفورنيا-يلو وندر- الموصلي- تيكاسو...