

مقدمه

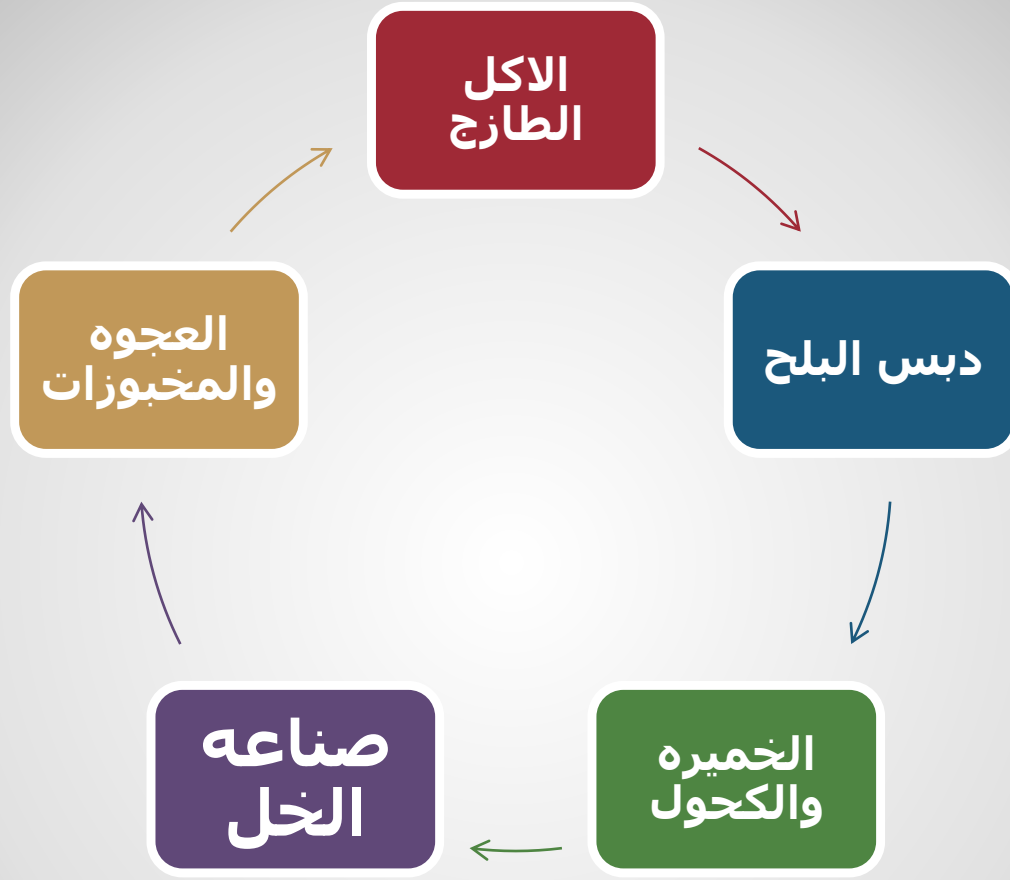
الاهميه  
الاقتصادييه

- يعتبر نخيل البلح من أهم أشجار الفاكهة وأقدمها في مصر تنتشر زراعاته من الشمال إلى الجنوب ومن الشرق إلى الغرب بتنوع الأصناف ثم التوسع في زراعته في السنوات الأخيرة بصورة ملحوظة بالأراضي الجديدة سواء في مساحات أو الطرق والمشايات وكذا في تجمل القرى السياحية والمنتجات ويلزم لنجاح هذه الزراعات والحصول على الإنتاجية والنوعية المنتظرة معرفه الأصناف واحتياجاتها البيئية لزراعة كل صنف في المكان الذي يناسبه من البداية وتنقسم أصناف التمور في مصر لثلاثة أقسام رئيسية هي التمر الرطب والنصف جاف والجافه

مقدمه

- امكن استخدام جميع اجزاء النخله فى الصناعات المختلفه
- الثمار (اللب - النوى)
- الاوراق (السعف - الجريد - الكرناف - الليف)
- الجذع
- الفسائل
- السباطات

## الصناعات القائمہ على النخيل



## استخدامات البلح













BBM:26663879

Instagram @sharjah\_tv

Twitter @sharjah\_tv





الاوراق

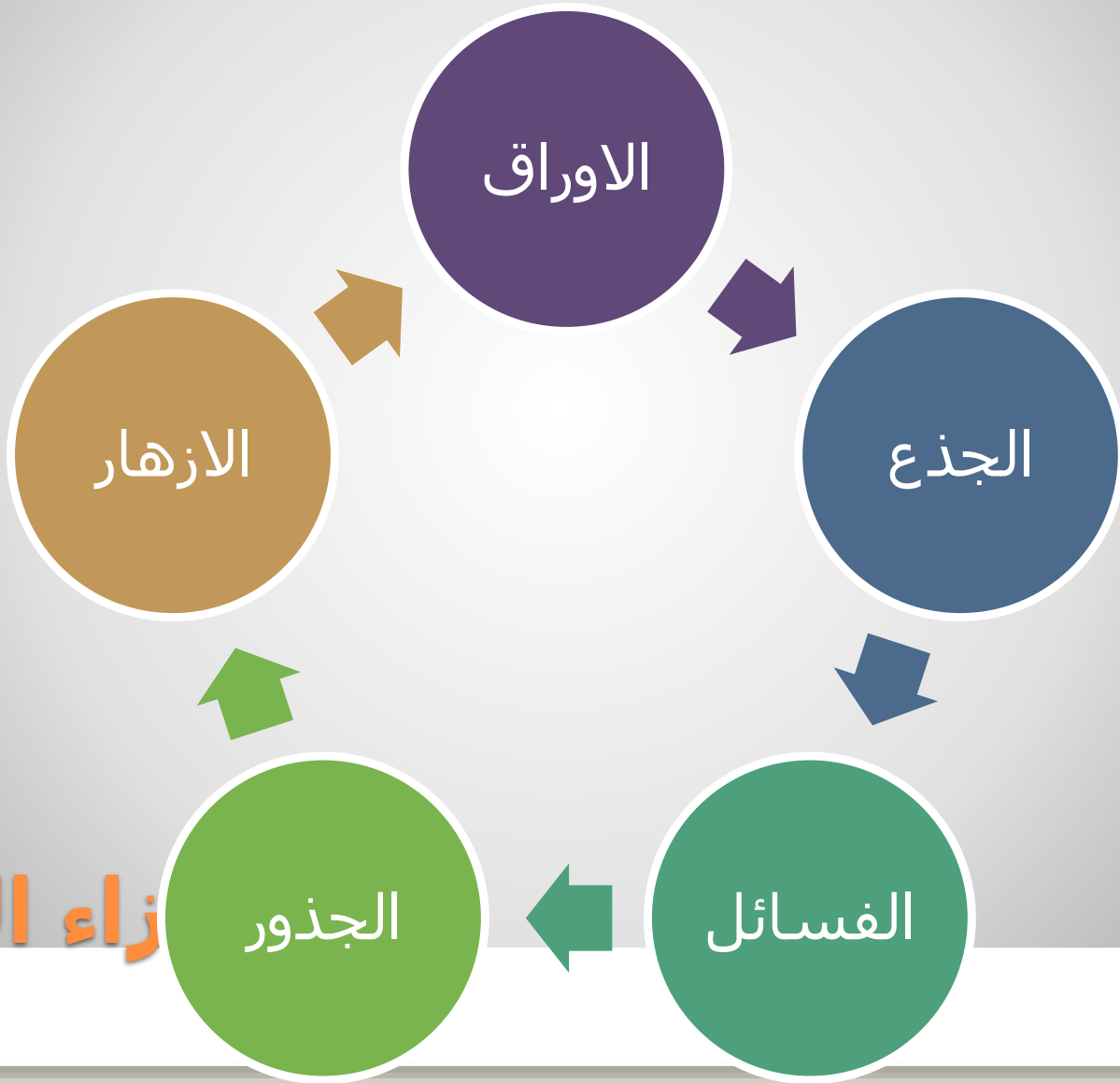
الجدع

الازهار

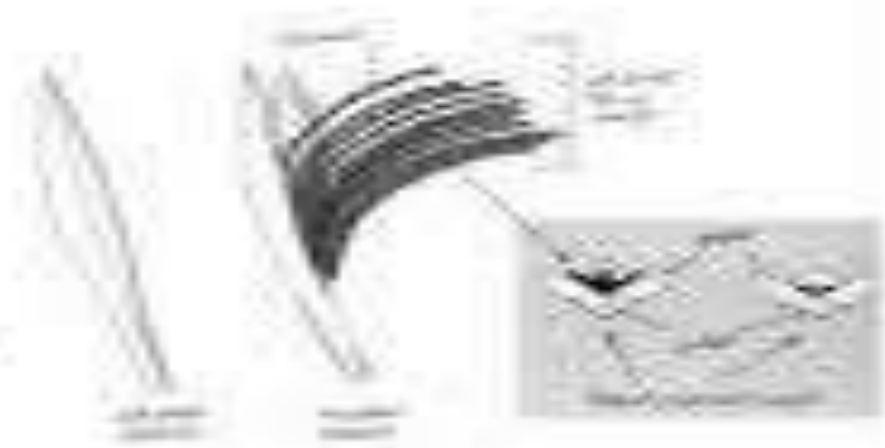
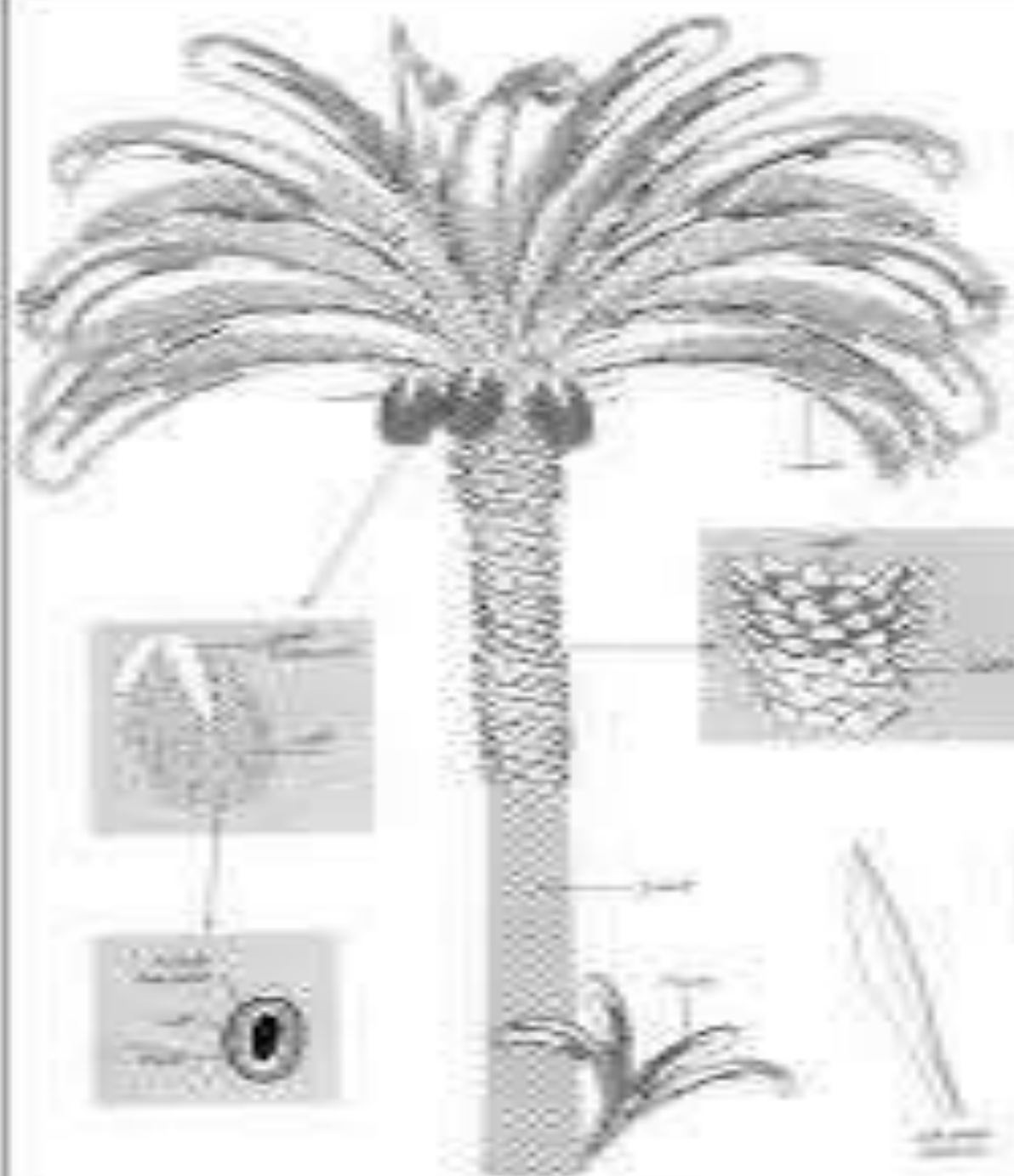
الفسائل

الجدور

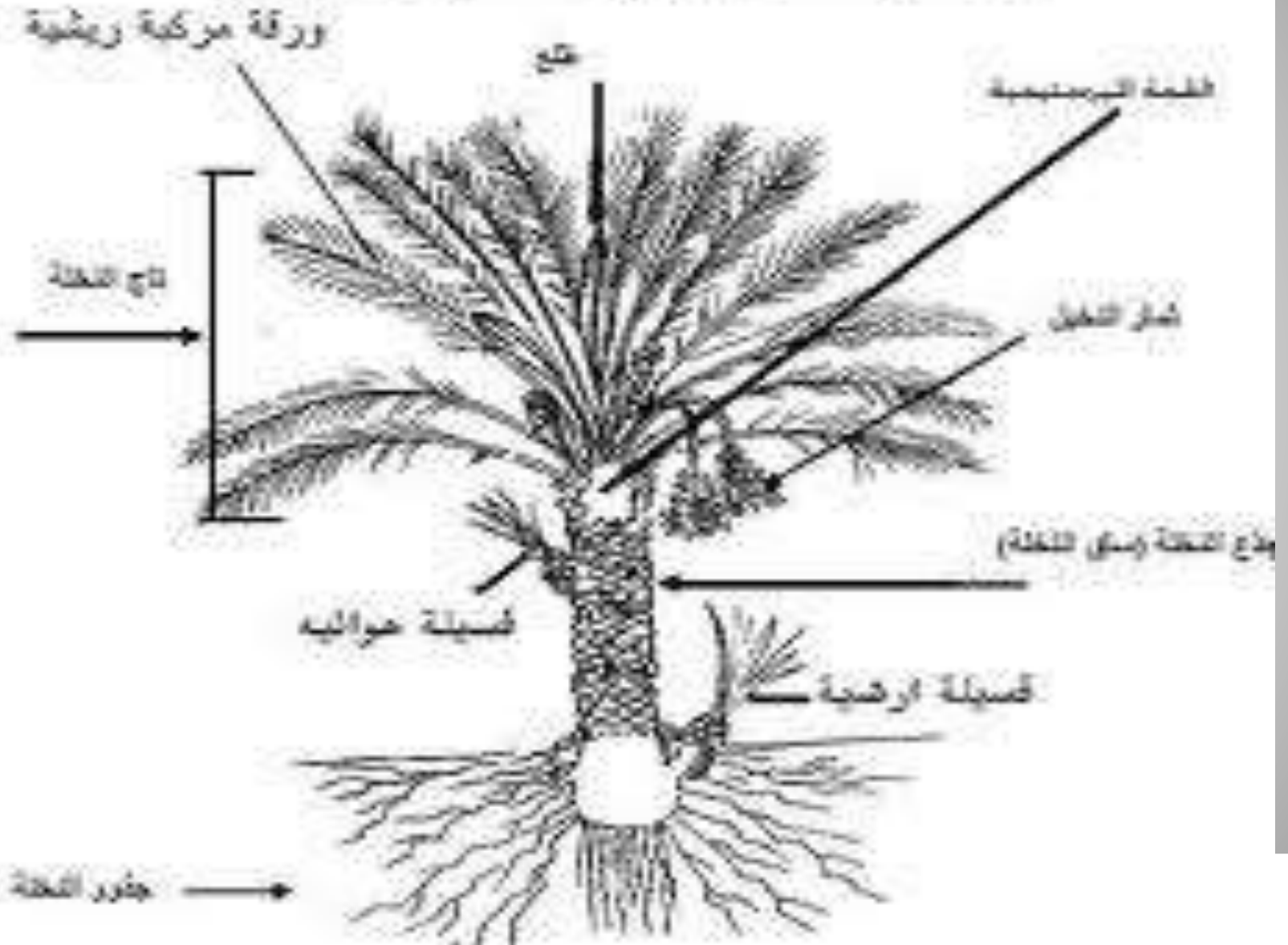
زءاء النخله



نخلة - شجرة



# رسم تشريحي لتخيل النخيل





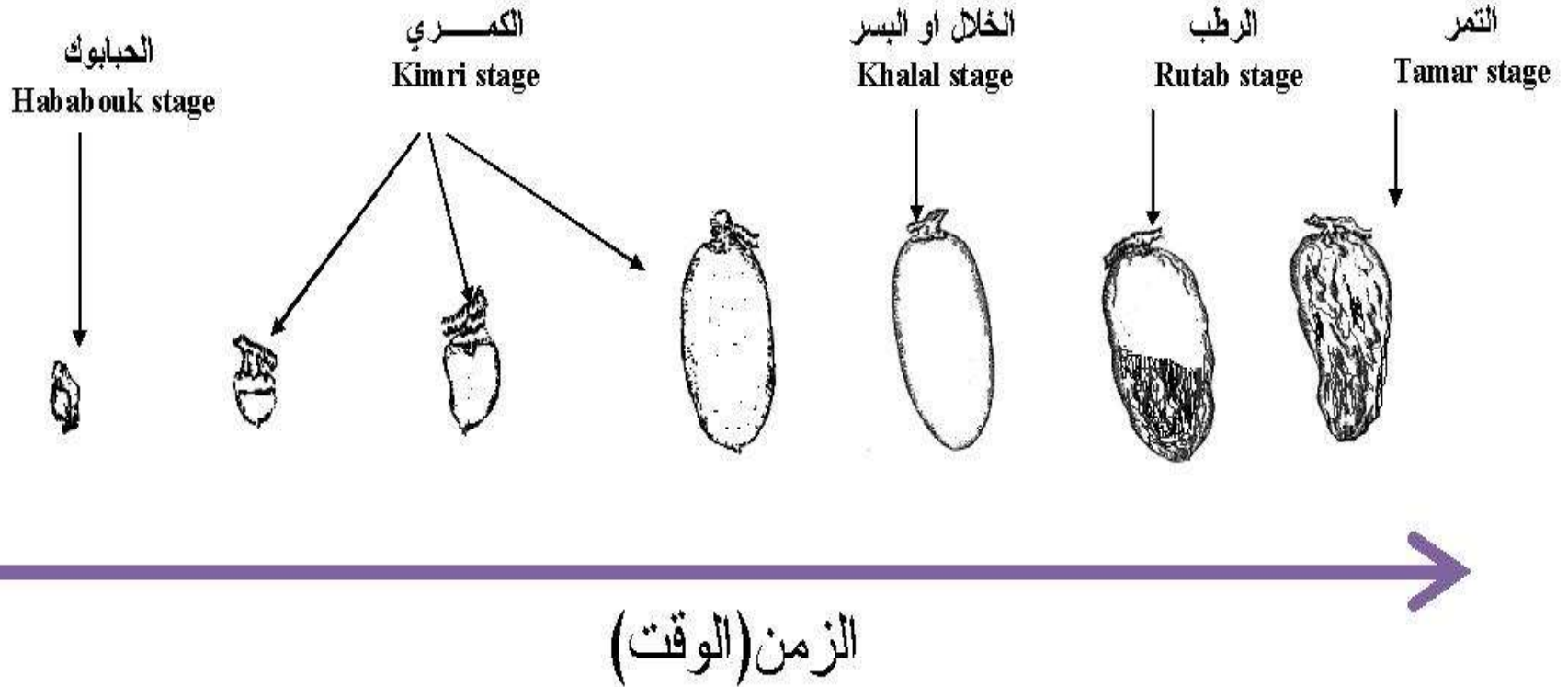






بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

## المراحل المختلفة لنمو و تطور ثمرة النخيل (بشكل مبسط)



- هي الأصناف التي تجفف لتخزن لتسوق في المناسبات وأهمها شهر رمضان وتزرع بالأمكن شديدة الحرارة وخاصة محافظة أسوان وأهمها:
- السكوتي: الثمرة مديبة مسحوبة الطرف لونها أصفر غامق عند القاعدة وأسمر قريب للحمرة من القمة لحمها متوسط السمك حلوة المذاق تعطيا لنخلة حوالي 50 - 60 كيلو من أكثر الأصناف المحببة للمستهلك لطعمها المميز وزيادة السكر بها.

**الأصناف الجافة**

- البرتمودا: الثمار أطول من السكوتي متضخمة من المنتصف عن القاعدة والقمة اللون برتقالي مبرقش بالأحمر يتحول للون البني الفاتح عند تمام النضج يوجد باللحم تجاعيد خفيفة حلو المذاق متوسط إنتاج النخلة من 30 حتى 50 كيلو وهو من الأصناف الفاخرة والنخلة طويلة هيفاء.
- الجنديلة: نخلة مرتفعة مميزة الطول، الثمرة مكتظة متوسطة الحجم لونها صفراء ليموني يتحول إلى الأصفر عند القاعدة وبني مشوب بالحمرة من القمة عند تمام النضج، اللحم هش طعمها سكري المذاق، متوسط محصول النخلة 30 كيلو وقد يزيد عن ذلك.
- الملكابي: صنف فاخر غالي الثمن، النخلة طويلة مثل السكوتي الثمرة طويلة ذات قمة مستدقة، لون الثمرة أحمر قبل النضج يتحول إلى اللون العنبري بعد تمام النضج، اللحم سميك لين سكري المذاق.

• الشامية: وهو صنف فاخر جدًا وهو صنف منتخب محليًا يمكن التوسع في إكثاره بالفسائل أو حتى بزراعة الأنسجة، الثمرة مخروطية كبيرة الحجم طويلة، لون الثمرة يميل للبنّي الفاتح أو المصفر مع وجود لون بني مشوب بحمرة في أحد جوانب الثمرة واللحم سميك.

• وهناك عدة أصناف أخرى مثل الجراجودا، الدجنة وخلافهم وهي أصناف أقل شيوعًا لقلة الطلب عليها من جانب المستهلكين والمسوقين.



المتعدية



المراسون



الشامية

