



ادارة الارشاد الزراعي والتنمية الريفية
مديرية الارشاد الزراعي

تطعيم أشجار الزيتون



إعداد
م. خليل جرن
(٢٠٠٤)

أصناف الزيتون الشائعة في الأردن

الصنف	نسبة الزيت /	حجم الشمرة	الاستعمال
نبالي بدمي	٣٨ - ٢٠	متوسط	زيت + تخيل
النبالي الحمسن	٢٦ - ١٤	متوسط	تخيل + زيت
صيعي	٢٢ - ١٢	متوسط - كبير	تخيل + زيت
تصوحي جميع	١٥ - ١٠	كبير	للتخليل الأسود
شامي	٢٥ - ١٥	كبير	تخيل + زيت
الأصناف التركية	٣٠ - ٧	متوسط	ذيت
جروسادي	٢٥ - ٧	كبير - متوسط	تخيل + زيت
مانزيلولا	٣٠ - ٧	متوسط	ذيت
كوراتينا	٢٨ - ٣٠	صغير - متوسط	ذيت + تخيل
K 18	٢٨ - ٣٠	متوسط	

◀ مقدمة :

يعتبر تطعيم أشجار وشجيرات الزيتون من العمليات الهامة والضرورية لتحويل بعض الأصناف ذات الانتاج المحدود أو غير المنتجة تماماً وكذلك الأصناف غير المرغوبة من حيث الصنف أو نسبة الزيت ، اضافة لتطعيم الأشجار والشجيرات البرية .

من الجدير بالذكر أن عملية التطعيم عموماً من العمليات الزراعية التي تتطلب دراسة كافية وخبرة طويلة في هذا المجال .

◀ ما هو التطعيم ؟

تطعيم الأشجار عملية فنية تعمل على دمج جزئين أو أكثر من نسج نباتين ليصبحا في النهاية نبات واحد .

◀ ما هو الموعد الملائم لتطعيم الزيتون ؟

★ **التطعيم الربيعي** : يمتد من شهر نيسان حتى منتصف شهر حزيران وهو أكثر الموعيد شيوعاً لأن براعم المطاعيم تكون ناضجة وفي أوج نشاطها ويسهل فصل القشرة عن الخشب .

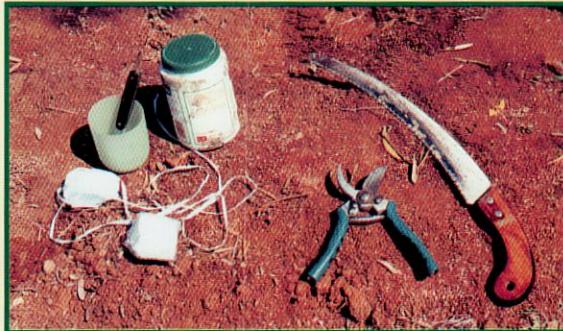
★ **التطعيم الخريفي**: يجري خلال شهري أيلول وتشرين أول ويسمى بـ **تطعيم " العين النائمة "** لأن البراعم تكون ساكنة ويبدأ نشاطها في الربيع التالي .

★ **التطعيم الشتوي** : وهو خاص بالتطعيم بالقلم للأشجار المسنة المرغوب تغيير صنفها .

◀ ما هي أغراض التطعيم ؟

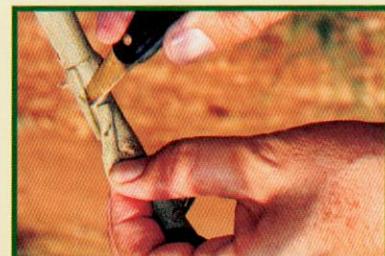
- ★ تحويل الأشجار والشجيرات البرية إلى أشجار مطعمية بأصناف مرغوبة للمزارعين .
- ★ استبدال بعض الأصناف قليلة الإنتاج بأصناف أخرى منتجة ومربحة .
- ★ تطعيم الأصناف غير التأقلمة مع الظروف المناخية .
- ★ استبدال بعض الأصناف غير المرغوبة تسويقياً بأخرى يكثر الطلب عليها .
- ★ تغيير أصناف الزيتون ذات الحساسية المفرطة للأمراض الفطرية مثل الذبول الفيروسيسلوفي وتبقع عين الطاووس بأصناف أخرى أقل حساسية .
- ★ إدخال أصناف ملائمة (خاصة بالنسبة للأصناف الأجنبية) بهدف زيادة التقليح الخلطي وبالتالي زيادة الإنتاج .

◀ ما هي أدوات التطعيم ؟



- ★ منشار يدوبي لقص الأغصان الكبيرة .
- ★ مقص تقليم لقص وتجهيز المطاعيم .
- ★ موس التطعيم (ويفضل موس التطعيم ذو النهاية العظمية) .
- ★ الرافيا لربط الطعم على الأصل بعد وضعه في مكانه .
- ★ معجون التطعيم (ماستيك) لطلي مكان القص على الغصن لحمايته من الجفاف والأمراض .

أشكال أخرى للتطعيم :



• التطعيم بالرفعه



• التطعيم الحلقي



• التطعيم بالقلم

ملاحظات هامة :-

★ يجب استخدام أدوات تعقيم حادة ، كما يجب تعقيم أدوات التطعيم قبل بدء التطعيم وعند الانتقال لتطعيم شجرة أخرى منعاً لانتقال الأمراض .

★ خدمة الأشجار والشجيرات المراد تطعيمها قبل فترة من التطعيم مثل التعشيب والري ومكافحة الآفات .

★ التربيط على الطعم عملية هامة يجب الاهتمام بها والحذر من إيداء البراعم أثناء لف الرافيا حول الطعم .

★ الحصول على المطاعيم من أشجار جيدة موثوقة الصنف خالية من الآفات الحشرية والأمراض ، ويجب اختيار مطاعيم (أقلام) تتناسب مع سماكة الأصل ، والعيون ناضجة ونشطة ولكن غير نامية .

★ حفظ المطاعيم بقطعة خيش مبللة والمحافظة على القطعة رطبة طول فترة النقل والتطعيم ، كما يمكن حفظ المطاعيم داخل ثلاجة .

★ الاستدلال على الموعد الملائم للتطعيم وصلاحيه الأصل والمطاعيم اعتماداً على سهولة فصل اللحاء عن الخشب .

★ يفضل تعطيم الأفرع من الجهة المتوجه لخارج الشجرة مع مراعاة تأثير أشعة الشمس واتجاه الرياح .

★ رشق طعمين على الفرع الواحد لزيادة فرص النجاح .
★ إزالة النموات التي تظهر على الأصل بعد التطعيم لتشجيع نمو الطعام .

★ قص الأصل فوق الطعم الناجح بحوالي ٥ سم ويفضل ربط الطعام إلى الأصل لمنعه من تشكيل زاوية منفرجة مع الأصل .

آخر المزارع ... آخر المواطن ..

لا تتردد في الانضمام بالأخضراني الزراعي
قبل أي عملية زراعية

ما هي أشكال التطعيم؟

بالرغم من تعدد طرق التطعيم للزيتون إلا أن التطعيم الدرعي (شق الـ T) هو الأكثر شيوعاً لتطعيم الأشجار البرية وعند الرغبة بتغيير صنف الشجرة الفتية أو الشجرة في مرحلة الإثمار.

أولاً : التطعيم بالعين ومنها :-

أ- التطعيم الدرعي (شق الـ T).

ب- التطعيم بالرقعة .

ت- التطعيم الحلقي .

ثانياً : التطعيم بالقلم .

خطوات التطعيم الدرعي :



* تحضير الأقلام من أشجار موثوقة خالية من الإصابة بالأفات .

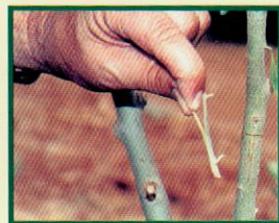


* ربط الطعم النامي إلى الساق الأصلي .

* تحضير الطعم (الدرع) بواسطة موس التطعيم (فصل البرعم عن قلم التطعيم)



* إزالة خشب الطعم عن الدرع تمهيداً لرشق الطعم في شق الـ (T) .



* زلق الطعم داخل شق الـ (T) حتى نهايته .



* قص الجزء الزائد من الطعم والربط على منطقة التطعيم دون المساس بالعين .