

المملكة الأردنية الهاشمية



المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي

تطعيم أشجار الزيتون



إعداد
م. خليل جرن
(٢٠٠٩)

◀ مقدمة :

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

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

◀ ماهو التطعيم ؟

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

◀ ماهو الموعد الملائم لتطعيم الزيتون ؟

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

★ **التطعيم الخريفي** : يجري خلال شهري أيلول وتشرين أول ويسمى بتطعيم " 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 الأشتال والشجيرات البرية إلى أشجار مطعمة بأصناف مرغوبة للمزارعين .
- ★ استبدال بعض الأصناف قليلة الإنتاج بأصناف أخرى منتجة ومربحة .
- ★ تطعيم الأصناف غير المتأقلمة مع الظروف المناخية .
- ★ استبدال بعض الأصناف غير المرغوبة تسويقياً بأخرى يكثر الطلب عليها .
- ★ تغيير أصناف الزيتون ذات الحساسية المفرطة للأمراض الفطرية مثل الذبول الفيرتيسلومي وتبقع عين الطاووس بأصناف أخرى أقل حساسية .
- ★ إدخال أصناف ملقحة (خاصة بالنسبة للأصناف الأجنبية) بهدف زيادة التلقيح الخلطي وبالتالي زيادة الإنتاج .

◀ ما هي أدوات التطعيم ؟



- ★ منشار يدوي 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 .



★ تحضير شق الـ (T) في منطقة ملساء من الأصل .

★ إزالة خشب الطعم عن الدرع تمهيدا 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 .



★ ربط الطعم النامي إلى الساق الأصلي .

◀ ماهي أشكال التطعيم ؟

بالرغم من تعدد طرق التطعيم للزيتون إلا أن التطعيم الدرعي (شق الـ T) هو الأكثر شيوعاً لتطعيم الأشتال 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 الأرقام من أشجار موثوقة خالية من الإصابة بالآفات .

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



◀ أشكال أخرى للتطعيم :



• التطعيم بالرقعه



• التطعيم الحلقي



• التطعيم بالقلم

◀ ملاحظات هامة :-

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

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

★ التريبط على الطعم عملية هامة يجب الاهتمام بها والحذر من إيذاء البراعم أثناء لف الرافيا حول

★ الحصول على المطاعيم من أشجار جيدة موثوقة الصنف خالية من الآفات الحشرية والأمراض ، ويجب اختيار مطاعيم (أقلام) تتناسب مع سماكة الأصل ، والعيون ناضجة ونشيطة 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 وصلاحيته الأصل والمطاعيم اعتماداً على سهولة فصل اللحاء عن الخشب .

★ يفضل تطعيم الأفرع من الجهة المتجهة 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 الطعم .

★ قص الأصل فوق الطعم الناجح بحوالي 5 سم ويفض ربط الطعم إلى الأصل لمنعه من تشكيل زاوية منفرجة مع الأصل .

أخي المزارع ... أخي المواطنه ...
لا تتردد في الاتصال بالأخصائي الزراعي
قبل أي عملية زراعية

نشرة رقم (٨)

المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي
تنفيذ

مديرية التوعية والاعلام الزراعي

(قسم الوسائل الارشادية)

هاتف : ٤٧٢٥٠٧١ فاكس : ٤٧٢٦٠٩٩

(٢٠٠٩)

أصناف الزيتون الشائعة في الأردن

الاستعمال	حجم الثمرة	نسبة الزيت %	الصنف
زيت + تخليل	متوسط	٢٠ - ٣٨	نبالي بلدي
تخليل + زيت	متوسط	١٤ - ٢٦	النبالي المحسن
تخليل + زيت	متوسط - كبير	١٤ - ٢٢	رصيعي
للتخليل الأسود	كبير	١٠ - ١٥	نصوحي جبع
تخليل + زيت	كبير	١٥ - ٢٥	شامي
زيت	متوسط	١٨ - ٣٠	الأصناف التركية
تخليل + زيت	كبير - متوسط	١٨ - ٢٥	جروسادي
تخليل + زيت	متوسط	١٨ - ٣٠	مانزنيلاو
زيت	صغير - متوسط	١٨ - ٣٠	كوراتينا
زيت + تخليل	متوسط	٢٠ - ٢٨	K 18