

الملكة 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 الأصناف ذات الانتاج المحدود أو غير المنتجة تماماً وكذلك الأصناف غير المرغوبة من حيث الصنف أو نسبة الزيت ، اضافة لتطعيم الأشتال 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 أنسجة نباتين ليصبحا في النهاية نبات واحد .

◀ ما هو الموعد الملائم لتطعيم الزيتون ؟

* **التطعيم الربيعي** : يمتد من شهر نيسان حتى منتصف شهر حزيران وهو أكثر المواعيد شيوعاً لأن براعم الطاعيم 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 مطعمه بأصناف مرغوبة للمزارعين .
- ★ استبدال بعض الأصناف قليلة الإنتاج بأصناف أخرى منتجة ومرجحة .
- ★ 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 وتبع 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 يدوى لقص الأغصان الكبيرة .
- ★ مقص تقليم لقص وتجهيز المطاعيم .
- ★ موس التطعيم (ويفضل موس التطعيم ذو النهاية العظمية) .
- ★ الرافيا لربط الطعام على الأصل بعد وضعه في مكانه .
- ★ معجون التطعيم (ماستيك) لطلي مكان القص على الغصن لحمايته من الجفاف والأمراض .

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.

- التطعيم بالعين ومنها :

أ - التطعيم الدرعي (شق الـ T).

ب - التطعيم بالرقعة.

ت - التطعيم الحلقي.

ثانياً : التطعيم بالقلم.

خطوات التطعيم الدرعي ◀



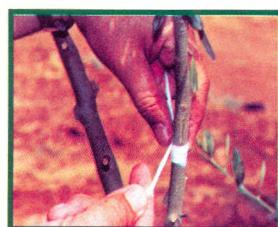
• تحضير شق الـ (T)
في منطقة ملساء من
الأصل .



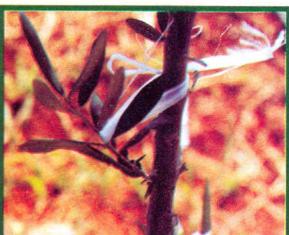
• إزالة خشب الطعم عن
الدرع تمهدًا لرشق الطعم
في شق الـ (T) .



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



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



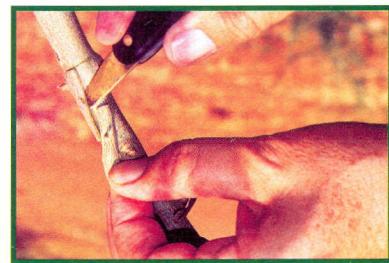
• ربط الطعم النامي إلى
السااق الأصلي .



• 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 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

★ 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 وصلاحية 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 زاوي منفرجة مع الأصل .

**أخي المزارع ... أخي المواطن ...
 لا تتردد في الانضمام بالأخضان الزراعي
 قبل أي عملية زراعية**

نشرة رقم (٨)

المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي
تنفيذ

مديرية التوعية والإعلام الزراعي

(قسم الوسائل الإرشادية)

هاتف : ٤٢٣٥٧١ فاكس : ٤٧٦٠٩٩

(٢٠٠٩)

أصناف الزيتون الشائعة في الأردن

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