



مشروع التنمية الاقتصادية الريفية والتشغيل

الدليل الفني لإنتاج الباميا في الأردن



”الدليل الفني لإنتاج البامية في الأردن“

**Technical Guideline for Okra Production
in Jordan””**

٢٠١٨

إعداد

م. هيثم حمدان

مراجعة وتدقيق وإشراف

م. عاصم أبو علوش

د. سامية عكروش

د. زكريا مسلم

د. أشرف الحوامدة

م. زيد النسور

م. أحمد الفياض

م. محمد أبو حمور

تم إعداد جزء المواصفة القياسية للبامية من قبل م. أحمد الفياض

المحتويات

رقم الصفحة	الموضوع
٥	مقدمة
٨	مدارس المزارعين الحقلية
١٠	مقدمة الدليل
١٠	الوصف النباتي
١٢	تطور زراعة الباشمية تاريخيا
١٢	أهمية وواقع زراعة الباشمية في الأردن
١٣	تطور زراعة الباشمية والكميات التصديرية- الأردن
١٦	الصادرات الأردنية من الباشمية
١٨	فوائد الباشمية الصحية والأهمية الغذائية
٢١	الظروف البيئية الملائمة
٢٢	التربة المناسبة
٢٢	أهم مناطق زراعة وإنتاج الباشمية في الأردن ومميزاتها
٢٤	تقسيم الباشمية
٢٥	أصناف الباشمية
٢٩	مواعيد الزراعة
٣٠	العمليات الزراعية وخدمة المحصول
٣١	طريقة الزراعة
٣٢	مسافات الزراعة
٣٢	عملية الترقيق
٣٢	عملية الخف
٣٤	التسميد
٣٥	الري
٣٦	أهم الأمراض والآفات التي تصيب محصول الباشمية
٤٥	النضج والحساب
٤٦	حساب محصول الباشمية ومواصفات القرون
٤٦	مؤشرات النضج
٤٧	كمية المحصول

٤٧	معاملات الحصاد وما بعد الحصاد
٤٩	التخزين
٥٠	حفظ الباممية وتخزينها
٥١	إشتراطات الجودة والتنوعية
٥٢	متطلبات الأسواق التصديرية
٥٢	التعبئة والتغليف
٥٣	نموذج سلسلة القيمة الغذائية - الباممية
٥٤	إنتاج التقاوي (بذور) الباممية
٥٥	المواصفة القياسية - الباممية
٦٢	المراجع

مقدمة :

لقد تم إعداد هذا الدليل الفني ضمن أنشطة مشروع التنمية الإقتصادية الريفية والتشغيل (REGEF) الذي تنفذه المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الإقتصادية (JEDCO) والممول من الصندوق الدولي للتنمية الزراعية (IFAD) والذي ينفذ بالشراكة مع المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي. يعمل المشروع على تقديم الدعم الفني والمالي لصغار المزارعين المنتجين لمحاصيل الخضار والفواكه والمرأة الريفية والشباب وجمعيات المزارعين والمصنعين والمصدرين للمنتجات الزراعية بهدف تربية القدرات الفنية والتنافسية لصغار المزارعين والمشاريع الصغيرة والمتوسطة ومتناهية الصغر في المناطق الريفية. يستهدف المشروع كل من محافظات: المفرق ومأدبا وعجلون وجرش والبلقاء.

تتمثل أهداف المشروع بتحسين فرص الحصول على التمويل في المناطق الريفية من خلال بناء القدرات الفنية والتنافسية لصغار المزارعين والشركات الزراعية الصغيرة والمتوسطة، دمج صغار المزارعين في سلسلة القيمة، خلق فرص عمل في المناطق الريفية للشباب والنساء، المساهمة في النمو الإقتصادي وزيادة الدخل، وزيادة حجم الصادرات الزراعية من الخضار والفواكه. حيث تتماشى هذه الأهداف مع الاستراتيجية الوطنية الأردنية للحد من الفقر خلال الأعوام ٢٠١٣-٢٠٢٠.

تتلخص نشاطات المشروع بمكونين رئيسيين وهما :

١-المكون الأول، سلسلة القيمة وتطوير المشاريع: يهدف هذا المكون إلى دمج صغار المزارعين وتقعيل مشاركتهم في سلاسل القيمة وبناء القدرات من النواحي الفنية والأعمال وتشجيعهم على تشكيل مجموعات وجمعيات وتحسين كفاءة سلسلة القيمة وتطويرها من خلال زيادة حجم الصادرات من الخضار والفواكه ذات القيمة العالية وخلق فرص عمل في المناطق الريفية. ويدار هذا المكون من خلال المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الإقتصادية بالتعاون مع المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي ، الجمعية الأردنية لمصدري ومنتجي الخضار والفواكه، مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية. سوف يتم التركيز في هذا المكون في المرحلة الأولى على المحاصيل التالية:

العنب، الرمان، التفاح، الزيتون، البندوره، الباممية، الخيار Baby والنباتات الطبية والعطرية (زعتر وميرمية).

٢- المكون الثاني، التمويل الريفي: سينفذ من خلال البنك المركزي الأردني ومؤسسات التمويل الصغرى بالتعاون مع المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الإقتصادية. حيث سيتم إنشاء صندوق التمويل الريفي بالتعاون مع مؤسسات التمويل الصغرى لتوفير التمويل (القروض) للفئات المستهدفة سواءً على شكل أفراد أو مجموعات أو جمعيات بالإضافة إلى دعم المشاريع الزراعية الصغيرة ومتعددة.

شكر وتقدير،،

قام مجموعه من باحثي وخبراء المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي بإعداد هذا الدليل بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ووزارة الزراعة والجمعية الأردنية لمصري ومنتجي الخضار والفواكه. حيث قام المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي وضمن نشاطات مشروع التنمية الإقتصادية الريفية والتشغيل بالتنسيق مع جميع الجهات المعنية وفريق الخبراء على إعداد وإطلاق هذا الدليل .

ولذلك فانتا نقدم بالشكر لكل من ساهم بإعداد الدليل، كل من المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الإقتصادية ممثلة بوحدة إدارة المشروع د.سامية عکروش / مدير المشروع ، م. زيد النسور / مدير سلسلة القيمة، والمركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي ممثل بمنسق وضابط ارتباط المشروع/ م. هيتم حمدان والجمعية الأردنية لمصري ومنتجي الخضار والفواكه ممثلة برئيس مجلس الإدارة السيد زهير جويحان والسيد عبد الرحمن غيث ومنسق وضابط ارتباط المشروع م. محمد ابوحمور.

كما نتقدم بالشكر الى منظمة الأغذية والزراعة لتوفير الدعم المالي لإعداد الأدله وذلك من خلال الشراكة ما بينها وبين الصندوق الدولي للتنمية الزراعية (IFAD) .

والشكر الجزيل لفريق المؤلفين والخبراء والمختصين الذين قاموا بإعداد ومراجعة وتدقيق المعلومات والإجراءات الزراعية الفنية المتعلقة بالدليل الاجرائي لكل محصول وهم : د.زكريا مسلم، م. هيتم حمدان، م. احمد الفياض، م. عاصم ابوعلوش و د.سلام ايوب.

مدارس المزارعين الحقلية

يُعد القطاع الزراعي في الأردن من القطاعات الاقتصادية الهامة، بسبب مساهمته الجيدة في الناتج المحلي الإجمالي، إذ لا يمكن تحقيق تنمية اقتصادية بدون أن يكون هناك قطاع زراعي فعال، ولتحقيق تطور وفاعلية في القطاع الزراعي لا بد من وجود إرشاد زراعي متكامل يعمل على ردم الفجوة بين نتائج الأبحاث وبين تطبيقات المزارع على مستوى المزرعة.

يؤدي الإرشاد الزراعي دوراً مهماً في مجال التنمية الزراعية بشكل عام، والتنمية الريفية بشكل خاص، وذلك إنطلاقاً من رسالته في العمل على زيادة الإنتاج الزراعي، وإحداث تقدم تكنولوجي زراعي، واستغلال الإمكانيات الريفية استغلالاً إيجابياً لإحداث تلك التنمية، فضلاً عن دوره الفعال في توعية المزارعين وتنقيفهم، وتنمية قدراتهم ومهاراتهم.

يسلك الإرشاد الزراعي سبلاً عديدة لتحقيق أهدافه، والطرق في الإرشاد الزراعي متعددة وكثيرة، وإنما تختلف باختلاف الظروف الاجتماعية والإقتصادية والثقافية لكل مجتمع.

نفذ المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي وبالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة الدولية (FAO) تجربة رائدة في مجال نشر المعرفة التطبيقية للمزارع الأردني عن طريق إقامة مدارس المزارعين الحقلية التي يمكن اعتبارها أسلوباً إرشادياً تشاركيّاً حديثاً وفعالاً يعتمد على التدريب الميداني للمزارع والتعلم بالتطبيق. حيث يجمع نموذج مدرسة المزارعين الحقلية خبرات من مصادر متعددة (المزارعين، الباحثين، وموظفي الإرشاد وشركاء آخرين). فمدرسة المزارعين الحقلية (FFS) هي برنامج تدريبي ينخرط به ٢٥-١٥ مزارع يزرعون ذات المحصول وتتابع نشاطات التدريب المراحل المختلفة لتطور المحصول وإجراءات المكافحة المتعلقة به.

والمزارعون في مدارس المزارعين الحقلية ليسوا مجرد مستمعين، ففيها يتقن المزارعون المبادئ البيئية الالزامية لتطبيق الإدارة المتكاملة للآفات في حقولهم. المشاركون في مدرسة المزارعين الحقلية ينظمون إجتماعات دورية منتظمة خلال موسم المحصول.

يصبح عند المزارع العضو في مدرسة المزارعين الحقلية القدرة على تحديد المشكلة وتحليل النظام البيئي الزراعي والتجريب والتحليل الاقتصادي والحفاظ على البيئة واتخاذ القرار.

جميع هذه المخرجات تساعد بصورة أو بأخرى على الإسهام في تحقيق الأمن الغذائي وتحسين الوضع الغذائي للسكان المحليين وتنفيذ وتطوير ممارسات زراعية مستدامة وتحسين فرص تصدير المنتجات الزراعية.

هذا وأنشئت أول مدرسة حقلية للمزارعين في الأردن خلال الموسم الزراعي ٢٠٠٤/٢٠٠٥ في منطقة ديرعلا، وخلال ١٠ سنوات الماضية تم تنفيذ حوالي مئتين مزارعين حقلية إنضم إليها حوالي ٣٠٠ مزارع ومزارعة.

المقدمة :

الإسم العربي: الباذنجان أو الباذنجان، الباذنجان، أصابع السيدات

الإسم الانجليزي: Okra

الإسم العلمي:

«*Abelmoschus esculentus*» and *Hibiscus esculentus*”

ومن الأسماء الأخرى الشائعة للباذنجان:

Okra, Ochro, Okoro, Quimgombo, Quingumbo, Ladies Fingers, Gombo, Kopi Arab, Kacang Bendi, Bhindi (S. Asia), Bendi (Malaysia), Bamia, Bamya or Bamieh (middle east) or Gumbo

الوصف النباتي :



- النبات: عشبي، حولي، شبه شجري، والساقي خشبية، الجذر وتدني (١٢٠ - ٩٠ سم).

- الورقة: بسيطة وكبيرة، قلبية الشكل.

- الجذور: جذر أولي وعدد من الجذور الجانبيه ويصل عمق الجذور الى ١٥٠ - ١٨٠ سم

- الساق: قائمة رأسية متخصبة وتتفرع كثيراً وتحصل لارتفاع ٥٠ - ٢٠٠ سم حسب الصنف وظروف الزراعة.

- البذور: دائيرية او كروية كبيرة (١٥ - ١٠ بذرة / غم) ولونها اخضر - مسود.

- الزهرة: مخنثة مفردة، كبيرة الحجم، صفراء.

- التلقيح: الذاتي هو السائد ولكن النبات يعتبر خلطي التلقيح وخاصة بالحشرات

- الثمرة: تأتي على عدة أشكال وألوان ومنها ما هو لونها حمراء، خضراء، فاتحة، غامقة (بيضاء، بنفسجي



التنوع الكبير في أشكال وألوان وحجم وأبعاد ثمار البامية:



تطور زراعة الباشمية تاريخياً :

يعتقد ان الباشمية البرية وجدت على الضفاف الرسوبي لنهر النيل وان المصريين القدماء كانوا هم أول من قام بزراعتها في حوض نهر النيل (القرن الثاني عشر قبل الميلاد)، ومن ثم انتشرت وعبرت الى شمال أفريقيا ومن ثم إلى البحر الأبيض المتوسط، والبلقان، والهند، ووصلت بعد ذلك الى الأمريكتين والبرازيل.

الباشمية هي من محاصيل الخضر التي تنتمي الى العائلة الخبازية وهي من المحاصيل عالية القيمة الاقتصادية وتزرع اما لاغراض الاستهلاك المحلي الطازج او للتصدير، وتزرع بشكل رئيسي من أجل قرونها الخضراء التي تستهلك في المرحلة غير الناضجة، وتستخدم إما مطبوخة أو مجففة أو معلبة أو مجفدة، وهي من المحاصيل الغنية بالريboflamين، كما تستخدم قرونها أحياناً كبديل للقهوة ويستخرج من سيقان الباشمية والقرون الناضجة الألياف التي تدخل في صناعة الورق.

أهمية وواقع زراعة الباشمية في الأردن :

تعتبر الباشمية من المحاصيل الاقتصادية الهامة لكل من المزارع والمصدر الأردني، وقدرت المساحة الكلية المزروعة بالمحصول حوالي ١١,٧ الف دونم، وبإجمالي إنتاج بلغ ٤,٢ ألف طن، وبلغ حجم الصادرات من الباشمية الأردنية إلى الأسواق الأوروبية والعالمية حوالي ٢,٥ ألف طن ما يشكل أكثر من ٦٠٪ من إجمالي الإنتاج المحلي وبقيمة تقدر بـ ٢ مليون دينار أردني (وزارة الزراعة ٢٠١٤).

تعتبر الباشمية من نوع كلمسون وبالتحديد الصنف Clemson spineless هو الأكثر شيوعاً لدى المزارع الأردني ولسنين عديدة وذلك لتوفره تجارياً منذ زمن في السوق المحلي ولملائمة النوع والصنف للظروف الزراعية المحلية ولرخص ثمن البذور كما وأنه مرغوب لدى المستهلك الأردني لمواصفات القرن وتميزه أثناء الطبخ وطعمه المميز. لكن ومع النمو الملحوظ في السنوات الأخيرة لصادرات الأردن من الباشمية ولتنوع الأسواق المستهدفة يقوم بعض وكلاء الشركات العالمية من حين لآخر بإدخال أصناف من الباشمية

تلائم أغراض التصدير ذات قيمة اقتصادية عالية وتميز بإنتاجها العالي وتحملها طروف الإنتاج المختلفة (عوامل بيئية) وتحملها للآفات.

تقوم دول من الإتحاد الأوروبي (بريطانيا، فرنسا، بلجيكا) وفي السنوات الأخيرة بإستيراد محصول الباذنجان من دول عديدة من خارج الإتحاد الأوروبي مثل (مصر، السودان، اليمن، قبرص)، هذا وتحتفظ هذه الدول الأوروبية (وذلك حسب الأقلية) التي تعيش فيها وعادةً هي من تقوم بإستهلاك الباذنجان بمواصفات وأنواع الباذنجان التي ترغب بإستيرادها والمواعيد المناسبة لها.

ويتميز الأردن بظروف جوية تلائم زراعة الباذنجان في معظم مناطق المملكة مما يتيح المجال للمزارع الأردني وخاصة مزارعي الأغوار للإنتاج ولأغراض التصدير وبأسعار منافسة في أوقات يصعب معها المنافسة من الدول الأخرى وتكون مجدهية من حيث المردود المادي لهم.

تطور زراعة الباذنجان والكميات التصديرية - الأردن:

تتبذبب المساحات المزروعة بمحصول الباذنجان في الأردن على مدى السنوات الخمسة (٢٠١٠ - ٢٠١٤) حيث تقدر ما بين ٧ - ١٣ ألف دونم وكانت أعلىها من حيث المساحة في عام ٢٠١٢، بينما يتراوح إجمالي الإنتاج المحلي من القرون الطازجة المسروقة ما بين ٢،٦ - ٨,٦ الف طن وكان أعلى إنتاج في عام ٢٠١١ (جدول رقم: ١). هذا وتفاقمت المساحات المزروعة والإنتاج الكلي بشكل ملحوظ ما بين الزراعات الصيفية والشتوية حيث تتركز معظم الزراعات على الصيفية والتي تشكل أكثر من ٩٨٪ منها.

هذا ويعتبر معدل الإنتاج في الأردن منخفضاً مقارنة بالإنتاج العالمي حيث يتفاوت الإنتاج المحلي بين ٠،٣ - ١،٤ طن / دونم ويعود ذلك لأسباب عديدة منها التفاوت الكبير بين الأصناف الهجينة والبلدية في الإنتاج وبحسب مرحلة القطف (طول القرن) ، مواعيد وطريقة الزراعة والري (مروي او بعل)، وكذلك على حسب مستوى خدمة المحصول من التسميد والري وبرنامج الرعاية.

جدول رقم ١: مساحة ومعدل الإنتاج بالطن من البامية - الأردن - العروتين الشتوية
والصيفية على مدى سنوات ٢٠١٠ - ٢٠١٤

السنة	المجموع			شتوي			صيفي			الإنتاج بالطن
	معدل الإنتاج طن/ دونم	مساحة/ دونم	الإنتاج بالطن	معدل الإنتاج طن/ دونم	مساحة/ دونم	الإنتاج بالطن	معدل الإنتاج طن/ دونم	مساحة/ دونم	الإنتاج بالطن	
٢٠١٠	٠,٦٥	١٠,٣١٤,٧٠	٥٨,٤	٠,٥١	١١٣,٦	٦,٨١٤,٠٠	٠,٦٥	١٠,٤٢٨	٦,٧٥٦	
٢٠١١	١,٢٦	٦,٨١٦,١٠	٦٤	١,٣٩	٤٦	٨,٦١٩,٦٠	١,٢٦	٦,٨٦٢	٨,٥٥٦	
٢٠١٢	٠,٤٦	١٢,٧٤٦,٦٠	١٢,٣	٠,٢٥	٥٤	٥,٨٥٠,٢٠	٠,٤٦	١٢,٨٠٠	٥,٨٤٢	
٢٠١٣	٠,٩٣	٩,٣٥٢,٢٠	٢٦,٨	١,٢٢	٢٢	٨,٧٦١,٧٠	٠,٩٣	٩,٣٧٤	٨,٧٣٥	
٢٠١٤	٠,٣٦	١١,٥٧٨,٩٠	١٠٠,٤	٠,٩٥	١٠٦	٤,٢٢٣,٩٠	٠,٣٦	١١,٦٨٥	٤,١٢٣	

تقدير وزارة الزراعة الأردنية ٢٠١٤

تتراوح كمية الصادرات الأردنية من البامية سنوياً على مدى السنوات من ٢٠١٠ - ٢٠١٤ ما بين ١,٨ - ٣,٢ ألف طن وتمثل ما نسبته ٢٧ - ٦٠ % من إجمالي الإنتاج الكلي من المحصول، وبلغت أعلىها في عام ٢٠١٤ (٦٠ %)، وعلى الرغم من ارتفاع القيمة التسويقية للمحصول إلا أن الكميات المصدرة من البامية مازالت تشكل رقمًا ضئيلًا (أقل من ٥ %) من إجمالي كميات الصادرات الأردنية من الخضار. وتظهر الإحصائيات الرسمية مدى التباين الواضح في الكميات المصدرة من البامية حسب أوقات السنة المختلفة، وتبين أن الكميات المصدرة تزداد فيربعين الثالث والرابع من كل سنة حيث تمثل ٧٥ - ٨٨ % من مجمل صادرات المحصول السنوية، وفي المقابل تكون قليلة جداً أو شبه معدومة تماماً في الربع الأول وذلك بما يتزامن مع نقص أو عدم توفر الإنتاج المحلي نتيجة لظروف الجو الباردة وصعوبة الإنتاج في معظم مناطق المملكة وقلة الإنتاج من وحدة المساحة. (وزارة الزراعة ٢٠١٤)

جدول رقم ٢: الصادرات الأردنية من البامية بالطن سنويًّا لـأعوام ٢٠١٤ - ٢٠١٠ :

المجموع - طن	ربع ٤		ربع ٣		ربع ٢		ربع ١		سنة
	النسبة المئوية	الكميه - طن							
١٨٥٠,٩	٢١,٦٤	٤٠٠,٥	٥٤,٥٢	١٠٠٩,١	٢٢,٥٨	٤٣٦,٤	٠,٢٦	٤,٩	٢٠١٠
٢٩٨٥,٠	٤٦,٩٨	١٤٠٢,٤	٤٠,٦٦	١٢١٢,٨	١١,٧٦	٢٥١,١	٠,٥٩	١٧,٨	٢٠١١
٢٠٢٩,٧	١٤,٣١	٢٩٠,٠	٦٢,٨٢	١٢٧٣,١	٢٢,٨٧	٤٦٣,٥	٠,٠٠	٠,٠	٢٠١٢
٢٨٣١,٢	٢٢,٩٧	٦٥٠,٤	٦١,٥٠	١٧٤١,١	١٥,٥٣	٤٣٩,٧	٠,٠٠	٠,٠	٢٠١٣
٢٥٥٢,٠	٢٢,١٢	٥٩٠,٣	٥٢,٨٨	١٣٤٩,٤	٢٤,٠٠	٦١٢,٤	٠,٠٠	٠,٠	٢٠١٤
تقارير وزارة الزراعة الأردنية - ٢٠١٠ - ٢٠١٤									

جدول رقم ٣: الصادرات والمستوردات الأردنية من البامية بالطن من إجمالي صادرات الخضار للأعوام ٢٠١٤ - ٢٠١٠ :

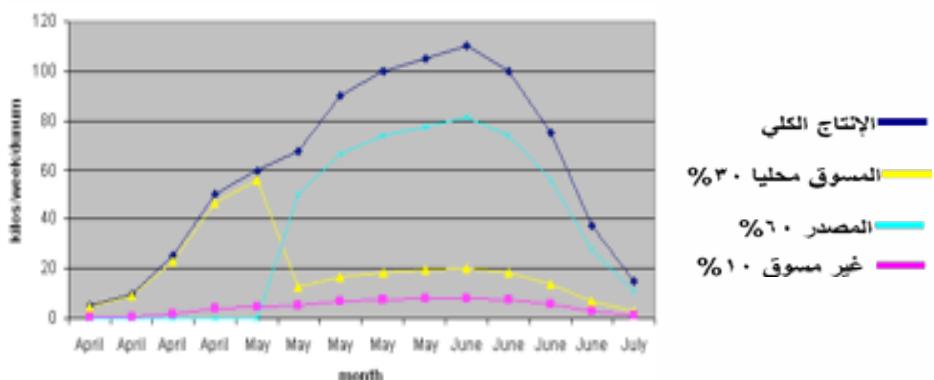
النسبة المئوية المصدرة	إجمالي الخضار المصدرة	البامية المصدرة من الإنتاج الكلي	الإنتاج الكلي	مجموع البامية المستوردة	مجموع البامية المصدرة	سنة
البامية	الكميه - طن	%	بالطن	الكميه - طن	الكميه - طن	
٠,٢٨	٦٧٢٠٨٤,١	٢٧,٢	٦,٨١٤,٠٠	٤٦,٩	١٨٥٠,٩	٢٠١٠
٠,٤٠	٧٥٤٤٩٤,٢	٣٤,٦	٨,٦١٩,٦٠	٣٦,٨	٢٩٨٥,٠	٢٠١١
٠,٢٩	٦٩٢٠٥٣,٩	٣٤,٦	٥,٨٥٥,٢٠	٥٨,٦	٢٠٢٦,٧	٢٠١٢
٠,٤٤	٦٤٨٠٠٣,٦	٣٢,٣	٨,٧٦١,٧٠	٠,٠	٢٨٣١,٢	٢٠١٣
٠,٣٣	٧٦٣٥٠٤,٢	٦٠,٤	٤,٢٢٣,٩٠	٠,٠	٢٥٥٢,٠	٢٠١٤
تقارير وزارة الزراعة الأردنية - ٢٠١٠ - ٢٠١٤						

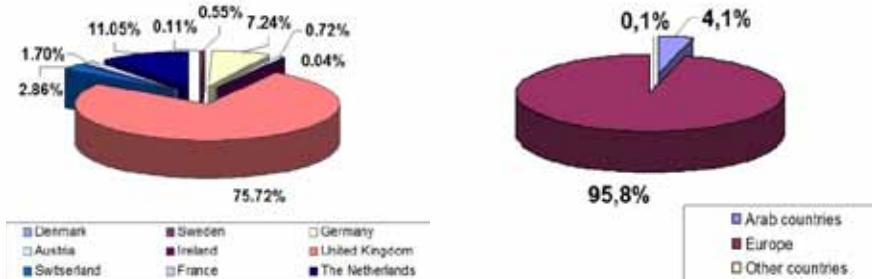
كما تتميز الباشمية بإرتفاع أسعارها بشكل عام سواءً خصصت للإستهلاك والبيع في السوق المحلي أم كانت لأغراض التصدير، مع التفاوت الكبير في السعر خلال الموسم وأحياناً يكون سعر البيع المحلي أحسن بكثير من التصدير، وفي العموم فان معظم المزارعين لا يعانون من أية مشكلة حقيقة في تسويق منتجهم (محلياً أو خارجياً) او بسبب إنخفاض الأسعار والذي يحصل عادة مع معظم محاصيل الخضار الأخرى نتيجة قاعدة العرض والطلب في السوق المحلي.

ال الصادرات الأردنية من الباشمية :

بلغ المجموع الكلي لصادرات المملكة من الخضار الطازجة للعام ٢٠١٤ نحو ٧٦٦ الف طن، في حين بلغ المجموع الكلي لصادرات المملكة من الفواكه لنفس العام نحو ١٢١ الف طن.

تشير الأرقام الرسميه والإحصائيات التصديرية ان كمية الصادرات الأردنية من الباشمية لعام ٢٠١٤ بلغت حوالي ٥٢ الف طن وتمثل ما نسبته ٦٠ % من إجمالي الإنتاج الكلي من المحصول، كما تشير ان معظم الكميات المصدرة تذهب للسوق الأوروبيه (٩٠٪) وان المملكة المتحدة تحتل أكثر من ٧٥٪ من هذه الكميات المصدرة.





شكل ١: أهم أسواق الصادرات العربية والأوروبية من محصول الباذنجان ونسبة التصدير

أثبتت الدراسات أن أسواق بريطانيا وبلجيكا تعتبر هي أكثر الأسواق الأوروبية طلباً على الباذنجان من الأردن، ويأتي بعد ذلك أسواق فرنسا وألمانيا والبحرين. وتشير الدراسات والإحصائيات أن الإنتاج الأردني من الباذنجان يتركز معظمها في أشهر الصيف (حزيران - أيلول)، بينما يكون الإنتاج قليل جداً في أشهر كانون أول - نيسان، لذا يجب التركيز في الأردن وللأغراض التصديرية على زراعة الباذنجان في منطقة الأغوار خاصة في مواعيد مبكرة (آب - أيلول) مما يعني إمكانية الإنتاج خلال الأشهر من تشرين أول إلى شباط.

كما تشير الدراسات إلى أن أفضل المواعيد لتصدير الباذنجان من الأردن إلى الأسواق الأوروبية هي الأشهر من تشرين أول إلى كانون ثاني نظراً لصعوبة المنافسة من الأسواق المجاورة وإمكانية الحصول على أسعار جيدة. وتعتبر الأصناف من النوع CLEMSON TYPE وللأغراض التصديرية هي الأكثر رغبة في الأسواق الأوروبية.

وتشير المعلومات التسويقية إلى أن مواصفات الباذنجان المرغوبة في الأسواق الأوروبية هي: أن يكون طول القرن ١٢-٧ سم، خضراء غامقة، لها نهاية مدبية، مضلعة، مع أهمية المحافظة على حامل الثمرة بلون جيد.

جدول رقم ٤: نوع الباذنجان ومواصفات جودة القرون الخاصة بأغراض التصدير إلى دول الاتحاد الأوروبي.

COUNTRY الدولة	CONSUMER المستهلك	Okra type Requested	Quality Standard مواصفات الجودة
France فرنسا	African (الأفارقة و غيرهم)	Mexican type (Clemson)	الطول ١٢-٨ سم ، مستقيمة، قرون سليمة خالية من الأمراض والشوائب، أخضر غامق
UK بريطانيا	Indian & Pakistani هنود و باكستان	Indian type (Pusa) (sawani)	متجانس مبعد مسبقاً، حصاد يومي

فوائد الباذنجان الصحية والأهمية الغذائية :



تستهلك الباذنجان على طوال العام اما طازجة (أساساً) أو بكميات أقل على شكل مجفنة أو مجففة، وهي غنية بالعناصر المعدنية والتقليل من البروتينات والكربوهيدرات كما أن بها مادة مخاطية تساعد على الهضم والتخلاص من الإمساك، وتعتبر الباذنجان من محاصيل الخضر الفنية بالريبيوفلامين وكذلك النياسين والكالسيوم فهي تحتوى على ٦٠،٠٩ مليجرام، ٨٢ مليجرام لكل ١٠٠ غم وزن طازج على التوالي. وهي

متوسطة في محتواها من البروتين والكربوهيدرات والفوسفور وحمض الأسكوربيك وفيتامين (أ)، وتحتوي على كميات قليلة من المواد الصلبة الذائبة. وهي مصدر غني للعديد من العناصر الغذائية، بما في ذلك الألياف، فيتامين B6 وحمض الفوليك.



إن الباميا هي أحد الخضروات الموسمية والتي تتوفر بشكل أساسى في فصل الصيف، وتعتبر الباميا مخزن للعديد من العناصر الغذائية والفيتامينات، وعلى الرغم من أن الكثير منا يأكلون الباميا بكثرة إلا أن الكثرين لا يعرفون القيمة الغذائية لها.

ويمكن تلخيص فوائد الباميا الرئيسية بما يلي:

- تعتبر الباميا من الخضروات منخفضة السعرات الحرارية و تعطي ٣٠ سعرة حرارية لكل ١٠٠ غرام كما لا تحتوى على الدهون المشبعة أو الكوليسترون.
- أحد المصادر الفنية للألياف الغذائية والمعادن والفيتامينات.
- وهي جيدة في التخفيف والسيطرة على الكوليسترون وتخفيف الوزن.
- توفر كميات صحية من فيتامين (أ)، والمواد المضادة للأكسدة الفلافونويد مثل بيتا كاروتين، زاثين واللوتين، ومصدر جيد من الفولات.
- مصدر ممتاز لفيتامين ج، وهي غنية بمجموعة المركب (ب) وفيتامينات مثل النياسين وفيتامين B6 (البيريدوكسين)، الشiamين وحمض البانتوثنيك.
- تحتوى أيضا على كميات جيدة من فيتامين K هو عامل مساعد للإنزيمات تختبر الدم ومطلوب لتعزيز العظام.
- مصدر جيد للعديد من المعادن الهامة مثل الحديد والكالسيوم والمنغنيز والمغنيسيوم.

الباذنجان كطعام:

الباذنجان من أفضل الخضروات الموسمية، وعند طهيها قد تجد حولها مادة لزجة وهذه المادة تجعل الحساء الناتج من طهي الباذنجان لذيذاً ومفيدةً جداً، وإذا كنت لا تريده عمل حساء الباذنجان يمكنك طهيها بطريقة أخرى عن طريق القلي السريع لشرائح الباذنجان بإضافة بعض الزيت والملح والبصل.

كما يمكن أن تقدم الباذنجان بالزيت كنوع من أنواع المقبّلات، فتحضر الباذنجان مع كل من البندورة، البصل، رُب البندورة، الثوم، الكزبرة، زيت الزيتون، عصير الليمون، الحامض والملح.

ويمكن أن تحضر الباذنجان مع اللحم بإستخدام المكونات التالية: اللحم، البندورة، الثوم، الكزبرة، ليمون الحامض، القرفة، الزيت النباتي، الهيل، البهار والملح.



أشكال من اطباق وطرق طبخ الباذنجان



الظروف البيئية الملائمة :

درجة الحرارة :

ان البارمية من محاصيل الجو الدافئ - الحار والتي تجود في الإنتاج وتعطى محصولاً وفيراً في درجات ٢٥ - ٣٥ درجة مئوية وعند زيادة الحرارة كثيراً عن هذا المعدل قد تؤدي إلى تأثير سلبي واضح على الثمار وهو من المحاصيل الأكثر حساسية لانخفاض درجات الحرارة حيث تؤدي إلى تكون قرون مشوهة وغير منتظمة الشكل، كما تؤدي أيضاً إلى إنخفاض حاد في كمية الإنتاج وأحياناً توقف كامل في النمو الخضري.

تأثير الحرارة على مراحل النمو المختلفة :



بما ان البارمية من المحاصيل الصيفية التي تحتاج لموسم نمو طويل دافئ وتبت البذور في درجة حرارة تتراوح من ٣٥-٢١ درجة مئوية وتأخر او لا تبت في درجة حرارة أقل من ١٥ مئوية وأعلى من ٤٠ درجة.

ويمكن إسراع إنبات بذورها في الجو البارد بتنقها في الماء لمدة لا تقل عن ٨ ساعات ثم كمرها في مكان دافئ لمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة قبل زراعتها مع مراعاة عدم زيادة مدة النقع والكمر عن اللازم حتى لا تؤدي إلى تلف البذور. أما في مرحلة النمو الخضري فإن المدى الحراري الملائم للنبات ما بين ٣٥-٢٥ درجة مئوية ويؤدي إلى ارتفاع الحرارة أكثر من ذلك إلى تليف القرون وقلة المحصول - ويؤدي الجو البارد إلى ضعف الإزهار والإثمار وتشوه القرون.

الفترة الضوئية :

تحتاج الباممية إلى أشعة الشمس المباشرة فهي نبات صيفي من الدرجة الأولى ولا يناسبها المناخ الشتوي كثيراً، الا ان الأصناف تتفاوت فيما بينها فبعضها حساسة للفترة الضوئية والبعض الآخر غير حساس، وقد تفشل البراعم الزهرية في إكمال نموها عند زيادة طول النهار عن 11 ساعة في أصناف معينة. الا أننا في الأردن لا نعاني كثيراً من مثل هذه العوامل البيئية وتعتبر الظروف الضوئية مناسبة في معظم مواعيد الزراعة والمناطق.

الترابة المناسبة

تمو الباممية في معظم أنواع الأراضي، ولكنها تفضل الأراضي الصفراء بنوعيها الخفيفة والثقيلة. ويفضل زراعتها في تربة جيدة التصريف والتهوية.

أهم مناطق زراعة وانتاج الباممية في الأردن ومميزاتها :



تنوع وتوزع زراعة الباممية بين معظم المناطق المختلفة في الأردن إعتماداً على نمط الري المتبوع (مروري أو بعلوي) في مناطق الزراعة، وحسب الخارطة الجغرافية للمملكة فيمكن تقسيمها الى المناطق الرئيسية التالية:

- مناطق الزراعة البعلية :

ويشار إليها على الخارطة بالدائرة الحمراء، وتتركز في المناطق الشفوية التي يكون فيها معدل الهطول المطري من جيد إلى مرتفع مثل مأدبا، وتم الزراعة فيها في الموسم الريعي - الصيفي.

وتتميز هذه المناطق بانخفاض تكاليف الإنتاج، حيث تتفد في معظمها على مستوى العمل العائلي، وتكون تكاليف البذور قليلة لاعتماد معظم المزارعين على الأصناف المحلية أو الرخيصة، وفي العادة لا يتم فيها استخدام أي نظام للري ولا إضافة أسمدة، بينما تستخدم المبيدات على نطاق ضيق ومنها الآمنة مثل الكبريت، وعادة ما يرغبتها المستهلك بشكل كبير جداً نظراً للطعم البلدي المميز، وتتميز بالتباين الكبير في أسعار البيع للمنتج في السوق المحلية (متوسط بين ١٠ - ٢٥ دينار / كغم)

مناطق الزراعة المروية :

يشار إلى هذه المناطق بالدائرة الزرقاء على الخارطة، وتتركز في المناطق الغورية والمناطق الشمالية الشرقية التي يكون معدل الهطول المطري فيها منخفضاً نسبياً أو دون المتوسط وتتميز بإرتفاع الحرارة صيفاً، وتم الزراعة فيها على عدة فترات متباينة. وتتميز هذه المناطق بإرتقاض تكاليف الإنتاج، وتحتاج لإضافة كميات من الري وإضافة الأسمدة وعلى فترات، وعادة ما تحتاج إلى العمالة المستأجرة وبشكل مكثف. كما تحتاج إلى بعض المعاملات الكيميائية لمكافحة الإصابة بالحشرات والفطريات. وتكون في معظمها مخصصة لأغراض التصدير، وتتميز عادة بأسعارها الجيدة في السوق المحلية (٧٥ - ١٢٥ دينار / كغم) في نيسان - آيار كمحصول مبكر.

مناطق زراعة خليطة (بعل ومروي)

وهي المناطق التي يشار إليها بالدوائر الخضراء على الخارطة، وتتركز في المناطق الشمالية التي يكون معدل الهطول المطري فيها جيداً، ولهذه المناطق قدرة عالية على الإنتاج، إلا أن هناك تباين واضح وكبير في الإنتاج من سنة إلى سنة اعتماداً على الظروف الجوية وكميات الأمطار وهي منخفضة الاستهلاك للمياه، وتتميز بأسعارها الجيدة في السوق المحلية ويخصص بعضها للتصدير ورغبة المستهلك الجيدة لها.

تقسيم الباذنجان :

تُقسم الباذنجان فنياً بعدة طرق وبناءً على مجموعة من الصفات أو الخصائص مثل:

أولاً : حسب الشكل الخارجي (القرون) :

١. الشكل المدور : Round Shape Pod

٢. الشكل الرمحي (النجمة) : Star Shape Pod



ب. الشكل الرمحي



ا. الشكل المدور

ثانياً : حسب النوع :

يتم تقسيم الباذنجان حسب النوع إلى مجموعتين رئيسيتين كالتالي:

١. المكسيكي: Mexican type (Clemson)

٢. الهندية: Indian Type (Pusa sawani)

ويظهر الإختلاف بينهما في طول القرن، اللون، التضليل، نعومة القشرة الخارجية.

ويكون في النوع المكسيكي: القرن أقصر من حيث الطول، اللون أغمق، الأضلاع أوضع، والجلد أخشن.



بـ. الهندية:



أـ. المكسيكي:

فيما يلى أهم أصناف الباذنجان التي تنجح زراعتها في الأردن:
أولاً: الأصناف البلدية



يوجد في الأردن مجموعة من الأصناف المحلية القديمة والمعروفة لدى المزارع الأردني ويطلاق عليها «الباذنجان البلدية»، وعادة ما يقوم المزارع المحلي بنفسه بإكثار بذورها يدوياً وحفظها للمواسم المختلفة ومن ثم يتداول زراعتها سنوياً، وتباين الأصناف البلدية فيما بينها باللون وطول الثمرة والطعم، ويعود هذا الإختلاف إلى التباين الوراثي بين هذه الأصناف ومنطقة إنتاجها كما يعود أيضاً لتأثير الظروف الزراعية (عوامل المناخ والتربة والري...).



وتتميز هذه الأصناف بإنتاجها المقبول وملائمتها للظروف الزراعية والبيئية وتحملها لأمراض ومشاكل التربة والأمراض السائدة في المناطق المختلفة، هذا إضافة إلى طعمها المميز واللذيد والرغبة الكبيرة لها من قبل المستهلك المحلي وعادة ما يتم قطفها والقرون صغيرة الحجم ويتبادر لونها من الأخضر الغامق إلى الأخضر المحمّر.



مدى التباين الوراثي بين أصناف الباذنجان البلدية:
الشكل، اللون ، الطول، والطعم

ثانياً: الأصناف التجارية

١ - كليمسون سباينلس : Clemson spineless

تعتبر الباذنجان من نوع كليمسون والصنف Clemson spineless من أهم أنواع وأصناف الباذنجان التي تزرع في المنطقة عموما وفي الأردن خصوصا وهو من أقدمها في السوق المحلي، وأكثرها شيوعا لدى المزارع الأردني ولسنين عديدة وذلك لتوفره قديما في السوق الأردني ويتميز ببرخص ثمن البذور وملائمتة للظروف الزراعية المحلية كما انه مرغوب لدى المستهلك الأردني. هذا وتتوفر بذورها من أكثر من مصدر كما تم إدخال العديد من الأصناف الجديدة الهجينة المطورة والمحسنة من هذا النوع تحديدا.

باذنجان كليمسون :

صنف مبكر، ويحصل فيه الإزهار والعقد بعد ٥٥ - ٧٠ يوم من الزراعة، النباتات قوية ومتوسطة الطول تصل إلى ٩٥ - ١٢٠ سم - القرون مضلعة طويلة خضراء اللون، خالية من الأشواك، نسبة الألياف منخفضة، نسبة المادة اللحمية جيدة، ذو قدرة إنتاجية جيدة .

٢- أصناف الباميا الهندية :

أ. صنف زارا Zara :

من أهم وأكثر الأصناف الهجينة إنتشاراً وزراعة في الأردن وهو ملائم للزراعة في معظم الظروف ويتميز بالإنتاج الغزير، متتحمل لإرتفاع الحرارة ومناسب للزراعات الصيفية، ويمكن قطفه للسوقين المحلي (قرون قصيرة) والتصدير (قرون طويلة)، شكل الثمرة من النوع الرمحي ومواصفات الثمار من النوع الهندية، لونها أخضر تحافظ على اللون جيداً وتبقى طرية لمدة طويلة.

ب. صنف Okra 100 :

من الأصناف الهندية الجيدة، ويتميز بالإنتاج المرتفع ونوعية الثمار وبنسبة مرتفعة من القرон المسوقة بالإضافة لملائمة الصنف لمتطلبات الأسواق المحلية والخارجية.

ج. Pausa sawani :

من الأصناف الهندية الجيدة ويوجد تجارياً في السوق من أكثر من مصدر معظمها هندية، ويتميز بالإنتاج الجيد وبنسبة جيدة من القرون المسوقة وملائمة لمتطلبات الأسواق المحلية والخارجية.



❖ كشف بأصناف الباذنجان التجارية المستوردة والمتوفرة في السوق الأردني:

كميات بذور الباذنجان المستوردة ٢٠١٤

المنشأ	الشركة المستوردة	الشركة المصدرة	الصنف
أمريكا	بلاد الشام لتجارة البذور	California Hybrids	Zarah Star F1
هولندا	القدرة لتجارة المواد الزراعية	Royal Crown Seeds	Zaytona F1
الهند	عبد الحافظ الزراعية	Maharashtra Hybrid	Green Glory F1
الهند	سيجال للمواد الزراعية	East-West Seed	Kirti F1

❖ أصناف و كميات بذور الباذنجان المستوردة لعام ٢٠١٥ :

المنشأ	الشركة المستوردة	الشركة المصدرة	الصنف
تايلاند	سيجال للمواد الزراعية	East-West Seed International Limited	Kirti 014
أمريكا	بلاد الشام	California	Sarah Star
الهند	مؤسسة الأرض الخضراء	P.K.Seed Farms(REGD)	PK-516 F1

أصناف و كميات بذور الباذنجان العادي المستوردة ٢٠١٥

أمريكا	المواد الزراعية (مقدادي)	Vikima Seed	Clemson Spineless 101
أمريكا	Modesto	عبد الحافظ الزراعية	Clemson Spineless

مواعيد الزراعة:
تختلف مواعيد زراعة الباذنجان في الأردن تبعاً لعدة عوامل وحسب مناطق الزراعة كما يلي:

١. غور الأردن:

أولاً: الزراعات المروية- المكشوفة:

موعد ومناطق الزراعة	العروة
تزرع في مناطق الأغوار الجنوبيه والوسطى اعتباراً من نهاية شهر ك ٢ وحتى ١٥ شباط	ربيعية مبكرة
تزرع في كافة مناطق الأغوار اعتباراً من نهاية شهر شباط - ١٥ نيسان	ربيعية
تزرع في مناطق الأغوار الشمالية والوسطى اعتباراً من ١٥ نيسان - ١٥ حزيران	صيفية
تزرع في مناطق الأغوار الشمالية والوسطى اعتباراً من ١٥ تموز - ١٥ اب	صيفية متأخرة

ثانياً: الزراعات المروية- المحميّه (البيوت البلاستيكية):

وهي من الزراعات المحدودة من حيث المساحة وعدد المزارعين المهتمين بها وتحتاج إلى عناية وغالباً ما تكون:

- العروة الصيفية المتأخرة وتزرع في مناطق الأغوار الشمالية والوسطى اعتباراً من ١٥ تموز - نهاية اب، حيث تتم زراعتها تحت البيوت البلاستيكية المكشوفة ومن ثم تتم تعطية البيوت بالبلاستيك مع بداية إنخفاض الحرارة ليلاً في نهاية شهر أيلول وتكرس معظم هذه الزرعة لأغراض التصدير.
- عروة ربيعية مبكرة تزرع في مناطق الأغوار الجنوبيه والوسطى اعتباراً من شهر ك ٢ تحت البيوت البلاستيكية المغطاة ومن ثم يتم إزالة الغطاء مع إرتفاع درجات الحرارة في الربيع والصيف وهي محدودة من حيث المساحة.

٢- المناطق الشفوية - والشفا غوريه :

وتتركز فيها زراعة الباميا البعلية - المكشوفة وعلى النحو التالي:

العروة	موعد ومناطق الزراعة
عروة ربيعية مبكرة	(محدودة المساحة وحرجة) وتبدأ الزراعة في معظم المناطق اعتباراً من بداية اذار - ١٥ نيسان
عروات ربيعية - صيفية	وهي زرعة رئيسية تزرع في معظم المناطق وتبدأ الزراعة اعتباراً من ١٥ نيسان - ١٥ ايار

العمليات الزراعية و خدمة المحصول :

إعداد الأرض للزراعة

يسمح التنوع الجغرافي والمناخي في الأردن بزراعة الباميا على عدة عروات كما ورد سابقاً وتخالف العمليات الزراعية بناءً على ذلك :

أولاً: الزراعات المروية - المكشوفة والمغطاة (المحمية) :

يتم حراة الأرض عدة مرات بعد التأكد من جاهزيتها للحراة (موفرة) او ان مستوى الرطوبة عند ٥٠٪ من السعة الحقلية، ويضاف السماد البلدي بمعدل ٥-٣ متر مكعب للدونم قبل الحراة الأخيرة ثم ترحف الأرض وتخطط وتسوى الخطوط ويضاف سماد الداب على خطوط الزراعة بمعدل ٥-٣ كغ للخط بطول ٥٠ م وتمد شبكة الري و توضع النقاط على مسافة الزراعة الموصى بها ٤٠-٣٠ سم ومن ثم يتم تنطية المصطبة او خطوط الزراعة بالملش الأسود المثبت على مسافات الزراعة المطلوبة.

وتحل أهمية استخدام الملش وخاصة الأسود منه حيث يساهم في المحافظة على رطوبة التربة، التقليل من نمو وكتافة الأعشاب الحولية، إضافة إلى أنه يساهم في التقليل من أضرار ملوحة التربة ويسهل بعض العمليات الزراعية.

ثانياً: الزراعة البعلية - المكشوفة :

يجب ان يتم حراة الأرض (أحياناً أكثر من مرة) جيداً في نهاية الموسم المطري بعد التأكد من وفرة التربة ومن ثم يتم الزراعة المباشرة للبذور في خطوط الحراة المعده للزراعة، وبإضاف سماد الداب والأسمدة النيتروجينية على خطوط الزراعة بمعدل ١،٥ كغ للخط.

طريقة الزراعة :

١. الزراعة المروية :

غالباً ما تتم زراعة البامية بطريقة الزراعة المباشرة للبذور وبمعدل بذرة - بذرتين في الحفرة وذلك بحسب نوعية البذور وجودتها (نسبة الإنبات) وحسب موسم الزراعة، وتقى الزراعه على خطوط الري المعده مسبقاً تحت المش الأسود المثقب وعلى عمق زراعه ٣-٥ سم وعلى ريشتين ومسافات زراعه ٢٥-٣٠ سم بين النباتات في الخط الواحد على ريشة واحدة وعلى مسافة ٨٠-١٠٠ سم بين الخطوط.

ملاحظة :

تعتبر البامية من المحاصيل صعبة التشتيل نظراً لكبر حجم البذور ونتيجة لوجود الجذر الوتدí الرئيسي القوي الذي قد يتعرض للتلف أثناء العملية مما يستدعي الحاجة إلى العناية الكبيرة في حالة التشتيل. كما تعتبر من المحاصيل البطيئة وأحياناً صعبة الإنبات.

٢. الزراعة البعلية :

تتم زراعة البامية بالطريقة المباشرة للبذور وبمعدل بذرتين - أربعة بذور في الحفرة على خطوط الحراة وعلى عمق زراعه ٣-٥ سم ومن ثم يتم تقطيع البذور بالتراب والرطب (خوفاً من الطيور والحشرات).

ملاحظة :

من الممكن إسراع الإنبات بنقع البذور في الماء وترطيبها لمدة ٢٤ ساعة فقط ومن ثم يتم زراعتها، هذا ومن الممكن إضافة بعض المواد الكيميائية - الفطرية (مثل الكابتان أو الشيرام) للبذور المنقوعة بمعدل ملعقه صغيرة لكل ١ كغم من البذور للوقاية من أمراض التربة.

مسافات الزراعة :

في حالة الزراعة المروية تزرع البذور على بعد ٢٠ - ٢٥ سم في الخط الواحد، وغالباً ما تتم الزراعة على ريشة واحدة ومسافات ٨٠ - ١٠٠ سم بين خطوط أو مصاطب الزراعة على أن تكون المصاطب بعرض ٦٠ - ٨٠ سم. يوصى بزيادة المسافة بين النباتات إلى ٣٠ - ٤٠ سم في حال الزراعة البعيلية لتجنب المنافسة على الرطوبة والعناصر الغذائية.

طرق ومسافات الزراعة في الحقل المكشوف والزراعة المحمية - الباميا :



المكشوفة على ريشتين



الزراعة المحمية - ريشة واحدة

كمية التقاوي اللازمة للزراعة :

تحتفل كمية التقاوى بإختلاف الصنف وجودة البذور، وكذلك ظروف التربة، والظروف المناخية، وحسب العروات الزراعية، موعد وطريقة، ومسافات الزراعة والتي تتأثر مباشرة بنسبة الإنبات.

ويحتاج الدونم بال المتوسط من ٥ - ٣ كغم من البذور التجارية الجيدة الإنبات والجديدة.

عملية الترقيع :

وهي خطوة هامة ينصح بعدم التأخير كثيراً في إجراءها خوفاً من حصول تباين كبير بين النباتات في الحقل ويعتمد مدى الحاجة لهذه الخطوة على نوعية وجودة البذور المستخدمة، كما تعتمد على مواعيد وطريقة ونوعية الزراعة (مروريه او بعليه) عموماً، وفي الغالب تتم عملية الترقيع بعد تكامل الإناث من ١٥-١٠ يوم من الزراعة، وذلك للجور الغائبة في العروات الدافئة، أما في العروات المبكرة والمتاخرة فيكون الترقيع بعد أسبوعين أو ثلاثة أسابيع من زراعة البذرة.

ويلجأ بعض المزارعين لعمل مشتل إحتياطي لتجنب التفاوت في حجم الأشتال معأخذ كافة الإحتياطات الالزمة عند تشتيل البامية.

عملية الخف :

ويلجأ المزارعون إلى عملية خف النباتات في الجور وانتخاب نبات واحد أو اثنين حسب مسافات الزراعة المعتمدة، وبعد التأكد من إكمال عملية الإناث ومن قوة النباتات المنتجة وتحديداً بعد ٢٠ - ٢٥ يوم من الزراعة. بعد زراعة البذور ونموها إلى حجم ١٥ سم، وهنا يقوم المزارع بترك النبات الأقوى منها وإزالة الضعيف أو الميت، بحيث تكون الشتلات المتبقية متباعدة عن بعضها البعض ٢٥ - ٣٠ سم.

تتضاع أهمية الخف في أن النباتات تحصل على إحتياجاتها من الماء والهواء والضوء والغذاء دون منافسة من النباتات الأخرى التي تشاركه نفس الحفرة مما يؤدي إلى تهوية الجذور بشكل أفضل عند الخف، وبذلك يصبح النبات أكثر قوة ومقاومة للأمراض. ومن الآثار السيئة لتأخير عملية الخف ضعف النباتات وتنافسها على الضوء والغذاء مما يؤدي إلى إستطالتها ورفع النباتات وقلة نموها ومحصولها كذلك جفاف النباتات نتيجة لتشابك جذورها.

ويجب العناية بهذه الخطوة والحرص على عدم خلخلة الحفرة عند الخف وذلك عن طريق سحب النباتات بعناية فائقة وبصورة فردية وفي وضع مائل على أن يتم الضغط على التربة حول ساق الشتلة بعد الخف مباشرة.

التسميد:

في حالة الزراعة المروية:

تعتبر الباميا من المحاصيل المجهدة والمستنزفة للكثير من العناصر الغذائية من التربة، وغالباً لا يتم إضافة أية أسمدة في حال الزراعات البعلية، الا انه يوصى بإضافة كميات جيدة من الأسمدة العضوية والأسمدة الأساسية أثناء حراة وتجهيز التربة مثل : ١٥ - ١٠ كغم سوبرفوسفات + ٢٠ - ١٥ كغم أمونياك + ١٠ - ١٥ كغم سلفات بوتاسيوم.

اما في حالة الزراعات المروية فينصح بإضافة الأسمدة التالية أثناء التحضير وحراة الأرض، ويحتاج الدونم لإضافة من ٣ - ٥ متر مكعب من السماد البلدي، و ٢٥ كغم سلفات بوتاسيوم + ٤٠ - ٣٠ كغم سوبرفوسفات و ٦ - ١٠ كغم نيتروجين، ١٥ كغم سلفات مغذيسيوم، ١٠ - ١٥ كغم كبريت زراعي. وتعتبر احتياجاته من النيتروجين والفوسفور عالية جداً، وعلى الرغم من أهمية التسميد النيتروجيني لزيادة النمو الخضرى للنباتات إلا أن التسميد البوتاسي يلعب دوراً أساسياً في خروج النموات الجديدة لذلك يجب إضافة القدر المناسب من التسميد البوتاسي خلال مرحلة النمو الخضرى مع مراعاة زيادة التسميد البوتاسي خلال مرحلة الإزهار والعقد كما ويحتاج المحصول الى كميات جيدة من الحديد بمعدل ٣-٢ كغم للدونم للموسم تعطى على شكل سماد ورقي او أثناء التسميد بالري. ويجب العمل على أن تقسم هذه الكميات على عدة دفعات متساوية الأولى بعد الزراعة والتتأكد من الإنبات والنمو بثلاثة أسابيع

❖ هنا ويوصى بإجراء تحليل كامل للتربة والمياه ومعرفة محتواها من العناصر الغذائية قبل الشروع بإعداد برنامج التسميد.

الري :

تتوقف كمية المياه التي يحتاجها نبات الباذنجان على طريقة وميعاد الزراعة، نوع التربة وقوامها، الصنف، ومرحلة النمو. يمكن أن تحمل الباذنجان الجفاف قليلاً، ولكنها تنمو بشكل أفضل بكثير عند ريها جيداً بالماء طوال فترة الصيف. وللحصول على مجموع جذري قوي لابد أن تتوفر الرطوبة الكافية في بداية مرحلة ظهور النباتات فوق سطح التربة. ومن الأفضل أن يتم سقي الباذنجان في الصباح الباكر.

وفي حال الزراعة المروية، تتم الريّة الأولى بعد الزراعة بحوالي ٣-٧ يوم (إعتماداً على مواعيد الزراعة ومحنوى التربة من الرطوبة) ، ومن ثم وبعد التأكد من تكوين مجموع جذري جيد يكون معدل الري على فترات كل ٤-٢ يوم.

اما في حال الزراعة البعلية، فإنها تعتمد تماماً على محتوى التربة الأساسي من الرطوبة، وغالباً ما تتم الزراعة في المناطق ذات معدلات الأمطار الموسمية المرتفعة. الا انه وفي بعض الأحيان وتحت ظروف الحرارة المرتفعة والجفاف الشديد ينصح باللجوء للري التكميلي وعلى فترات متباudeة.

أهم الأمراض والآفات التي تصيب محصول الباميا

تعتبر الباميا من محاصيل الخضر الصيفية والتي عادة ما تصاب بالعديد من الآفات من أهمها ما يلي:

١- أمراض أعفان الجذور والذبول : **Rhizoctonia** أمراض الرايزوكتونيا

الأعراض :

يقتل الفطر البادرات الحديثة قبل أو بمجرد ظهورها من التربة حيث يهاجم القمة النامية للبادرة. يهاجم الفطر البادرات بعد ظهورها فوق سطح التربة ويسبب بقع بنية على النبات فوق سطح التربة مباشرة، وتسبب هذه البقع ضعف الساق في البادرة في منطقة الإصابة مما يؤدي إلى سقوطها وموتها، وبزيادة الرطوبة تنتشر الإصابة لنعم الجذر وتؤدي إلى ضعف النبات وإصفاره ويسهل إقتلاعه من الأرض نظراً لموت المجموع الجذري وتحللاته.

ويمكن الحد من الإصابة بزراعه الأصناف المتحملة، الإعتدال في الري، إتباع دورة زراعية مناسبة. العناية بخدمة الأرض وتنعيمها، عدم تعميق الزراعة حتى تظهر البادرات سريعاً فوق سطح التربة.

الذبول الفيوزاريسي : **Fusarium wilt**

تبدأ الإصابة على شكل إصفار تدريجي في الأوراق السفلية ويكون ذلك عادة في جانب واحد من النباتات ومع تقدم المرض تظهر نفس الأعراض على الأوراق العليا بينما تسقط الأوراق السفلية، وبعد ذلك يجف أغلب النمو الخضرى وتموت البادرات. يظهر لوناً بنيناً فاتحاً في الحزم الوعائية للسيقان وأعناق الأوراق، كما يصيب أيضاً البادرات بمجرد إنباتها.

والظروف الملائمة لانتشار الإصابة هي الرطوبة الأرضية المنخفضة نسبياً، درجة الحرارة المناسبة لانتشار الفطر وهي ٣٠-٢٥ درجة مئوية، إصابة الجذر بالنيماتودا.

تتم مكافحة المرض بزراعة بذور أو أشتال الباذنجان في تربة نظيفة، وشراعها من مصادر موثوقة مع التأكد من خلوها من المرض. التخلص من المخلفات النباتية للمحصول السابق، العناية بالتسميد خاصة الأسمدة البوتاسية التي وجد أن لها تأثير على تقليل الإصابة بالمرض، البحث عن زراعة أصناف متحملة إن وجدت.

البياض الدقيقي Powdery Mildew

يعتبر من أهم الأمراض الفطرية التي تصيب الباذنجان وتسبب خسائر كبيرة تتراوح بين ٢٠-٨٥٪. يصيب الفطر كامل أجزاء النبات فوق سطح التربة (الساقي، الأوراق، والثمار). تظهر أعراض الفطر على شكل مستعمرات وبقع بيضاء على سطحي الورقة. تصرفر الأوراق المصابة وتتجعد وتجف تماماً. تعتبر درجات الحرارة من ٢٥-٢٨°C والجو الجاف مثالياً لتطور وانتشار المرض.



لإدارة هذا المرض:

ينصح بإتباع الوسائل الزراعية الصحيحة مثل إزالة المخلفات النباتية وتجنب زيادة الرطوبة، عدم زيادة الكثافة النباتية والحرص على وجود التهوية المناسبة بين النباتات لتقليل الظل والرطوبة اللذان يساعدان على إنتشار الإصابة. عدم المغالاة في التسميد النتيروجيني والعناء بالتسميد البوتاسي، العمل على إزالة الحشائش ونظافة الأرض جيداً.

بعد حوالي شهر إلى شهر ونصف من الزراعة يمكن الرش الوقائي بالكربيت الميكروني بمعدل ٢٥٠ غم/١٠٠ لتر ماء كل ١٥ يوم مع العناية قبل الرش بإزالة الأوراق القديمة أولاً بأول. وعند ظهور أعراض الإصابة يمكن الرش التبادلي بالسومي أيت بمعدل ٣٥ سم / ١٠٠ لتر ماء أو الروبيغان ١٥ سم / ١٠٠٠ لتر ماء أو الأفوغان بمعدل ١٠٠ سم / ١٠٠٠ لتر ماء مع الكربيت الميكروني بالمعدل السابق ذكره أو الكاراثين السائل بمعدل ٥٠ سم / ١٠٠ لتر ماء كل ١٥-١٠ يوم على حسب شدة الإصابة.

نيماتودا تعقد الجذور Root knot Nematode

تعتبر النيماتودا من أهم الآفات التي تصيب الباميا وتؤثر تأثيراً كبيراً على المحصول الناتج وتنتشر عادة في أغلب الأراضي المزروعة او التي تزرع فيها الباميا سواء كانت رملية خفيفة أو طينية ثقيلة.

تظهر الأعراض على شكل عقد وإنفاخات على الجذور ومن ثم إصفرار في المجموع الخضري وصغر حجم النبات عموماً، وقد يذبل النبات عند إرتفاع درجات الحرارة وأحياناً تموت النباتات.

ويمكن التقليل من الإصابة عن طريق العناية بحراثة الأرض وتهويتها للقضاء على اليرقات ومن خلال إتباع دورة زراعية مناسبة. كما ويساعد زراعة الأصناف القوية في ذلك وزراعة بعض النباتات الصائدة (Marry gold)، ويمكن من خلال التخلص من النباتات المصابة او بتعقيم التربة قبل الزراعة أو سقاية النباتات في حالة الإصابة الشديدة بمبيدات النيماتودا المتخصصة وينصح بإستخدام الآمن منها.

هذا وتفيد زراعة محصول الثوم في الأراضي الموبوءة ثم تقليله في الأرض وحرثه عندما يصل نموه لارتفاع من ٣٠ إلى ٣٥ سم. كذلك ويفيد عمل عجينة من فصوص

الثوم ثم تنقع في الماء ويؤخذ المحلول المائي ويرش حول جذور النباتات. كذلك يفيد خلط العرش الجاف بالثوم وأوراق الكافور الجافة بالترابة قبل الزراعة في تقليل نسبة الإصابة ويلاحظ ضرورة استخدام النباتات والفصوص السليمة الحالية من الإصابة.



الذبابة البيضاء *Bemisia tabaci*

تهاجم الذبابة البيضاء محصول الباميا بشكل كبير وتتغذى على أجزاء مختلفة من النبات مسببة إصفراره وضعفه إضافة إلى إفراز الندوة العسلية التي تؤدي إلى تشوّه الأجزاء المصابة ونمو العفن الهبّابي الذي يقلل عمليات التمثيل الضوئي. هذا وتنقل الآفة بعض الأمراض الفيروسية للباميا. ولذبابة البيضاء قدرة عالية على وضع البيض وتعطي عدداً كبيراً من الأجيال في حال كانت الظروف الجوية ملائمة وغياب المكافحة الفعالة.

لإدارة هذه الآفة في حقول الباميا ينصح بما يلي:

زراعة ذرة المكانس حول حواف الحقول لزيادة أعداد الاعداء الحيويّة. وضع المصائد اللاصقة الصفراء، زراعة الأصناف المتحملة (أصناف تصديرية).

- ويمكن اعتماد المكافحة البيولوجية حيث أثبتت الطفيليّات *Encarsia Fromsa* و *Clitostethus arcuatus* والمفترسات *Ertmocerus Mndus* و *Serangium parcesetosum* *Delphastus spp* . فعالية كبيرة في مكافحة هذه الحشرة وهي متأقلمة مع الظروف المحليّة.
- وأخيراً يمكن الرش ببعض المبيدات الكيماوية مثل: *Imidacloprid, cypermethrin*

Bemisia tabaci الذبابة البيضاء



المنَّ: (منَ الباِمِيَّةِ وَيُسَمَى بِالْبَطِيخِ أَوْ مِنَ الْقَطْنِ) *Aphis gosypii*

تتشَرَّ حشرة منَ الباِمِيَّةِ في كافَةِ مناطقِ زراعةِ الباِمِيَّةِ في المملكَةِ بِكثافةٍ عاليَّةٍ جداً في حال عدمِ مكافحته. يهاجمُ المنَّ مختلفَ أجزاءِ النباتِ الخضراءِ خصوصاً الأوراقَ والثمارِ (القرونِ) متغذياً عليها ويسحب العصارةَ من هذه الأجزاءِ مسبباً إصفاراً لها وإنكماشها إضافةً إلى إفرازِه ندوةَ عسليةَ تشوّهُ الأجزاءِ المصابةِ وتسبِّبُ نموَ العفنَ الهبابيَّ والذي يعيقُ عملياتِ التمثيلِ الضوئيِّ. كما تنقلُ هذه الحشرةُ عدداً منَ الأمراضِ الفيروسيَّةِ.



وللإدارةِ منَ الباِمِيَّةِ ينصحُ بما يلي:



زراعة بعض النباتات كالذرة والتي تساعده في زيادة أعداد وفعالية الأعداء الحيويَّة التي تهاجم حشرة منَ الباِمِيَّة والذباب البيضاء معَا كحشرات أبي العيد (ladybird beetles) وذباب السرفيد (Syrphid fly). ويساعد التخلص من بقايا المحصول بالحراثة في الحد من الإصابة. أو بالرش الكيميائي ببعض المبيدات الكيماوية مثل Imidaclorpid, cypermethrin

عثة ثمار (قرون) الباممية *Helicoverpa armigera*

تضع الحشرة من ٣٠٠-٥٠٠ بيضه خلال ٤-٧ أيام وتعذر يرقاتها في التربة. تفقس اليرقات على الأوراق ثم تبدأ بالدخول إلى الثمار أو القرون متغذية على ما بداخلها ومفرزة مخلفاتها.

لإدارة هذه الآفة يمكن مaily:

جمع الثمار المصابة أولاً بأول والتخلص منها. ويمكن استخدام طفيليات الـ profenophos ، كما ويمكن رش المبيدات Arbaryl 50WP 2 g/lit أو Trichogramma Bacillus thuringiensis % 0.05 أو استخدام المبيد الحيوي

ملاحظة عادة يفضل عدم الرش عند وصول الثمار (القرون) لمرحلة النضج.



كما سجلت الآفات التالية على محصول الباذنجان :

العناكب الحمراء :



تظهر الإصابة على شكل بقع بيضاء مكثفة على السطح العلوي للأوراق يقابلها بقع لونها بنى فاتح على السطح السفلي للأوراق وعند إشتداد الإصابة تكون خيوط عنكبوتية على السطح السفلي للأوراق.

الحفار :



الحشرة الكاملة جسمها كبير يبلغ طول الأنثى نحو 5 سم وتحفر الحشرة أنفاقها بواسطة هذه الأسنان أو تقطع جذور النباتات، وتتغذى على جذور النباتات وسيقانها وتقرض الجذور وسيقان النباتات تحت سطح الأرض مباشرةً كما تتغذى على البذور. ويفضل الحفار الأرض الخفيفة المسامية الخصبة لسهولة عمل الانفاق والحصول على الغذاء. وتنزل الحشرة إلى أعماق تحمى نفسها ضد الظروف الجوية وتتجدد ما يكفيها من الماء والحسنة لها جيل واحد في السنة. وتظهر الإصابة على شكل إصفرار الأوراق وذبول نباتات الباذنجان نتيجة لضرر النباتات من أسفل سطح التربة .

وتكون المكافحة بحرث الأرض حرثا عميقاً وذلك لتعريض أطوار الحشرة للأعداء الطبيعية وأشعة الشمس، إزالة بقايا نباتات المحصول السابق والخشائش ، او بإستخدام الطعمون السامة.

الدودة القارضة



تعرض اليرقات سيقان نبات الباذنية فوق سطح التربة أو أسفلها بقليل مما يسبب إصفار الأوراق وذبول النباتات وميلها. يلاحظ وجود يرقات الدودة القارضة أسفل النباتات المicroscopicة ولونها زيتوني غامق ومكورة عند خربشة أسفل النبات.

التعشيب :

تجري هذه العملية وعلى فترات متباينة للتخلص من الأعشاب الضارة ومن أجل تقليل السماد جيداً وللحفاظ على رطوبة التربة وعادة ما تحتاج من مرتين - ثلاث مرات في الموسم، مع ضرورة أخذ الحذر أثناء القيام بها خوفاً من إحداث أية أضرار للنبات في المراحل العمرية الأولى، أو أن تؤدي إلى خلع النباتات. هذا وينصح بالقيام بالتعشيب في مرحلة مبكرة عندما تكون الأعشاب صغيرة. يختلف مدى دورية الحاجة لها حسب الموسم وطريقة الزراعة ونظام الري والتسميد وموعد الزراعة، هذا وتقل عموماً الحاجة أو تنتهي تماماً إذا تمت الزراعة على الملش الأسود.

الدورة الزراعية :

يفضل اللجوء لنمط الدورة الزراعية لتلافي الأمراض التي تنتقل عن طريق التربة ولتجنب الإصابة أو إنتشار الشديد لآفات التربة وخاصة النيماتودا وأمراض الذبول وحتى لا يحدث إستنزاف للعناصر الغذائية بالتربيه ويوصى بتطبيقه خاصة في حال الزراعة المكشوفة.

النضج والحصاد :



يعتبر الحصاد في الباذمة من أكثر العمليات المجهدة في هذا المحصول وأكثرها أهمية وتكلفة نظراً لقلة وكفاءة الإنتاج، ويختلف ميعاد جمع ثمار الباذمة حسب الصنف وكذلك العروة المزروعة بها وعادة ما تبدأ عملية قطف قرون الباذمة لمعظم الأصناف والأنواع المتداولة في الأردن في الزراعات الرياحية الصيفية بعد مرور ٢,٥-٢ شهر

من الزراعة المباشرة للبذور، بينما تحتاج إلى مدة أطول تتراوح بين ٨٠-١٠٠ يوم في حال الزراعات المبكرة والشتوية، وقد تصل أحياناً إلى ٤-٣ شهور في العروات الباردة مع الإختلاف البسيط بين الأصناف المختلفة في موعد الحصاد.

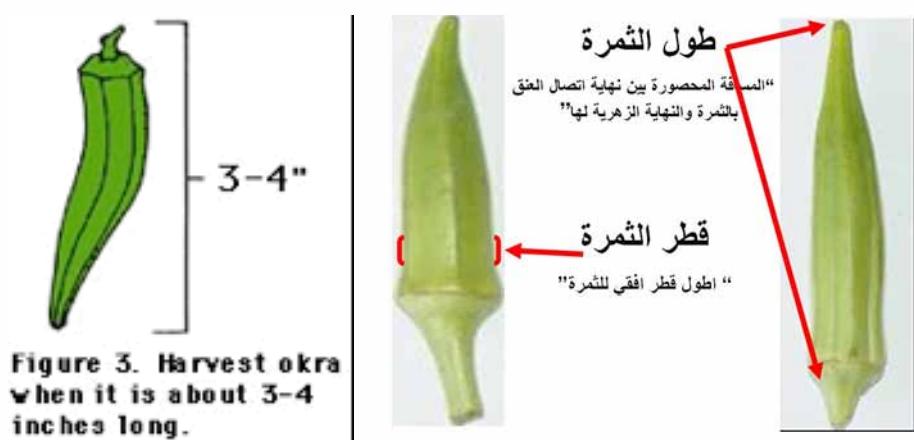
تحتاج الباذمة من ٦-٣ أيام من عملية التلقيح حتى موعد قطافها بالإعتماد على عدة عوامل كالصنف والظروف السائدة والخدمة.

وتستمر عملية الجمع والحصاد للقرون الخضراء الطازجة غير مكتملة النضج (Immature Pod) لمدة تتراوح بين ٤-٢ أشهر حسب الصنف المستخدم، وحسب مواعيد الزراعة ومستوى العناية بالمحصول (الري والتسميد).

وعادةً ما تتم عملية جمع القرون كل يوم - يومين (الزراعات الدافئة) ومن يومين - أربعة أيام (زراعات باردة) بالإعتماد على نوع الباذمة المزروعة (مكسيكي أو هندية) ومواصفات القرون المطلوبة (الطول والقطر)، السوق المستهدف (محلي أو تصدير)، وعلى الظروف المناخية. وتشير الخبرات العملية أن القيام بعملية الجمع المستمر وبشكل يومي وبدون تأخير يؤدي إلى ان يطيل موسم الحصاد وزيادة المحصول والمحافظة على جودة المنتج.

حصاد محصول الباذنجان ومواصفات القرنون:

تقطف الثمرة (القرنون) عندما يصبح طولها حوالي ٤-٣ سم (للسوق المحلي) ومن ٦-١٢ سم (لتصدير - حسب السوق المستهدف). ويكون من أهم علامات الثمرة الجاهزة للتقطف (الناضجة): اللون أخضر مميز، ذات قوام جيد، جامدة وغير لينة وعند الضغط عليها تشعر بقوامها الليفي.



ملاحظة: يتم حصاد الباذنجان للتتصدير عندما يصل طول القرن من ٣-٤ إنش (١٠-٧,٥ سم).

مؤشرات النضج:

- يستهلك في الباذنجان القرنون الخضراء الطازجة غير مكتملة النضج (Pod)
- تقطف بعد ٧-٣ أيام من عملية التلقيح او العقد.
- وصول القرنون الى الحجم والشكل (رغبة المستهلك النهائي والسوق المستهدف) واللون المطلوب والطعم المميز
- الطراوة في القرنون وعدم تصلب البذور داخلها (النضج الزائد).

كمية المحصول :

يتراوح إنتاج الدونم من البامية بين ٣-٢ طن في العروات الدافئة أما العروات الباردة فيقل معها الإنتاج بشكل ملحوظ حيث يعطى الدونم ٥-١،٥ طن /دونم. ويتفاوت الإنتاج بالإعتماد على عدة عوامل منها: الصنف المزروع، مواعيد وطريقة القطف (قرون طويلة أو قصيرة)، مستوى الري والتسميد، الظروف الجوية السائدة، مستوى الإصابات والآفات المرضية.

يعتبر معدل الإنتاج في الأردن منخفضاً مقارنة بالإنتاج العالمي حيث يتراوح الإنتاج المحلي بين ٤،٠ - ١،٣ طن / دونم ويعود ذلك لأسباب عديدة منها التفاوت الكبير بين الأصناف الهجينة والبلدية في الإنتاج ومرحلة القطف (طول القرن) ، مواعيد وطريقة الزراعة والري (مرói او بعل) وكذلك حسب مستوى خدمة المحصول من التسميد والري وبرنامج الرعایه المتبعة.



معاملات الحصاد وما بعد الحصاد :

ان من أهم توصيات الحصاد وما بعد الحصاد للبامية للحصول على منتج عالي الجودة يتناسب مع الأغراض التسويقية والتصديرية:

- ينصح بالحصاد بانتظام او يوم بعد يوم مع ضرورة إزالة القرون الناضجة عن النبات كلياً، لضمان إستمرارية الإنتاج وتخفيض العبء على النبات.



ب- يجب العمل على قطف الباذنجان في الصباح الباكر او مساءاً (لتجنب ان يكون الفاقد من الرطوبة عالي جداً وحتى لا يؤثر سلباً على المنتج كما ونوعاً ويقلل من عمره التسويقي).

ج- قطف القرون التي مازالت طرية (Soft & Non Fibrous).

د- ينصح بإستخدام القفازات ولبس الأكمام الطويلة عند قطف الباذنجان لتجنب خدشها أو ترك أية بقع على القرون.

هـ- يجب عدم وضع الإنتاج او المحصول فوق بعضه البعض في أقفاص او صناديق الجمع الكبيرة لتجنب الرضوض وعدم التهوية الجيدة وحصول الكدمات.

و- ضرورة وضع الإنتاج مباشرة في أماكن مظللة لأن بقاء المنتج في الشمس سوف يؤدي إلى تلف المحصول وفقدان الجودة.

ز- ضرورة إجراء التبريد الأولى بالسرعة الفائقة إن أمكن وتجنب استخدام الماء او الثلج في عملية التبريد.

ح- العمل على تسويق المنتج بالسرعة الممكنة وتجنب تأخير عمليات التسويق (من المحاصيل الحساسة).

هـ- ولأغراض التصدير أساساً واهداف التسويق في المحلات الكبرى (المولات-Super chain markets)، فإنه ينصح بتسويق الباذنجان من خلال وضع المنتج في عبوات كرتونية مبطنة، وإستخدام الليبل Labeling ، ووضع المعلومات الكاملة عليه (إسم المنتج والصنف، إسم المصدر وعنوانه، البلد المصدر، الوزن...)

و- يمكن تخزين الباذنجان على درجة حرارة بين ٧-١٠ م ويمكن الإحتفاظ بجودة عالية لمنطقة ١٠ - ٧ أيام، ويعتبر فقد الماء في قرون الباذنجان غير مكتملة التكوين عالي جداً، وتختلف الأصناف فيما بينها من حيث معدل فقد الماء ولتقليل هذا فقد الماء نحتاج إلى استخدام رطوبة نسبية عالية (٩٥-١٠٠٪) ويساعد ذلك في المحافظة على جودة القرون.



التخزين:

تعتبر قرون الباذنجان سريعة التلف لكن في حال الإدارة الجيدة للمحصول في ما بعد الحصاد فإنه يمكن المحافظة على صفاتها لمدة ٧-١٠ أيام.

يتم تخزين الباذنجان على درجة حرارة ٧ إلى ١٠ ورطوبة نسبية حوالي ٩٥-١٠٠٪.

التخزين على درجة حرارة أقل من ٧ م يؤدي إلى تخريب الخلايا وذبول وعفن القرون.

أما على درجة الحرارة الأعلى من ١٠ م فيؤدي إلى ذبول القرون.

وهو من المحاصيل القليلة جداً من حيث إنتاج الأيثيلين والحساسة للايثيلين. هذا ويمنع استخدام الثلج والماء لأغراض التبريد الأولى.

حفظ الباممية وتخزينها :

الطرق المتبعة في حفظ الباممية وتخزينها متنوعة، ومن أهمها:

١. الاحتفاظ بالباممية عن طريق التجفيف .

التجفيف هي أكثر الطرق شيوعاً في حفظ الباممية، وهي متواترة عبر الأجيال. حيث تقوم بإحضار التumar الجيدة من الباممية وغسلها وغليها في قدر به ماء وقليل من الملح ونصف ملعقة من عصير الليمون (للحفاظ على لونها وإفراط محتواها من الهواء، ولقتل الجراثيم والميكروبات وإزالة القاذورات العالقة بها)، وبعد أن تغلي نقوم بتصفيتها ووضعها تحت الماء البارد.

وبعد ذلك نأتي بخيط طويل وإبرة طويلة، ونقوم بصنع سلسلة من أحبال الباممية وبعد ذلك نعرضها للتجفيف. وبعد صنع أحبال الباممية، تقوم بتعليقها في مكان به هواء، وبعيداً عن أشعة الشمس، ثم ننتظر إلى أن تجف ثمار الباممية تماماً وبعدها تنزع الثمار من الحبال وتقوم بوضعها في علبة من الصفيح المناسب وتغطيتها جيداً وعدم فتحها إلا حين الإستعمال.

٢. الاحتفاظ بالباممية عن طريق التجميد .

يعتبر حفظها عن طريق التجميد أحد الطرق المتبعة، وبإتباع الإرشادات التالية: اختيار الباممية الطازجة الخضراء متوسطة الحجم، ثم غسلها جيداً تحت ماء جاري ودافئ. وبعد غسلها نقوم بإزالة القمع العلوي للثمرة وهذه العملية تحفظ الباممية من التلف وتبقي البذور في اللب، ويجب أن لا تظهر البذور أثناء قمع الباممية حيث سيؤدي ذلك إلى تلف التخزين كله، لذا يجب الحرص على ذلك أثناء هذه العملية.

ثم نضعها في إناء ماء عميق مع قليل من الملح وعندما يغلي الماء نخفض درجة الحرارة أسفل الإناء ثم نضيف الباممية حتى تملأ القدر ونتركها على النار حتى تغلي بشكل جيد. بعد أن تغلي نرفعها عن النار ونصفيها، ثم نضعها تحت الماء البارد والجاري مباشرة؛ حتى تحافظ بلونها الأخضر طوال فترة التخزين والحفظ. ومن ثم نتركها

لتبريد لمدة عشر دقائق. بعد ذلك نحضر أكياس بلاستيكية جديدة وسميكية، ونقوم بوضع كمية مناسبة من البامية بها دون ترك مساحات فارغة. ونغلق الأكياس جيداً ونقوم بكتابة تاريخ التخزين.

إشتراطات الجودة والنوعية :

١. القرون ذات لون أخضر لامع، صلبة وخلالية من الشوائب.
٢. القرون غضة وغير كبيرة في العمر (الكبيرة في العمر تكون فقيرة في النكهة، ليفية وقاسية)
٣. القرون غير باهته أو ذابلة أو مُصفرة
٤. طول القرون حسب الصنف وحسب السوق (٩-٥ سم أو ١٢-٨ سم).
٥. القرون سهلة القص من الطرف.
٦. طول حامل الثمرة كما في الصورة



متطلبات الأسواق التصديرية :

- المنتج و النوعية الجيدة.

المظهر (الحجم، اللون، الشكل)، الطعم، النكهة، القيمة الغذائية

- العمليات الزراعية السليمة:

(قطف، تعبئة، تغليف، التبريد الأولى، النقل المبرد)

- إنتاج الكميات الكافية في التوقيت المناسب مع الإنتظام والإستمرارية في الإنتاج لأغراض التصدير.

- الثقة المتبادلة والتعاون بين المنتج والمصدر والمستورد .

- تعتبر الأصناف من النوع Clemson ولأغراض التصدير هي الأكثر رغبة في الأسواق الأوروبية ، حيث تشير الدراسات إلى أن مواصفات الباميا المرغوبة في الأسواق الأوروبية هي أن يكون طول القرن ٢,٥ - ٣ انش (١٢-٧,٥ سم) ، خضراء غامقة، لها نهاية مدببة، مضلعة، المحافظة على حامل الثمرة بلون جيد.

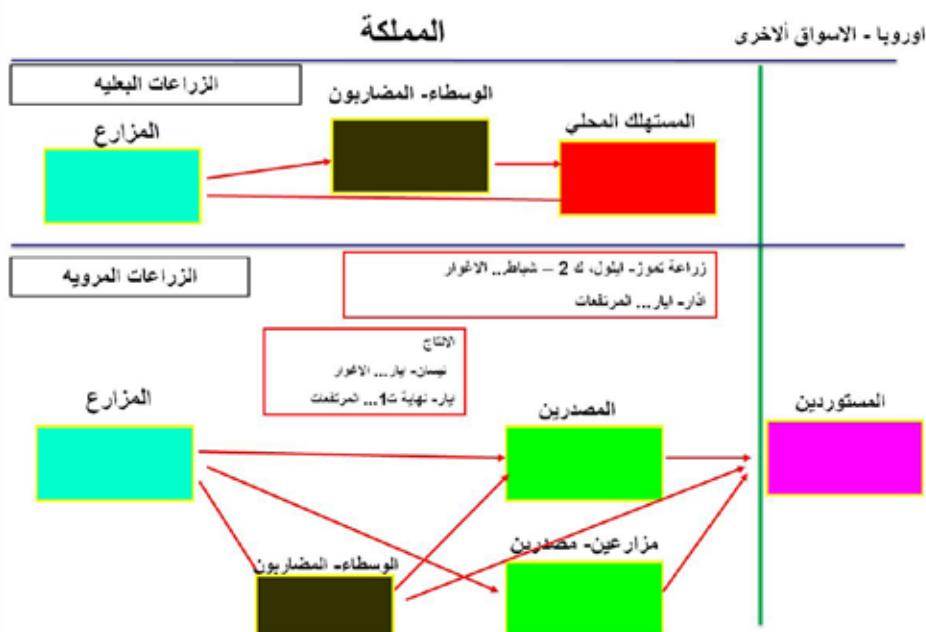
التعبئة والتغليف :

بعض النماذج والأشكال للعبوات التصديرية والتسويقية الخاصة بالباميا الموجودة في الأسواق الأردنية والعالمية.





نموذج سلسلة القيمة الغذائية - البامية :



إنتاج التقاوي (بدور) الباممية

تعتبر الباممية من المحاصيل الجافة من حيث نوع الثمرة المنتجة للبذور لها ولأغراض إنتاج التقاوي وقبل نهاية موسم الحصاد للقرون غير الناضجة والمستخدمة تسويقياً ينصح بما يلي:

- ان يقوم المزارع بالتجول جيداً في الحقل ومن ثم يقوم بإختيار مجموعة من النباتات القوية، السليمة من الاصابات الفطرية والحشرات والفيروسات.
- تترك الثمار (القرون) على هذه النباتات لحين الجفاف شبه التام والى ان يتم نضجها.
- ثم تجمع وتنشر في الشمس حتى تجف
- يتم إخراج البذور من القرون الجافة بطريقة مناسبة
- تحفظ البذور في مكان جاف ومظلل وضمن حرارة منخفضة



المواصفة القياسية - البامية - :

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالإشتراطات الواجب توفرها في قرون البامية الطازجة.

٢- التعريف

قرون البامية: هي قرون من أصناف مختلفة والمنتجة من نوع *Abelmoschus esculentus*. والتي تستهلك طازجة ولا تشمل قرون البامية المعدة للتصنيع .

٣- الإشتراطات القياسية

يجب توفير الإشتراطات القياسية التالية في قرون البامية المعدة للإستهلاك ولجميع الدرجات :

١-٣ سليمة غير مصابة بالعفن والتلف الذي يجعلها غير صالحة للإستهلاك.



ضرر بكتيري

٢-٣ كاملة التكوين.



٣-٣ نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية.

٤-٣ طازجة المظهر.

٥-٣ صلبة غير ذابلة .

٦-٣ خالية من وجود الحشرات أو أضرارها.



وجود الحشرات أو أضرارها

٧-٣ خالية من أي رطوبة غير طبيعية زائدة على السطح.

٨-٣ خاليةً من أي رائحة و / أو طعم غريبين.

٩-٣ خالية من أي أضرار ناتجة عن إنخفاض أو إرتفاع درجات الحرارة.



أضرار ناتجة عن درجات حرارة منخفضة

٩-٣ مكتملة النمو وطيرية (غير متقدمة بالنضج) .

٤- التدريج

في العادة ما يتم تدريج قرون الباذنجان إلى ثلاثة درجات كما يلي :

٤-١ الدرجة الممتازة

يجب أن تكون قرون الباذنجان في هذه الدرجة :

٤-١-١ من نوعية ممتازة .

٤-١-٢ مكتملة النمو .

٤-١-٣ خالية من جميع العيوب وخاصة تصلب البذور .

٤-١-٤ مماثلة للصنف من حيث اللون .

٤-١-٥ يجب أن تكون خالية من العيوب، بإستثناء عيوب سطحية طفيفة جداً، شريطة أن لا تؤثر على المظهر العام.

٤-١-٦ أن تخلو القرون من لفحات الشمس والتلوّن غير الطبيعي المميز للصنف .

٤-٢ الدرجة الأولى

- ٤-٢-١ يجب أن تكون القرون في هذه الدرجة جيدة التكوين .
- ٤-٢-٢ يسمح بوجود العيوب التالية :
 - عيب بسيط في الشكل .
 - تشوه بسيط في اللون لا يتجاوز ٥٪ من مجموع مساحة السطح .
 - عيوب على القرن مثل الندب والبقع والخدوش والكدمات لا تزيد عن ٢٪ من المساحة الكلية للسطح .



٤-٣ الدرجة الثانية

- ٤-٣-١ تشمل هذه الدرجة قرون الباميا التي لا تفي بإشتراطات الدرجتين الممتازة والأولى ولكنها تفي بالحد الأدنى للإشتراطات القياسية المذكورة سابقاً .
- ٤-٢-١ يجب أن تكون القرон في هذه الدرجة جيدة التكوين .

- ٤-٣-٢ يسمح بوجود العيوب التالية :
 - عيب بسيط في الشكل .
 - تشوه بسيط في اللون لا يتجاوز ١٠٪ من مجموع مساحة السطح .
 - عيوب على القرن مثل الندب والبقع والخدوش والkdمات لا تزيد عن ٥٪ من المساحة الكلية للسطح ..

٤- الإشتراطات الخاصة بالتحجيم :

ملاحظة: يصنف الباميا على أساس الطول (بالسم بدون قمع القرن)

الجدول التالي هو دليل ويمكن استخدامه لتصنيف الباميا على حسب طول القرون :

مؤشر الحجم	الطول(سم)
١	٤,٠ - ٢,٠
٢	< ٦,٠ - ٤,٠
٣	> ٨,٠ - ٦,٠
٤	< ١٠,٠ - ٨,٠
٥	١٠ Ø

٥- التفاوت :

يسمح بالتفاوتات التالية لدرجات التصنيف الواردة في البند ٤ :

٥- التجاوز في الجودة**٥-١- الدرجة الممتازة :**

يسمح بتفاوت لا يزيد عن ٥ % من عدد القرون التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الأولى أو إعتبره تفاوت مسموح به في هذه الدرجة .

٥-٢- الدرجة الأولى

يسمح بتفاوت لا يزيد على ١٠ % من عدد الشمار التي لا تفي بمتطلبات الدرجة الأولى ولكنها تفي بمتطلبات الدرجة الثانية أو إعتبره تفاوت مسموح به في هذه الدرجة .

٥-٣- الدرجة الثانية

يسمح بتفاوت لا يزيد على ١٠ % من عدد الشمار التي لا تفي بمتطلبات هذه الدرجة وحتى بأقل المتطلبات وتكون صالحة للإستهلاك .



تجاوز لا يسمح به في جميع الدرجات

٥- التجاوز في الحجم

يسمح بتفاوت لجميع الدرجات مقداره ١٠٪ عدداً من القرون المتوافقة مع الحجم لكل عبوة على أن يكون هذا التفاوت فقط القرون التي هي ضمن حدود الحجم المحدد (المعلن عنه في بطاقة البيان للعبوة الواحدة) .

٦- النقل والتخزين

تخزن قرون البامامية على درجة حرارة من ٧ سيليوس إلى ١٠ سيليوس ورطوبة نسبية ٩٥-١٠٠٪.

٧- متبقيات المبيدات

يجب أن لا تزيد حدود متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها ضمن مراجع لجنة دستور الأغذية الدولية المعتمدة بموجب قرار وزير الصناعة والتجارة رئيس مجلس إدارة المؤسسة رقم ٢ لعام ١٩٩٣ .

٨- التعبئة والتغليف

يجب توفر ما يلي :

- ١-٨ تعبأ القرون بطريقة مناسبة لحمايتها .
- ٢-٨ يجب أن تكون مواد التغليف المستعملة داخل العبوة جديدة ونظيفة ومن النوعية التي لا تسبب أية أضرار داخلية أو خارجية للثمار .
- ٣-٨ في حالة إستعمال أختام معينة أو أوراق لاصقة يجب أن يكون الحبر أو المادة اللاصقة غير ضارة .
- ٤-٨ يجب ان تكون العبوات خالية من جميع المواد الغريبة .
- ٥-٨ أن تكون محتويات العبوة المرئية مماثلة لكامل محتويات العبوة ومتماطلة الجودة من حيث الصنف والدرجة والحجم .

٩- بطاقة البيان

يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية الواردة أدناه باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى على العبوات المعدة للتصدير على أن تكون واضحة وغير قابلة للزوال وبالإمكان مشاهدتها من الجهة الخارجية.

١-٩ إسم المنتج إذا كانت محتويات العبوة غير مرئية من الجهة الخارجية.
٢-٩ بلد المنشأ.

٣-٩ منطقة الإنتاج (إختياري).
٤-٩ إسم المصدر و / أو المعيّن وعنوانه (أو العلامة التجارية إن وجدت) .
٥-٩ الدرجة.

٦-٩ إسم الصنف
٧-٩ حجم الشمار

٨-٩ طريقة الزراعة (مكشوفة أو محمية) .
٩-٩ إسم الهيئة المشرفة على التصدیر .

المراجع:

- زراعة الخضروات البعلية (الباممية). المركز الوطني للبحوث الزراعية. موسى الفياض
- مشروع إعداد برنامج حاسوبي عن زراعة الخضار (الباممية) في السعودية. جامعة الملك سعود
- حقائق في دقائق - الباممية. التوصيات للمحافظة على مواصفات الجودة بعد الحصاد. جامعة كاليفورنيا. ترجمة وإعداد. عواد حسين د. ماجدة بهجت
- إعداد محصول الباممية للتسويق. وزارة الزراعة- التسويق. المملكة العربية السعودية.
- المواصفات القياسية للخضار والفواكه. وزارة الزراعة- الأردن. احمد الفياض
- التقارير السنوية لوزارة الزراعة الأردنية
- التقارير السنوية لدائرة الاحصائيات العامة الأردنية
- التقارير الرسمية والفنية لنشاطات البعثة الفرنسية (MREA) المنفذة في الأردن بالتعاون مع المركز الوطني
- فوائد الباممية المذهلة السبعة.

(<http://www.thaqafnafsak.com/2014/01/benefits-okra.html>)

- زراعة وإنتاج الباممية. كنانه اون لاين.

<http://aradina.kenanaonline.com/topics/58860#http://kenanaonline.com/users/ENGMANO2012/posts/354571?re=354572>

- الأهمية الاقتصادية و القيمة الغذائية للباممية. الدكتور عاطف محمد إبراهيم. كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية - مصر. كنانه اون لاين.

المؤسسة الأردنية لتطوير المشاريع الاقتصادية
مشروع التنمية الاقتصادية الريفية والتشغيل

Rural Economic Growth and Employment Project (REGEP)

إدارة المشروع

هاتف : 2930 / 2084 / 2400 / 2095 + فرعى 962 (6) 56 84 568

www.jedco.gov.jo