

### النضج والحصاد

يمكن حصاد نباتات السبانخ في أى وقت ، بداية من مرحلة نمو ٥-٦ أوراق إلى ما قبل إزهارها مباشرة ، ويزداد المحصول كلما تركت النباتات لتكبير في الحجم . ولكن يجب أن يجرى الحصاد -دائماً- قبل بداية نمو الشمرخ ، وإلا فقدت النباتات قيمتها التسويقية . ويكون الحصاد عادة بعد شهر ونصف إلى شهرين ونصف من الزراعة .

تحصد السبانخ لأجل التسويق الطازج بقطع النباتات من الجذر تحت الأوراق السفلية مباشرة ، ويجرى ذلك بسكين حاد ، أو بفأس صغيرة . وفي النهار القصير . . يمكن إجراء الحصاد بقطع النباتات من فوق سطح التربة ، ثم تركها لتنمو من جديد ، وبذا يمكن الحصول على أكثر من ( حشه ) . وتؤخذ -عادة- الحشات الثلاث الأولى بعد شهر ونصف من الزراعة ، ثم كل خمسة أسابيع بعد ذلك . أما السبانخ التي تزرع لأجل التصنيع . فإنها تقطع آلياً من فوق سطح التربة بنحو ٥ ، ٢ سم .

يجب ألا يجرى الحصاد بعد المطر مباشرة ، أو بعد الندى الكثيف ؛ وذلك لأن الأوراق تكون سهلة التقصف في هذه الظروف .

يتراوح محصول الفدان من ٤ - ١٠ أطنان ، بمتوسط قدره حوالى ٧ أطنان عند تقليع النباتات بجذورها بعد اكتمال نموها . أما عند إجراء ثلاث حشات . . فمن الممكن أن يصل المحصول إلى ١٢ - ١٥ طنناً للفدان . وتتوقف كمية المحصول في أى من طريقتى الحصاد على الظروف الجوية وخصوبة التربة .

### التداول

تقلم نباتات السبانخ بعد الحصاد ؛ للتخلص من الأوراق الصفراء والمصابة بالأمراض . ويلي ذلك غسلها بالماء ، وهى تمر على سيور متحركة ؛ وذلك لأن غمرها بالماء في أحواض ، ثم انتشالها يحدث بها أضراراً كثيرة . ويراعى تداول المحصول بعناية ؛ حتى لا تتقصف أوراق النباتات وسيقانها . كما يراعى في حالة شحن المحصول عدم غسلها سلفاً ؛ حتى لا تتعرض للإصابة بالعفن ، وتركها لتذبل قليلاً قبل الشحن ؛ حتى لا تتقصف الأوراق . ويفضل تعبئة محصول السبانخ المعد للاستهلاك الطازج في أكياس من البوليثلين المثقب الذى يسمح بتبادل الغازات . ويفضل كذلك تدرج المحصول قبل تعبئته . ويمكن الرجوع إلى Sackett ( ١٩٧٥ ) بشأن رتب السبانخ ومواصفاتها في الولايات المتحدة الأمريكية .

## التخزين

يمكن تخزين السبانخ بحالة جيدة لمدة ١٠ - ١٤ يوما في درجة الصفر المئوي ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٩٠ - ٩٥ . وتفيد إضافة الثلج المجروش للمبوات لتبريد المحصول بسرعة ، والتخلص من الحرارة المنطلقة من التنفس . ومن أهم الأضرار التي تحدث للسبانخ أثناء التخزين ما يلي :

- ١ - ذبول الأوراق . ويزداد الذبول عند ارتفاع درجة الحرارة ، أو نقص الرطوبة النسبية .
- ٢ - نقص المادة الجافة نتيجة لاستهلاكها في التنفس ، الذي يزداد معدله عند ارتفاع درجة الحرارة .
- ٣ - الإصابة بالأمراض . وتزداد الإصابة عند ارتفاع درجة الحرارة .

## إنتاج البذور

### مسافة العزل

لاتعزل السبانخ عن غيرها من محاصيل الخضر ، أو محاصيل الحقل ؛ لأنها لا تُلقَّح مع أى منها . ولكن التلقيح خلطى بدرجة عالية بين أصناف السبانخ ؛ لذا .. يجب توفير مسافة عزل بينها لاتقل عن كيلومتر واحد عند إنتاج البذور المعتمدة ، وعن كيلومتر ونصف عند إنتاج بذور الأساس ( Agrawal ) . ( ١٩٨٠ ) .

### الزراعة والخدمة

تزرع البذور في أكتوبر ونوفمبر بالطريقة العادية ، وتوالى النباتات بالخدمة ، كما في حقول إنتاج المحصول التجارى ، وتترك النباتات حتى تزهر ، ويكون ذلك عادة في شهرى : فبراير ومارس ، وتنضج البذور في أبريل ومايو .

وتجرى عملية التخلص من النباتات غير المرغوب فيها على مرحلتين كما يلي :

- ١ - قبل الإزهار الرئيسى في حقل إنتاج البذور لإزالة النباتات المخالفة للصنف في طبيعة النمو ، ولون الأوراق وملمسها ، والمصابة بالأمراض ، والمذكرة الحادة extreme males ، وهى التى تزهر قبل جميع حالات الجنس الأخرى ؛ وهى تزال لسببين هما : أنها لاتنتج بذورا ، وبذا تفسح مكانها لنمو النباتات المتبقية ، كما أن إزالتها تؤدي إلى خفض نسبتها في الجيل التالى ( عند زراعة البذور المنتجة ) ، وتلك صفة مرغوبة لانخفاض محصولها من الأوراق .