

إنتاج السلق السويسري



أ. د. أحمد عبدالمنعم حسن

إنتاج السلق السويسرى

أ. د. أحمد عبدالمنعم حسن

الأستاذ بكلية الزراعة – جامعة القاهرة

نشرة إرشادية أعدت عن طريق شركة وادى النيل للتنمية الزراعية لمشروع الشمس/ هيئة كير الدولية – مصر/هيئة المعونة الأمريكية.

Swiss Chard Production

Ahmed A. Hassan

Professor of Vegetable Crops, Faculty of Agriculture, Cairo University

An extension bulletin prepared by NVG for ELSHAMS Project, Care International-Egypt, USAID.

2006

إنتاج السلق السويسرى

الأصناف

١ - البلدى :

أكثر الأصناف انتشاراً فى الزراعة فى مصر، النباتات سريعة النمو، والأوراق صغيرة الحجم. العرق الوسطى رقيق وأخضر اللون.

٢ - الرومى :

الأوراق عريضة مجعدة، خضراء قاتمة اللون، وعنق الورقة سميك، وأبيض اللون.

٣ - فورد هوك جاينت Fordhook Giant :

من أصناف السلق السويسرى، النمو الخضرى قوى، والأوراق مجعدة، لونها أخضر قاتم. العرق الوسطى عريض جداً وأبيض اللون.

٤ - فنتاج جرين Vintage Green :

صنف هجين، النمو الخضرى قوى، والأوراق ناعمة الملمس، لونها أخضر. جربت زراعته فى الجيزة وكان مبشراً.

٥ - روبراب Rhubarb :

العنق عريض والعرق الوسطى كبير، وكلاهما ذو لون أحمر مائل إلى البرتقالى. تنتشر زراعته فى كاليفورنيا.

ومن أصناف السلق السويسرى العامة الأخرى، ما يلى:

Bressane

Orea

Verca

De Nice

الاحتياجات البيئية

ينمو السلق فى معظم أنواع الأراضى، ولكن تجود زراعته فى الأراضى الطميية الثقيلة، وهو محصول شتوى، يناسبه الجو المعتدل المائل إلى البرودة. يتراوح المجال الحرارى الملائم لإنبات البذور من 10-29م، وتبلغ الحرارة المثلى للإنبات 25م، والدنيا 4م، والقصى 35م. تتحمل النباتات كلاً من الحرارة العالية والبرودة الشديدة، وتتهياً للإزهار عند تعرضها للحرارة المنخفضة.

طرق التكاثر والزراعة

يتكاثر السلق بالبذور، وتزرع بذور السلق البلدى نثراً، أو فى سطور تبعد عن بعضها البعض بمقدار 30-40 سم داخل أحواض مساحتها 2 × 3م. وتزرع بذور السلق الرومى - سراً - على جانبى خطوط بعرض 60 سم (أى يكون التخطيط بمعدل 12 خطأً فى القصبتين). أما السلق السويسرى .. فيزرع إما مثل السلق الرومى، أو تزرع

بذوره فى المشتل أولاً، ثم تشتل نباتاته بعد حوالى ١,٥ شهراً من الزراعة على جانبى خطوط بعرض ٦٠ سم – فى جور تبعد عن بعضها البعض بنحو ٢٥ سم.

وتلزم لزراعة الفدان نحو ٤ كجم من البذور فى حالة الشتل، و ٦ كجم عند الزراعة سراً على جانبى الخطوط ، و ٨ كجم عند الزراعة نثراً فى أحواض.

مواعيد الزراعة

تعتبر الفترة من سبتمبر إلى نوفمبر أنسب موعد لزراعة السلق، ولكن يزرع السلق البلدى فى مصر على مدار العام – فيما عدا فى الأشهر الشديدة الحرارة من مايو إلى يوليو، كما تمتد زراعة السلق الرومى والسلق السويسرى من أغسطس إلى فبراير.

عمليات الخدمة

الخف

تجرى عملية الخف فى حالة زراعة السلق الرومى أو السلق السويسرى – سراً – على جانبى الخطوط، ويكون ذلك على مراحل، بحيث تصبح النباتات على مسافة ٥ ثم، ١٠، ثم ٢٥ سم من بعضها البعض بعد الخف المتتالية، مع تسويق النباتات التى يتم خفها.

التخلص من الأعشاب الضارة

تتم إزالة الحشائش بالعزق السطحى للخطوط، أو بين سطور الزراعة فى الأحواض عندما تكون النباتات صغيرة.

الرى

يلزم توفير الرطوبة الأرضية – بصفة دائمة – بالرى المنتظم؛ لأن السلق محصول ورقى؛ إذ يؤدى تعرض النباتات للعطش إلى توقف النمو ورداءة صفات الأوراق.

التسميد

يمكن تسميد السلق – عند الرى بالغمر – بنحو ٢٥م^٣ من السماد العضوى، تضاف أثناء إعداد الحقل، ويضاف معها ١٠٠ كجم سلفات نشادر، و ٣٠٠ كجم سوبر فوسفات الكالسيوم، و ١٠٠ كجم سلفات البوتاسيوم. وتلزم إضافة نحو ٣٠٠ كجم أخرى من نترات النشادر + ١٠٠ كجم سلفات بوتاسيوم على ٣ دفعات أثناء النمو.

وفى حالة زراعة السلق فى الأراضى الصحراوية – مع الرى بالتنقيط – يتبع برنامج التسميد ذاته المبين أعلاه، ولكن مع زيادة كميات الأسمدة المستعملة بنسبة ٢٠٪ وإضافتها أسبوعياً بكميات متساوية تقريباً.

الحصاد، والتداول، والتخزين

يحصد السلق البلدى المزروع - صيفاً - بقلع النباتات من جذورها بمجرد بلوغها حجماً تصلح معه للتسويق، وقبل أن تتجه نحو الإزهار. أما السلق البلدى المزروع فى سبتمبر وأكتوبر .. فإنه يعطى من ٣-٤ حشات، تكون الأولى بعد (١,٥-٢ شهر) من الزراعة، ثم كل ثلاثة أسابيع بعد ذلك. ويجرى حش النباتات من أعلى سطح التربة بنحو ٢,٥ سم.

ويبدأ حصاد السلق الرومى، والسلق السويسرى بعد الزراعة بنحو شهرين أيضاً، ويجرى إما بقطع الأوراق الخارجية الكبيرة بسكين من فوق سطح التربة بنحو ٣-٥ سم فى المساحات الصغيرة، أو بحش النباتات من فوق مستوى القمة النامية فى المساحات الكبيرة، ويكرر ذلك عدة مرات خلال الموسم كلما وصلت الأوراق إلى حجم مناسب للتسويق.

وتجدر الإشارة إلى أن تأخير الحصاد يؤدى على فقدان الأوراق لطراوتها، واكتسابها طعماً غير مرغوب.

ويراعى عدم ضغط السلق عند تعبئته حتى لا تجرح الأوراق وتتكسر.

ويناسب تخزين السلق حرارة الصفر المئوى ورطوبة نسبية ٩٥-٩٨٪.