

اعداد الاستاذ الدكتور حسام عبد النبي من خلال الاستعانه بالمواقع المختلفه على شبكه الانترنت

الخرشوف



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي

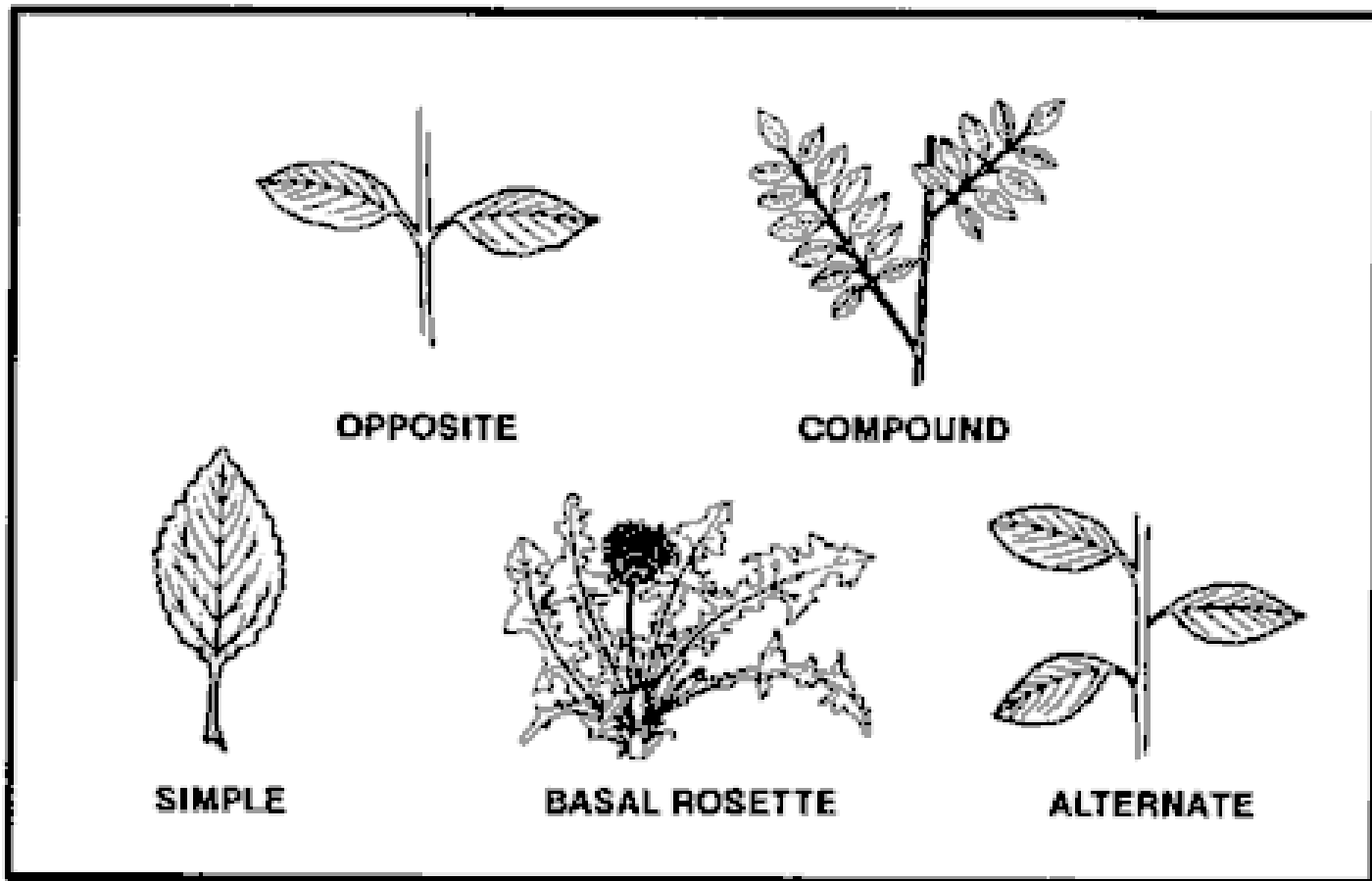


Figure 9-3. Leaf arrangements.



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي





اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



BRACTS

RECEPTACLE

IMMATURE
FLORETS

اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



Artichoke plants grown from seed in nursery flats are being prepared for transplanting into the field. These young plants will be carefully removed from the flats with soil and roots intact



Two individual artichoke transplants removed from nursery flats will be planted by hand into the field. Transplanting artichokes is a common production practice in southern California

اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



Plants at approximately five weeks after transplanting; at stage for early GA application

اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



Verticillium or *Pythium*



Damping-off of seedling
(*Pythium*)

Bract darkening of globe
artichoke bud caused by environmental
stress and resultant calcium deficiency





اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي

نبات معروف من العائلة المركبة ، أرضي شوكي خضراوي ، ومن الممكن زراعة الخرشوف في
الحدائق في الأجواء المعتدلة

يحتوى على فيتامين (أ) ، (ب) وأملاح الفسفور والمنجنيز ومادة الأينولين ومادة سينارين
عرفه قدماء المصريين ، وانتشر في المنطقة العربية ، ثم نقل إلى أسبانيا وأوروبا بعد الفتح
الإسلامي

الأجزاء التي تستعمل للعلاج الأوراق والعنق

يحتوى الخرشوف على مادة " الأينولين " وهى مادة نشوية تفيد الذين يبذلون جهداً عضلياً
كما يحتوى على مادة " سينارين " المدرة للصفراء والمفيدة في أمراض الكبد ، وهى مادة مرّة تزول
بسلقه في الماء أو تحليتها بالعسل

منقوع ورق الخرشوف يفيد في تنشيط إفرازات الكبد والمرارة وإدرار البول
وفي منتجات الخرشوف علاج لمعظم الأمراض التي يسببها زيادة الكولسترول كتصلب الشرايين
والذبحة الصدرية ونوبات القلب واحتقان المخ

ويفضل أكل الخرشوف نيئاً طازجاً حتى لا يفقد بعض فوائده

ويفيد الخرشوف في علاج البدانة والطفح الجلدي

يمنع من تناول الخرشوف المصابون بالروماتيزم والتهاب المفاصل والنقرس وأصحاب المسالك
البولية الضعيفة والمصابون بالحساسية



الموطن الاصى

اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



الازهار فى نوره الخرشوف

الخرشوف البري



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبى



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي

Chronicle / Craig Lee



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي

كل ١٠٠ جم من الجزء الصالح للاستعمال من نورة
الخرشوف تحتوى على المكونات الغذائية التالية.. (٩)
سعرات حرارية، ٢.٩ جم بروتين، ٠.٢ جم دهون،
١٠.٦ جم سكريات كلية، ٢.٤ جم ألياف، ٠.٨ مجم
كالسيوم، ٨.٨ مجم فوسفور، و ١.٣ مجم حديد، ٤٣ مجم
صوديوم، ١٦٠ وحدة دولية من فيتامين A، و ٠.٠٥ مجم
ريبو فلافين، و واحد مجم نياسين، و ١٢ مجم حامض
الاسكوربيك).

الخرشوف من محاصيل الخضر غير التقليدية والتي لها أهمية فى الإنتاج المحلي والتصدير ... والذى تشتهر مصر بإنتاجه عالمياً من خلال محافظة البحيرة وخاصة منطقة كفر الدوار التى أصبحت معروفة على مستوى إنتاج الخرشوف عالمياً ... وقد كانت هناك مجهودات طيبة كثيرة من علمائنا المخلصين لزيادة إنتاج الخرشوف إدخال أصناف جديدة مطلوبة فى الأسواق الخارجية ، وتتصف بالإنتاج العالى والبكر ..

للخرشوف أهمية طبية فى تقوية القلب، حيث إنه غنى
بالمركبات الفينولية والفلافونات وسكر الاثيولين والألياف والأملاح
المعدنية.

ويحتوى الخرشوف أيضاً على مادة السينارين، ذات الفائدة فى
علاج أمراض الكبد والمرارة وخفض نسبة السكر والكوليسترول
فى الدم، وخفض ضغط الدم.

كما أن الخرشوف يستخدم كذلك فى علاج تصلب الشرايين
وتطهير المعدة والأمعاء وتنشيط الذهن، وفتح الشهية، وتقوية
عضلات الجسم المختلفة، وخفض درجة حرارة الجسم وإزالة
رائحة العرق.

إنتاج الخرشوف خلال مواسم الزراعة الثلاثة عام ٢٠٠٠/٢٠٠١ فى كفر الدوار

كمية الثورات المصدرة		جملة الإنتاج بالتورة	متوسط إنتاج الفدان بالتورة (فدان)	المساحة	المركز
مجهز	طازج				
-	6000000	67034000	24200	2770	أبوالمطامير
12000000	5000000	77542000	27400	2830	كفر الدوار
-	-	4437000	25500	174	أبو حمص
12000000	11000000	14901300	25807	5774	الإجمالى



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي

الخرشوف المحلى :

وهو الصنف الشائع زراعته فى مصر وهو خليط من عدة أصناف تعتمد على تعدد مصادر التقاوى وحدوث خلط بينها ،ولذلك تتعدد أشكال النورات وألوانها وبالتالي لا يصلح للتصدير.

الإيطالى:

تمتاز النورة بإستطالة مستدقة عند الطرف وحجمها متوسط غالبا .. واللون فى الثمار الناضجة أرجوانى ، ويصلح للتصدير.

الفرتساوى:

النورة مستديرة الشكل تقريبا ولونها أرجوانى ، ويعطى إنتاجًا وفيرًا ، ولكنه متأخر فى الإنتاج.. يصلح فى صناعة الحفظ وجارى عزل السلالات الممتازة منه وإعادة تكاثرها بعد تدهور إنتاجه.

أمبريال ستار:

النورات ذات حجم كبير واللون أخضر مشوب بالبنفسجى ونموه الخضرى كبير ، عديم الأشواك والنورة مندمجة يصلح للزراعة فى الأراضى الجديدة وزيادة إنتاجه عن الأصناف السابقة.

الفيوليت:

النورة مستطيلة مستدقة من الطرف ولونها بنفسجى وهو صنف صالح للتصدير ، وجارى نشره فى مناطق زراعة التصدير.

جرين جلوب:

النورة كبيرة الحجم ولونها أخضر داكن مندمجة عديمة الأشواك تحت التجارب.

لارج جرين جلوب :

النورة الكبيرة الحجم وذات لون أخضر ، يشوبها اللون الأرجوانى تميل للاستطالة ، وحيدة الاندماج ، والنبات له نمو خضرى قوى ومحصول كبير.



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعتاد د/ حسام السعيد عبد النبي

تأثير المناخ على جودة الخرشوف:

يفضل زراعة الخرشوف في الجو المعتدل المائل للبرودة ، حيث يؤدي هذا المناخ لتكون نورات جيدة ذات قنابات سميكة لحمية كبيرة الحجم بطيئة النمو .. حيث إن سرعة النمو تؤدي إلى إنفراج القنابات إلى الخارج وتتليف .. كما هو الحال في نهاية الموسم



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



حصاد الخرثوف
اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي



اعداد د/ حسام السعيد عبد الله

organic baby artichokes



اعداد د/ حسام السعيد عبد النبي