

دستور العمل فنی زراعت خرما

مقدمه :

درخت خرما گیاهی با ارزش است که علاوه بر تازه خوری میوه آن از هسته آن برای تغذیه دام و از برگها و ساقه آن جهت پوشش سقف، تهیه سبد، حصیر، نئوپان و غیره استفاده میشود. با توجه به شوری و بالا بودن سطح ایستابی و وزش باد که مانعی برای گسترش محصولات باغبانی در منطقه سیستان می باشد، درخت خرما می تواند در سیستم باغی منطقه می تواند قرار گیرد و با توجه به فاصله زیاد کشت، اثرات سایه اندازی و بادشکنی مطلوب، امکان کشت و کار سایر محصولات حساس در فواصل آنها وجود دارد و باعث بهبود عملکرد کمی و کیفی آنها خواهد گردید.



توصیه های به زراعی:

انتخاب زمین و تهیه بستر:

پس از انتخاب زمین مناسب، جهت افزایش درصد گیرایی و رشد بهتر گیاه بعد از اجرای نقشه کاشت به فاصله 8×6 متر و مشخص شدن محل های کشت بایستی اقدام به گوده برداری و چاله زنی بابعاد حدود $1 \times 1 \times 1$ متر گردد. سپس باخاک هر چاله مقدار حدود ۵۰ کیلوگرم کود حیوانی پوسیده، ۱ کیلوگرم سولفات پتاسیم، ۲ کیلوگرم سوپر فسفات تریپل، و ۲ کیلوگرم سولفات آمونیم مخلوط کرده و چاله پرشده ۱-۲ مرحله آبیاری می شود تا کاملاً نشست نماید در صورتیکه بافت خاک سنگین باشد بایستی مقداری ماسه شیرین نیز به آن مخلوط گردد، ضمناً بهتر است در در مزرعه یونجه اقدام به کشت خرما گردد تا از زمین آن بهره برداری بیشترگردد.

زمان مناسب کشت:

زمان مناسب برای ایجاد نخلستان در منطقه سیستان اسفند، فروردین و اواخر شهریور ماه می باشد. با توجه به وجود تنش های محیطی و عدم ثبات آب، جهت افزایش درصد گیرایی و تسریع در باردهی بهتر است که از گلدانهای تکثیر شده به روش کشت بافت که گیاه ارتفاع حدود ۴۰-۳۰ سانتیمتر و ۱-۲ برگ اصلی داشته باشند.

زمان برداشت:

برداشت رطب از اواسط مرداد شروع و برداشت خرما از اوایل شهریور تا اواسط مهرماه با توجه به پائین بودن رطوبت نسبی و وزش باد در منطقه ارقام تر حتماً بایستی بلافاصله پس از رسیدن به مرحله رطب برداشت شوند. در غیر این صورت علاوه بر نشستن گردو خاک، پوست از گوشت جدا شده و کیفیت آنها کاهش می یابد.

پس از برداشت، جهت حذف گرد و خاک بایستی شستشوی سطحی شده و پس از خشک شدن بسته بندی گردند و در یخچال و سردخانه نگهداری شود و به مرور به بازار مصرف عرضه گردد.

در منطقه سیستان از میوه خرما برای تهیه کلوچه، رنگینک با گندم و کنجد برشته، سرخ نمودن خرما با روغن و تخم مرغ (خاگینه) و همچنین در بعضی شیرینی جات، شیر خرما و غیره استفاده میشود.

ارقام مناسب خرما :

با توجه به شرایط خاص اقلیم منطقه که دارای وزش باد و رطوبت نسبی پایین است ، ارقام خشک و نیمه خشک از جمله زاهدی و ربی قابل توصیه هستند. رقم مضافتی در مناطقی که آب دائمی دارند از جمله منازل با پوشش خوشه آن با پارچه کیسه ای متقال یا توری پارچه ای با منافذ ریز مناسب است.

روش کشت :

پس از آبیاری و نشست خاک چاله ها در اسفند و فروردین اقدام به کشت گلدانهای کشت بافتی خرما یا پاجوش می گردد نهال ها بایستی طوری غرس گردند که جوانه انتهایی در موقع آبیاری از آب بیرون باشد چون غرقاب شدن و ماندن آب زیاد داخل خاک در محل ریشه باعث پوسیدگی آن می گردد. برای کشت پاجوش پس از حذف برگهای اضافی و حذف انتهای برگها از ارتفاع حدود ۱ متری، دور برگها توسط نخ یا برگ خرما بسته شده و در کنار جوی غرس می گردد به طوری که ریشه ها در حدود ۴۰-۳۰ سانتی متر داخل خاک باشد و جوانه انتهایی مقداری بالاتر از سطح آب آبیاری قرار گیرد.

حفاظت از گرما و سرما :

پس از کاشت ، چون نهال ها کوچک هستند جهت جلوگیری از تابش شدید آفتاب و بادزدگی و در زمستان جهت جلوگیری از خطر سرما دور آنها را توسط برگهای خشک خرما یا پرده حصیری پوشش می دهند.

آبیاری :

در سال اول جهت استقرار مطلوب آبیاری منظم نهال ها ضروری است .

هرس :

هرس برگهای خشکیده، ته برگها و خوشه ها بایستی به موقع انجام گیرد.

گرده افشانی :

زمان گرده افشانی در منطقه سیستان از اواسط اسفند تا پایان فروردین ماه است که در این صورت گرده افشانی ۳-۵ خوشچه نر را در خوشه گل ماده گذاشته و با برگچه های خرما یا نخ کمی بسته می شود. در صورت گرده افشانی با دستگاه گرده افشان پس از جمع آوری گرده ها آنها را به نسبت ۲۰ به ۸۰ درصد با سبوس آسیاب شده مخلوط کرده و پس از باز شدن اسپاتهای ماده ۲-۱ مرحله روی آنها در اواسط روز پاشیده می شود.

برداشت رطب از اواسط مرداد شروع و برداشت خرما از اوایل شهریور تا اواسط مهر ماه ادامه دارد.

جدول زمانی مراحل اجرایی کشت و کار خرما:

بهمن : کود پاشی ، آبیاری ، وجین

اسفند و فروردین : هرس ، گرده افشانی ، آبیاری ، کاشت

اردیبهشت ، خرداد ، تیر : مراقبتهای زراعی شامل آبیاری ، کود سرک ، مبارزه با آفات و علفهای

هرز مرداد ، شهریور ، مهر : برداشت ، ادامه مراقبتهای زراعی ، بسته بندی و عرضه به بازار مصرف.

ادامه دارد. با توجه به پائین بودن رطوبت نسبی و وزش باد در منطقه ارقام تر حتماً بایستی

بلافاصله پس از رسیدن به مرحله رطب برداشت شوند. در غیر این صورت علاوه بر

نشستن گرد و خاک ، پوست از گوشت جدا شده و کیفیت آنها کاهش می یابد.

پس از برداشت ، جهت حذف گرد و خاک بایستی شستشوی سطحی انجام و پس از

خشک شدن بسته بندی گردند و در یخچال و سردخانه نگهداری شود و به مرور به بازار

مصرف عرضه گردد.