

إجابات أسئلة الدرس

السؤال الأول:

التشتيل: زراعة بذور بعض الخضراوات في أوعية خاصة تُهَيَأُ فيها الظروف الملائمة للإنبات، وإنتاج نباتات صغيرة أي أشتال سليمة وقوية وخالية من الأمراض، ثم تنقل الأشتال عند وصولها إلى حجمٍ مناسبٍ إلى الحقل، حيث تنمو وتنتج المحصول.

السؤال الثاني:

مقارنة بين المنبت المدفأ، والمنبت غير المدفأ:

| المنبت غير المدفأ | المنبت المدفأ | |
|--|---|-----------------|
| أشعة الشمس فقط وتغطي المنابت بأغطية من الزجاج أو البلاستيك في المناطق الباردة | السخانات الكهربائية أشعة الشمس مدفأة الزيت البلدي غير المختمر أنابيب الماء الساخن | وسيلة التدفئة |
| البصل الملفوف الزهرة | الفلفل البندورة الباذنجان | أنواع الخضراوات |

السؤال الثالث:

أمور تجب مراعاتها عند اختيار موقع المنبت:

1. أن يكون الموقع معرضاً لأشعة الشمس.
2. أن يكون محمياً من الرياح.
3. أن تكون مساحته مناسبة.

السؤال الرابع:

من أهداف لتشتيل نباتات الخضراوات:

1. إنتاج أشتال قوية.
2. إنتاج أشتال غير مصابة وخالية من الأمراض والحشرات.
3. زيادة نسبة نجاح الزراعة بالأشتال.

السؤال الخامس:

علل ما يأتي:

أ- عند إعداد منبت مُدفاً تُخلط تربة المنبت بسمادٍ بلديٍّ غير مختمر:

لإنتاج حرارة يمكن الإفادة منها في تدفئة المنبت.

ب- تُعد طريقة إنتاج أشتال الخضراوات الأكثر انتشاراً:

كونها قليلة التكاليف، وكذلك يمكن استخدامها في أماكن مغلقة ومعزولة كالبيوت البلاستيكية أو الزجاجية، وتنتج كذلك أشتال قوية.

ج- تحتوي كل صينية تشتيل على عددٍ كبيرٍ من العيون:

وذلك من أجل زيادة عدد البذور التي تتم زراعتها، وكذلك ضمان نسبة نجاح أكبر لعملية التشتيل.

السؤال السادس:

الوسط الزراعي المستعمل في صواني التشتيل هو البيتموس.