



نکات مهم

امام جعفر صادق (ع): کشاورزی و درختکاری کنید. به خدا قسم هیچ کاری برای مردم حلال تر و پاکیزه تر از آن نیست.



مهم‌ترین گیاهان زراعی:

گندم، برنج، جو، ذرت

غلات

۱

لوبیا، نخود، عدس، ماش و ...

میوه‌جات

۲

گوجه فرنگی، هویج، خیار، هندوانه، بادمجان، کدو و ...

معمولات جالیزی

۳



نکته: گندم و برنج، خوراک روزانه و غذای اصلی مردم کشور ما است.

گندم

۱

گیاهی یکساله است و به دو شکل پاییزه و بهاره کشت می شود و کشت آن در همه استان های کشور رایج است. از گندم آرد و سپس از آرد نان تهیه می شود. این محصول به هر دو صورت دیم و آبی کشت می شود.

برنج

۲



شالی کاران

گیاهی یکساله است که از نظر شرایط طبیعی در نواحی مرطوب و نسبتاً معتدل به دست می آید. بیش از نیمی از برنج کشور ما در استان های شمالی (گیلان، مازندران و گلستان) تولید می شود. البته استان های قزوین، اصفهان، خوزستان، فارس و سیستان و بلوچستان هم در کشت برنج فعال هستند.



شالیزار

نکته: به زمین های کشت برنج، شالیزار می گویند و به کسانی که در شالیزار برنج می کارند، شالی کار گفته می شود.

نکته: حبوبات و محصولات جالیزی مهم ترین منبع غذایی بعد از غلات هستند که تقریباً در همه استان های کشور ما کشت می شوند.

گلخانه ی کشت گوجه فرنگی



گلخانه ی پرورش گل

کشت گلخانه ای:

با ایجاد گلخانه که محیطی مصنوعی برای کشت گیاهان است، می توانیم هر محصول را در هر منطقه ی آب و هوایی و در همه فصول سال کشت کنیم، زیرا آب و هوا، نور، گرما و رطوبت گلخانه را با دستگاه های مخصوص می توانیم کنترل کنیم. این نوع کشت جهت صرفه جویی در مصرف آب بسیار مفید است. امروزه انواع میوه ها و محصولات جالیزی، سبزیجات و قارچ های خوراکی و حتی گل و گیاهان تزئینی را در گلخانه ها کشت می کنند.

کشت و پرورش انواع میوه‌های سردسیری و گرمسیری را باغداری می‌گویند. بخشی از میوه‌های سردسیری و هسته‌دار مانند هلو، زردآلو، آلو، گوجه و آلبالو به صورت خشکبار و بعضی محصولات گرمسیری مانند خرما و پسته‌ی ایران به دلیل مرغوب بودن به خارج از کشور صادر می‌شود.

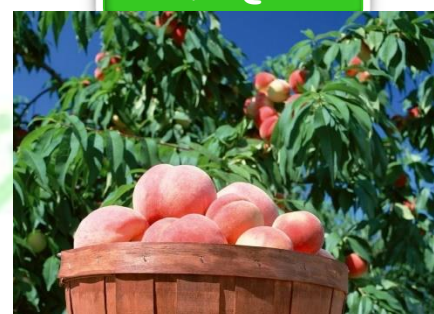
باغ پسته



نخلستان خرما



باغ هلو



محصولات کشاورزی چگونه به دست ما می‌رسد؟

سردخانه



محصولات کشاورزی پس از تولید برای فروش به بازارهای دور و نزدیک برده شده یا در انبارها و سردخانه‌ها نگهداری و ذخیره می‌شوند. محصولاتی که زود خراب می‌شوند مانند گوجه فرنگی، توت فرنگی، زردآلو و ... باید هر چه سریع‌تر به بازارهای نزدیک برده شوند ولی بعضی محصولات مانند سیب، سیب‌زمینی، پرتقال و ... را می‌توان مدتی در سردخانه‌ها نگهداری کرد.

نکته: صرفه جویی، درست مصرف کردن و نگهداری صحیح از محصولات کشاورزی، بسیار مهم است.



خسته نباشی پسر پر تلاشم