

درس پنجم

عوامل مؤثر در کشاورزی



نکات مربوط به درس

- ۱- بخش عمده‌ی غذای ما از راه کشاورزی به دست می‌آید.
- ۲- کشاورزی سه مرحله دارد: ۱) کاشت ۲) داشت ۳) برداشت
- ۳- دو عامل در کشاورزی مؤثر هستند: ۱) عوامل طبیعی ۲) عوامل انسانی
- ۴- عوامل طبیعی سه دسته هستند: ۱) خاک ۲) آب و هوا ۳) آب
- ۵- عوامل انسانی به چهار دسته تقسیم می‌شوند: ۱) نیروی کار ۲) ابزار و وسایل ۳) سرمایه ۴) مواد (نهادها)
- ۶- همه‌ی زمین‌ها قابل کشت نیستند.
- ۷- زمین‌های پرشیب و سنگلاخ برای کشاورزی مناسب نیستند.
- ۸- خاک‌های آهکی یا نمکی در نواحی خشک، استعداد کشاورزی ندارند.
- ۹- دشت‌های هموار یا جلگه‌ها که خاک‌های آبرفتی و حاصل‌خیز دارند برای کشاورزی مناسبند.
- ۱۰- هر محصول کشاورزی با یک نوع شرایط آب و هوایی سازگاری دارد.
- ۱۱- درخت خرما در مناطق گرمسیری رشد می‌کند.
- ۱۲- سیب‌زمینی گیاهی سردسیری است.
- ۱۳- برنج به آب و هوای معتدل و مرطوب نیاز دارد.
- ۱۴- آب و هوا در کشور ما متنوع است و به همین دلیل محصولات مختلف کشاورزی در کشور ما به دست می‌آیند.
- ۱۵- آب مورد نیاز کشاورزی از آب باران و رودها تأمین می‌شود.
- ۱۶- علاوه بر رودها و آب باران از آب‌های زیرزمینی (چاه یا قنات) هم برای کشاورزی استفاده می‌کنند.
- ۱۷- بخش وسیعی از کشور ایران در منطقه‌ی خشک و نیمه‌خشک قرار دارد.
- ۱۸- کشور ایران جزء کشورهای کم‌باران جهان است.
- ۱۹- متوسط بارندگی سالیانه در ایران ۲۶۰ میلی‌متر و میانگین بارندگی جهانی ۳۵۰ میلی‌متر است.
- ۲۰- نیروی کار در کشاورزی به افراد ماهر (کشاورز - آبیاری - علف‌چین - مهندس کشاورزی) می‌گویند.
- ۲۱- در بخش کشاورزی اگر سرمایه‌ی ما کافی نباشد بهتر است با دیگران شریک شویم یا وام بگیریم.
- ۲۲- در کشاورزی به ابزار و وسایل مخصوص برای شخم زدن، آبیاری، درو کردن، کندن علف‌های هرز و ... نیاز داریم.
- ۲۳- بذر، کود و سم جزء مواد (نهادها) هستند.
- ۲۴- با مصرف میوه‌های کشور خود از کشاورزان حمایت می‌کنیم و سرمایه از کشور ما خارج نمی‌شود.
- ۲۵- چون ایران یک کشور آفتابی است، میوه‌ها و سبزیجات آن نسبت به بسیاری از کشورهای دیگر جهان، خوش‌عطرتر و خوشمزه‌تر هستند.
- ۲۶- آفت سب به مزارع گندم خسارت وارد می‌کند.
- ۲۷- سازمان غله و طیور خرید محصول گندم کشاورزان را به عهده دارد.
- ۲۸- برای خرید و تهیه‌ی سم و کود، کشاورزان به اداره‌ی کشاورزی مراجعه می‌کنند.
- ۲۹- بارش‌های ناگهانی مانند تگرگ به شکوفه‌های درختان آسیب وارد می‌کنند.
- ۳۰- در شهر فیروزآباد به دلیل وجود آب کافی و آفتاب مناسب در این ناحیه امکان برداشت دو بار محصول در یک سال وجود دارد.
- ۳۱- در شهر اهواز خورش بامیه غذای مورد علاقه‌ی اهوازی‌ها است و در آن از گوشت، پیاز، زردچوبه و رب گوجه‌فرنگی استفاده می‌شود.
- ۳۲- شهر مراغه در استان آذربایجان شرقی قرار دارد و غذای معروف آن کوفته‌ی تبریزی است که از برنج، گوشت، پیاز، آلو، آرد نخودچی، تخم‌مرغ، لپه و گردوی خرد شده درست می‌شود.
- ۳۳- در شهر لاهیجان غذای معروف میرزا قاسمی است که در پخت آن بادمجان، گوجه‌فرنگی، سیر، تخم‌مرغ و روغن به کار می‌رود.

درس ششم

محصولات کشاورزی از تولید تا مصرف



نکات مربوط به درس



- ۱- زراعت و باغداری دو فعالیت مهم کشاورزی هستند.
- ۲- زراعت یعنی کشت و پرورش گیاهانی که بعد از کاشت دانه، حداکثر تا یک سال محصول می‌دهند. مانند: گندم، جو، گوجه‌فرنگی و هویج
- ۳- باغداری یعنی کشت و پرورش نهال درختان که پس از گذشت یک یا چند سال محصول می‌دهند. مانند: درخت خرما، پرتقال و انار
- ۴- سه گروه مهم گیاهان زراعی عبارتند از: غلات، حبوبات و محصولات جالیزی
- ۵- غذای اصلی مردم ایران گندم و برنج است.
- ۶- گندم گیاهی یک ساله است و به دو شکل پاییزه و بهاره کشت می‌شود و کشت آن در تمام استان‌های ایران رایج است.
- ۷- بیش‌ترین میزان تولید گندم در ایران بین سال‌های ۱۳۸۵ و ۱۳۸۶ بوده است و کم‌ترین میزان تولید آن بین سال‌های ۱۳۸۶ و ۱۳۸۷ بوده است.
- ۸- محصول برنج در استان‌های گیلان، مازندران، گلستان، قزوین، فارس، خوزستان، سیستان و بلوچستان به عمل می‌آید.
- ۹- برنج گیاهی یک ساله است و در نواحی مرطوب و نسبتاً معتدل به دست می‌آید.
- ۱۰- بیش از نیمی از برنج کشور ما در استان‌های شمال کشور تولید می‌شود.
- ۱۱- کشاورزی که برنج می‌کارد «شالی‌کار» نامیده می‌شود و به مزرعه‌ی برنج نیز «شالیزار» می‌گویند.
- ۱۲- برنج ایرانی بسیار معطر و مرغوب است.
- ۱۳- در شمال ایران غذای مردم وابسته به برنج است و در این ناحیه انواع شیرینی‌ها و نان‌های خوشمزه با برنج تهیه می‌شود.
- ۱۴- بعد از غلات مهم‌ترین منبع غذایی حبوبات و محصولات جالیزی هستند که تقریباً در تمام استان‌های کشور کشت می‌شوند.
- ۱۵- ایجاد گلخانه یک روش نو در کشاورزی است.
- ۱۶- با ایجاد گلخانه می‌توان هر محصول را در هر منطقه‌ی آب و هوایی و در همه‌ی فصل‌های سال کشت کرد.
- ۱۷- کشت گلخانه‌ای در مقایسه با سایر کشت‌ها از نظر صرفه‌جویی در مصرف آب بسیار بهتر است.
- ۱۸- در گلخانه‌ها انواع میوه‌ها و محصولات جالیزی، سبزیجات و قارچ‌های خوراکی را کشت می‌کنند و یا گل و گیاهان زینتی پرورش می‌دهند.
- ۱۹- بخشی از میوه‌های سردسیری و هسته‌دار مانند: هلو، زردآلو، آلو، گوجه و آلبالو به صورت خشکبار و بعضی از محصولات گرمسیری مانند خرما و پسته‌ی ایران به دلیل مرغوب بودن به خارج از کشور صادر می‌شوند.
- ۲۰- استان کرمان یکی از استان‌هایی است که در آن مرکبات به عمل می‌آید.
- ۲۱- امام صادق (ع) فرموده‌اند: «کشاورزی و درخت‌کاری کنید، به خدا قسم هیچ کاری برای مردم حلال‌تر و پاکیزه‌تر از آن نیست.»
- ۲۲- گوجه‌فرنگی باید زود به بازار مصرف برسد اما سیب و پرتقال را می‌توانیم در سردخانه نگه داریم.
- ۲۳- در مصرف میوه‌ها و سبزیجات باید دقت کنیم و آن‌ها را به اندازه‌ی مصرف بخریم.
- ۲۴- خداوند در قرآن فرموده است بخورید و بیاشامید ولی اسراف نکنید.
- ۲۵- محصول پسته در استان‌های کرمان، یزد، خراسان جنوبی، خراسان رضوی و سمنان به دست می‌آید.
- ۲۶- محصول خرما در استان‌های کرمان، هرمزگان، فارس، بوشهر، سیستان و بلوچستان و خوزستان به عمل می‌آید.
- ۲۷- مرکبات در استان‌های مازندران، گیلان، کرمان، فارس، هرمزگان و خوزستان به عمل می‌آید.
- ۲۸- «نان» از اولین مرحله‌ی تولید تا آخرین مرحله که به دست مصرف‌کننده می‌رسد هشت مرحله را باید پشت سر بگذارد.