

به نام حق

بروشور گیاهان دارویی ۹ زیره سبز

تهیه و تنظیم: واحد باغبانی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان شهرضا

نام علمی: *cuminumcyminum* L. خانواده: Apiaceae



زیره سبز گیاهی یکساله با ساقه علفی به ارتفاع ۱۰-۵۰ سانتی متر دارای برگ های رشته ای بدون کرک و رایحه ی مخصوص است. گل ها بصورت گل آذین چتری به رنگ سفید صورتی بنفش و قرمز دیده میشوند.

میوه زیره سبز معطر به رنگ سبز تا قهوه ای و بصورت عمودی روی دم گل ها قرار دارند و دارای شیارهای عمیق و مجاری ترشچی هستند.

-عوامل محیطی:

انواع خودروی زیره سبز در ایران، عربستان و مصر دیده میشود. زیره سبز به کود و آب کمتر نیاز دارد و دوره رشد آن منطبق با فصل سرماست. این گیاه سازگار با مناطق خشک و حاشیه کویر بوده و امکان کشت دیم آن نیز وجود دارد. دوره رشد زیره سبز کوتاه بوده و در رقابت با علف های هرز ضعیف است. زیره سبز به بیماری های قارچی همچون "بوته میری فوزاریومی" بسیار حساس است. ترپیس شته هلو و باقلا از آفت ها مهم این گیاه است.

-کاشت:

ازدیاد زیره سبز با بذر انجام میگیرد. در شرایط آب و هوای با زمستان های نیمه سرد تاریخ کاشت آذر ماه مناسب است. پیش از کاشت بهتر است بذر را به مدت ۲۴ تا ۳۶ ساعت در آب خیساند و با یک قارچ کش به نسبت ۲ در هزار ضد عفونی شود.

در حالت شیاری در صد سبز بوته ها بیشتر است. بذر مورد نیاز برای کاشت ۱۸ کیلوگرم در هکتار است که به کمک کولتیواتور یا با یک بار دیسک زدن سبک به زیر خاک برده میشوند.

-برداشت:

هنگامی که ۸۰ درصد کشتزار در اصطلاح بور شد (تغییر رنگ داده) بوته ها آماده برداشت با داس و یا کندن شده سپس در محل مناسبی در سایه خشک و خرم کوبی میشوند. در شرایط آب و هوایی با زمستان معتدل برداشت زیره سبز بطور معمول در نیمه اول خرداد ماه انجام میشود.

عملکرد دانه حاصل بسیار متغییر بوده و از ۵۰۰ تا ۱۱۰۰ کیلوگرم و حتی ۱۸۰۰ کیلوگرم در هکتار گزارش شده است.

-موارد مصرف و خواص درمانی:

بایستی براساس توصیه پزشکان طب سنتی استفاده شود

بذر زیره سبز اشتها آور، ضد نفخ، زیاد کننده شیر، معرق و مدر است. اسانس آن خاصیت ضد باکتریایی دارد و در قنادی و صنایع صابون سازی مصرف دارد. زیره سبز یکی از قدیمی ترین طعم دهنده های غذایی محسوب میشود.

تفاله میوه زیره سبز پس از تقطیر بصورت کود آلی قابل استفاده است.

بطور کلی زیره سبز، زیره سیاه، انیسون، رازیانه و زنیان محرک فعل و انفعالات گوارشی و جذبی هستند. میوه ها به عنوان طعم دهنده بویژه در تهیه پودر کاری بکار میروند اگرچه اغلب با زیره سیاه اروپایی جایگزین میشوند.