



کاشت زیره در افغانستان



کاهی زیره خودرو زیره سیاه

زیره از جمله نباتات طبی بوده که در داخل دارد دارای بوی مخصوص است. زیره برای ادویه سازی ، گیاه دارویی ، در آشپزی در بیشتر کشورهای جهان مورد استفاده قرار دارد. این گیاه خوش طعم برای درمان امراض مختلف، سلامتی پوست و مو و لاغری نیز به کار برده میشود. این نبات بدو رنگ یعنی سیاه و سبز وجود داشته هم باشکل گیاه خودرو و مزروعی یافت میشود. زیره به اساس که در آن سه ترکیب مهم یعنی تانین ، روغن زرین ، واسانس وجود دارد نبات قیمتی میباشد. اسانس زیره از اثر تقطیر در بخار آب بدست می اید که داری رنگ نصواری میباشد . بوی زیره مربوط به ماده آلدئیدی به نام کومینول میباشد . این ماده ها در صحت انسان مهم محسوب میشود.

زیره از لحاظ صنف بندی در اوردر «طبقه بندی» چتری داران یا کشنیز و فامیلی زردک می باشند. نام علمی زیره سبز *Cuminum cyminum* و نام علمی زیر سیاه *Carum carvi* میباشد. در شمال شرق افغانستان و در ولایات غربی نیز می روید. نام زیره در جهان بنام کمون شاخته شده است.

زیره در کشورهای افغانستان ایران تاجکستان ازبکستان ترکیه شمال هند ترکیه سوریه مصر مراکش کوبا مکسیکو وجیلی می روید. معلوم میشود زیره سیاه مناطق کمی سرد را دوست دارد. زیره کوهی سیاه بدخشنان با دانه های خوردن شهرت جهانی دارد. چون مقدار تولیدات آن کم است نمی توانند در تمام جهان صادر گردد. در اروپا و امریکا قیمت ۱۰۰ گرام زیره سبز به نرخ پرچون فروشی ۲ دالر و از زیره سیاه بدخشی ۴ دالر است. درین اوآخر طریق کشت زیره سبز را وزارت زراعت به باغ داران ولایتهاي غربی ترویج می نماید. زیرا زیره سبز پس از یکسال حاصل داده در هر منطقه افغانستان میتواند بروئید. عواید آن نسبت به بسیاری نباتات خوب است.

ساختمان طبیعی زیره

ساختمان این گیاه شبه نبات زردک میباشد. دارای شاخه های فراوان، ساقه های میان خالی، گل هایی خورد و سفید رنگ، برگهای ریشه ای، تخم دان بیضی شکل و کشیده میباشد. بر روی تخم آن پنج خط برجسته وجود دارد. برگهای و تخم زیره شباهت زیادی به بوته گیاه زردک و کشنیز دارد. قسمت مورد استفاده دارویی زیره میوه آن است که در تیر ماه سال دوم با قطع کامل نبات صورت میگیرد و میگذارند تا خوب پخته و خشک گردد. در واقع بذری که در بهار کاشته میشود پس از ۱۵ تا ۲۰



روز جوانه می‌زند و به رشد خود ادامه می‌دهد و در تابستان سال بعد رشد گیاه کامل می‌شود گل و دانه می‌کند. ولی زیره سبز اکثرًا یکساله است.



گل‌های زیره ، کوچک ، سفید یا شیرچایی و به صورت چتر مرکب است . زیره سیاه اغلب به طور وحشی در نواحی مرتفع و مرطوب می‌روید زیرا در طول رویش به آب فراوان نیاز دارد. زیره سبز اکثرًا در مزرعه کشت می‌شود. زیره سبز اکثرًا یکساله در مناطق آفتابی و گرم خوب می‌روید. تجارت جهانی زیره بدت کشور هالند می‌باشد. این کشور زیره جهان را خریده پس از پروسس و سورت بندی دوباره به جهان توزیع می‌کند.

زیره سبز (کرابیه)

زیره سبز در افغانستان جدیداً مروج گردیده در مناطق غربی افغانستان مانند بادغیس هلمند هرات و ارزگان کشت می‌شود . در افغانستان زیره سبز بشکل خود رو وجود ندارد . به همین اساس دولت افغانستان سالانه مقداری از تخم زیره را به دهاقنین توزیع می نماید تا مردم به کشت زیره و اهمیت اقتصادی آن پی ببرد. علت اقتصادی آن اینست که در یک سال حاصل می دهد ولی زیره سیاه نبات دوساله بوده کشت آن نسبت به زیره سبز غیر اقتصادی است.

زیره سبز نبات کوچک، بته ای به ارتفاع ۱۵ تا ۵ سانتی متر و دارای ریشه دراز باریک به رنگ سفید و ساقه ای راست که بعدا به دو حصه تقسیم می‌شود. برگهای آن متناوب، شفاف، باریک ، منقسم به بریدگیهای بسیار نازک و ظرفی ولی دراز و نخی شکل است. گلهای کوچک ، سفید یا شیرچایی رنگ و غنچه گل به صورت چتر مرکب دارد. میوه آن بیضوی کشیده، باریک در دو

انتها، معطر ، به طول ۶ میلی متر، به قطر ۱.۵ میلی متر و پوشیده از تارها پوشیده است. بعضی از ورایتی های این گیاه میوه های عاری از تار دارند.رنگ میوه بر حسب ورایتی های مختلف گیاه ممکن است زرد تیره یا خرمائی مایل به سبز و یا خاکستری باشد. منشأ اولیه این نبات ناحیه علیای



Cuminum cyminum L.

زیره سبز

مصر و سواحل نیل بوده است ولی امروزه به حالت نیمه وحشی در منطقه وسیعی از مدیترانه ، عربستان ، ایران ، و نواحی مختلف می روید و یا در این نواحی پرورش می یابد.

شرایط محیطی زیره

از اینکه زیره سبز یک نبات مدیترانه ای است در وقت نمو به حرارت مناسب و نور کافی نیاز دارد. این گیاه در مرحله گل دهی و تشکیل میوه به رطوبت کمتری نیاز دارد. خاکهای با بافت متوسط و خاکهای لوم و ریگی یا لوم سندی خاکهای مناسبی برای تولید زیره سبز هستند. در دیگر خاکها به خصوص خاکهای لا غر نمو درست ندارد. PH مناسب برای کشت زیره سبز بین ۴.۵ تا ۸.۲ است. بدین معنی است که در خاکهای تیزابی یا خنثی خوب می روئید.

آماده سازی خاک

زیره سبز نبات یکساله بوده کشت آن در مناطق معتدل اوایل خزان و در مناطق سرد کشت آن در ماه حوت صورت می گیرد . در افغانستان در صورت کشت فوق العاده باید بمقدار 15 تا 20 تن کود حیوانی را دریک هکtar(پنج جریب) به زمین اضافه نموده و سپس زمین را خوب نرم نمایند. زیرا کود حیوانی پی اچ خاکرا پایین اورده خاک نرم و مرطوب میشود.

وقت و فواصل کاشت زیره

تکثیر بوته زیره توسط دانه زیره صورت می گیرد. تاریخ کشت به شرایط اقلیمی محل نمو بستگی دارد. بطوریکه در مناطق معتدل یک محصول خزانی در مناطق سرد به صورت یک محصول بهاری کشت می شود اواسط ۱۵ میزان زمان مناسبی برای کشت خزانی است. در حالیکه کشت بهاری در حوت انجام می گیرد.

اگر زیره سبز بقسم ردیف کشت شود، فاصله ردیف ها ۱۵ الی ۲۰ سانتی متر مناسب است. هر هکtar

زمین به ۱۵ تا ۲۱ کیلوگرام تخم بذری با کیفیت نیاز دارد. عمق بذر به تناسب بافت خاک بین ۰.۵ تا ۲ سانتی متر مناسب است. پس از کشت نباتات باید بی جا نشود. از تناوب با اوردر order یا خانواده کثیز جلو گیری شود. زیرا زیره در مقابل پوپنک ها حساس هستند. درین خانواده امکان پوپنک زدن زیاد میباشد.

آبیاری

کشت زیره سبز توسط بذر و مستقیماً در زمین اصلی صورت می گیرد. مدتی قبل از کاشت زمین را باید آبیاری نمود. بذرها را می توان پس از مخلوط کردن با ریگ نرم به صورت دست پاش در سطح زمین پاشید در بعضی نقاط زیره سبز را به صورت قطار کشت می کنند. برای افزایش قوه نمو بذرها را باید به مدت ۲۴ تا ۳۶ ساعت در آب باشند.

پس از کاشت بلا فاصله باید زمین را آبیاری کرد. آبیاری نباید شدید باشد تا بذرها شسته شود و در مرکز کردها متراکم شود. دومین آبیاری باید ۸ تا ۱۰ روز پس از اولین آبیاری انجام گیرد. جوانه زدن بته ها پس از دومین آبیاری آغاز می شود. اگر محل کشت از حرارت بالایی برخوردار باشد باید ۵ تا ۶ روز پس از دومین آبیاری مجددآ آبیاری نمود. این آبیاری سبب می شود تانمو جوانه ها تکمیل شود گیاهان را باید هر ۱۲ تا ۲۰ روز (بسته به شرایط آب و هوایی) آبیاری کرد. اضافه کردن ۲۰ تا ۳۰ کیلوگرم کود نایتریت را در فی هکتار (۵ جریب) زمانی علاوه کنید که مدت ۴۰ تا ۵۰ روز از کشت گذشته باشد. طبیعی است که کود را پیش از آبیاری داده شد و آبیاری نماید. در غیر نبات می سوزد. هنگام گل دهی و تشکیل میوه، زیره به حداقل آبیاری نیاز دارد. آبیاری زیاد نه تنها سبب کاهش فعالیت می شود بلکه شرایط را برای مبتلا شدن به انواع امراض قارچی آمده می کند.

گیاه هرزه

زیره سبز رانه تنها پوپنکها مورد حمله قرار می دهدن بلکه چندین عامل است که سبب کاهش حاصل می گردد. هنگامیکه ارتفاع بوته ها به پنج سانتی متر رسید باید چیدن علف های هرزه را حداقل ۲ تا ۳ مرتبه شروع کرد. امراض مانند سفیدک سطح یکی از امراض زیره است که توسط پستساید بنام سلفر و تابل (نوع ادویه است) به مقدار یک کیلوگرم در هکتار به صورت محلول بالای نبات پاشید. یک از دیگر امراض زیره بلاست زیره است که در مرحله گل دهی به گیاهان آسیب می رساند. وجود لکه های نصواری رنگ بر روی ساقه، برگها از علائم این مرض است برای مبارزه با آن از فنگس کش های که حاوی ترکیبات مس نظیر دیتان، بلیتوکس (Blitox 50)، کوپرومار (Cupromar) به مقدار ۰/۶ تا ۱ کیلوگرم در هکتار می توان استفاده نمود پوسیدگی ریشه نیز از بیماریهای دیگر زیره است که در تمام مراحل نمو زیره سبز را تهدید می کند که جهت کنترل از مخلوط کاراتان و دیتان می توان استفاده نمود.

برداشت

محصول معمولاً ۱۰۰ تا ۱۲۰ روز پس از کشت آمده برداشت میشود از ثور تا اوایل جوزا می توان زیره سبز را برداشت نمود. عمل برداشت معمولاً با دست انجام می گیرد. گیاهان را با دست از ریشه بیرون کشیده یا با داس برداشت می کنند. سپس آنها را باید خشک نمود. پس از پاک نمودن باید نبات را از سایر اندام ها جدا و با استفاده از جریان هوا آنها را تمیز و بسته بندی کرد. عملکرد بذر بسیار متفاوت است و به شرایط اقلیمی محل رویش بستگی دارد. از هر هکتار ۰/۸ تا ۱ تن بذر تولید می شود.

فواود زیره

ضد تشنج است . برای برطرف کردن بیماری عصبی مفید است. در دفع گاز معده موثر است . قاعده آور است . عرق آور است. برای رفع برونشیت از دم کرده زیره استفاده کنید. برای برطرف کردن سوءهاضمه مفید است. ترشحات زنانگی را برطرف می کند. برای تحریک اشتها زیره سبزه را با سرکه و آب مخلوط کرده و قبل از غذا بخورید. برای برطرف کردن قطره قطره ادرار کردن زیره را تفت داده و سرخ کنید سپس با آب بخورید. برای رفع نفخ روده و معده می توانید دم کرده زیره را اماله کنید . برای التیام زخم چشم ، دانه های زیره سبز را در آب برنج خامتر کرده و سپس مایع بدست آمده را قطره قطره روی زخم چشم بربیزید. هنگامیکه اطفال شیر خوار دل درد دارند و نفخ در شکم شان پیچیده چند قطره اسانس زیره را با روغن بادام مخلوط کرده و با آن شکم آنها را ماساژ دهید .

تأثیرات حرارت پایین

یکی از مهمترین عوامل محیطی محدود کننده رشد گیاهان، حرارت پایین می باشد. انواع مختلف گیاهی از نظر قابلیت تحمل به در مقابل حرارت پایین، بسیار متفاوتند. گیاهان گرم‌سیری حساس به سرما است ، حتی در حرارت بالاتر از صفر بطور جبران ناپذیری آسیب می بینند. نبات بواسطه اختلال در پیشامد متابولیکی، تغییر در خواص غشاء‌های حجرات و اندام ، تغییر در ساختمان پروتئینها و اثرات متقابل میان مایکرومولکولها، و نیز توقف واکنشهای آنزیمی دچار صدمه میگردد. گیاهانی که به یخ‌بندان حساس ولی به سرما متحمل هستند، در حرارت اندکی زیر صفر قادر به ادامه حیات بوده، ولی بمحض تشکیل کریستالهای یخ در بافتها، بشدت آسیب می بینند. این در حالی است که گیاهان متحمل به یخ‌بندان قادر به ادامه حیات در سطوح متقاوی از حرارت یخ‌بندان هستند، البته درجه واقعی تحمل بستگی به گونه گیاهی، مرحله نمو گیاه و مدت زمان تنش دارد.

زیره سیاه

(Carum Carvi L)

زیره سیاه، یک نبات دادرای انواع دو ساله و چند ساله است. که در این میان انواع دو ساله این نبات (C. carvi f. biennis) به صورت وسیع در جهان کشت می شوند. و دارای خواص داروئی ضد نفخ، ضد سرطان بسیار معطر و شیرافزا میباشد. این نبات به نسبت که بوی مطر دارد در غذا ها مورد استفاده قرار می گیرد . زیره سیاه دارای طبیعتی گرم است. این نبات نیاز به آب کم دارد و بیشتر به صورت خودرو در نواحی کوهستانی بالخصوص بدخشان می روید. ولی زیره سیاه میتواند در تمام حصص کوههای هندوکش برده شده کاشت آن بصورت زراعتی و یا خود رو گردد . تا حال مردم و دولت چنین مفکره نداشته که چنین تجربه را نماید. در سالهای اخیر تلاش هایی درجهت زراعتی ساختن این نبات دارویی هستند تا راه یابند که این نبات در مزرعه کشت گردد. زیره سیاه، میتواند بخوبی در هر نوع خاکی رشد کند، ولی خاک لوم و یاریگی لوم برای رشد و نمو ریشه های آن بهتر است. بهترین زمان کاشت تخم و پیاز آن تقریباً ماه عقرب می باشد. قبل از کاشت تخم یا پیاز باید به مقدار ۲۰ الی ۳۰ کیلو گرام کود حیوانی در آن پاشیده شود. کود کیماوی به مقادیر ۹۰ کیلوگرم نایتروجن (در ۳ نوبت)، ۳۰ کیلوگرم فلسفه و ۳۰ کیلوگرم پتاشیم به خاک اضافه شود. بسته به شیوه کشت دارد. مقدار تخم از یک تا هفت کیلو گرم در هکتار توصیه می شود که به صورت قطره بفاصله ۲۰ سانتی متر و به عمق ۳ - ۲ سانتی متر کاشته شود. باتوجه به این بوتهای حاصل از بذر تا سال سوم و چهارم دانه تولید نمی کند. بنابراین می توان زمین کوچک و

مناسبی را به نام قوریه اختصاص داد که امکان رسیدگی و مراقبت بهتر انجام شود ، پس از سه سال پیاز را از قوریه به زمین اصلی منتقل کند. فواصل کاشت پیاز ۲۰ سانتی‌متر ۳۰ سانتی‌متر بین قطارها و ۱۰ سانتی‌متر عمق نهال می‌باشد که در صورت رسیده بودن پیاز ریشه از همان سال اول تولید تخم می‌کنند. پیاز زیره سیاه، ۸-۱۲ سال در خاک می‌مانند . با ازدیاد شدن پیاز میتوان ساحه زیادی را تحت کشت قرار داد و میتوان حاصل را بزودی بدست آورد . توصیه می‌شود که مخلوط گیاهان خانواده باقی چون نخودها، لوبياها و زعفران همراه با زیره سیاه کشت گردد. زیره سیاه اگر مستقیماً در زمین اصلی کشت گیرد ۷.۵ کیلوگرم تخم لازم است. اما در قوریه مقدار ۳ کیلوگرم تخم برای کشت لازم است و در سال سوم به ۱۰۰ هزار پیاز برای کشت در یک هکتار ما میداشته باشیم.

آبیاری

زیره سیاه بطور عموم در سال ۱۵۰ ملی لیتر آب ضرورت دارد. زراعت زیره سیاه به صورت للمی در مناطقی که مقدار و توزیع بارندگی مناسبی با دوره رشد این گیاه دارند، امکان پذیر است ولی جهت بهبود کمیت و کیفیت محصول ۳ الی ۲ مرتبه قبل از پاک کاری زمین در مراحل اوچ گله‌ی و شکل‌گیری دانه، تاثیر قابل ملاحظه دارد. پیازها در زمان گله‌ی (اوآخر حمل تا اوآخر ثور) نیاز به دو آبیاری دارند تا دانه پر گردیده و محصول بهتر به دست آید. در صورت عدم بارندگی مناسب در فصل سرما در حوت هم نیاز به یک مرتبه آبیاری دارند. در شرایط که خاک کلی (رس) باشد در ماه حوت نیاز به خیشاوه خاک وجود دارد. زیره در زمین‌های که غرق آب باشد در سطح زمین به عمق اسانسی کشت و یا شانده می‌شود. امکان بذر زیره سیاه در ارتفاعات کوه بابا زیاده‌تر است.

آفات، بیماری‌ها

علف‌های هرز از مهمترین آفات زیره سیاه می‌توان به موارد زیر اشاره کرد: ببات که در زمان گله‌ی و میوه دهی ظاهر می‌شوند. کرم‌های نوزاد حشرات خاکزیست که در خاک مخفی هستند و سبب خسارت شدید به پیازها و جوانه‌های نبات جوان می‌شوند. کرم‌های نوزاد که از قسمت‌های هوایی تغذیه می‌کنند، ممکن است بوته را به طور کامل از برگ، شاخه و پندک گل خالی کنند. از مهمترین بیماری‌های زیره سیاه می‌توان به موارد زیر اشاره کرد.

بلایت با حمله به قسمت‌های مختلف زیره مانند جوانه‌ها، برگ‌ها باعث نصواری شدن آن‌ها می‌شود که در صورت شدت مرض این گیاه از بین می‌رود. راه مبارزه، محلول پاشی با قارچ کش‌های مناسب است. پوسیدگی پیازها که در اثر خسارت لاروها حشرات به پیازها به همراه حمله قارچ‌ها صورت می‌گیرد. پیازها تحت شرایط آلودگی شدید می‌میرد و بوی اسید بوتیریک می‌دهد، جهت کنترل این بیماری، باید پیازها را قبل از کاشت با ادویه سمی مناسب مداوا کرد.

زیره سیاه جهت تولید محصول خوب بایستی در مدت رشد، بدون گیاه هرز باشد، بنابر این ۴ - ۳ خیشاوه در فواصل ۲۵ - ۲۰ روز نیاز دارد.

جمع آوری حاصل

برداشت و عملکرد برداشت زیره سیاه موقع است که رنگ دانه‌ها متمایل به نصواری شوند، ولی برای بذر بایستی زمانی که دانه‌ها کاملاً رسیده است، اقدام به برداشت کرد. بوته‌های درو شده در سایه و در محل مناسبی روی هم خرمن می‌شود و پس از دو هفته با چوب یا خرمن کوب، کوبیده و دانه‌ها جدا می‌شود، دانه‌های زیره سیاه بایستی در ظرف مناسبی که کاملاً بسته است نگهداری شود. مقدار حاصل این نبات در سال ۷۵۰ - ۲۰۰ کیلوگرام در فی هکتار برآورد شده است. کوشش شود حاصل به موقع جمع آوری شود. در صورت خشک شدن دانه‌ها بزمین افتاده حاصل کم برداشته می‌شود. مناسبترین وقت جمع آوری وقتیست که ساقه‌های نبات زرد شود استحکام اتصال ساقه به

پیاز ضعیف شده و به راحتی ساقه ها از پیازها جدا میشوند و جمع آوری با دست و بدون استفاده از ابزار ممکن است. کوشش شود در جمع اوری ابزار استفاده نشود.

شکل ظاهری در سال اول دوم و سوم

در سال اول گیاه فقط با 2 برگ شاخک مانند و به شکل شب تازه روئیده شده خود را نشان میدهد. در سال دوم شکل ظاهری گیاه تغییر کرده و تقریباً به شکل شب با عمر 2 ماه خود را ظاهر میکند. در سال سوم که آغاز سال ثمر دهی است ساقه های گل دهنده گیاه تا 80 سانتیمتر بلند میشوند و چتر ها تشکیل شده و تولید دانه میکنند.

مواد معدنی موجود در زیره

زیره سیاه به مقادیر زیاد املح، فلیبر، مواد معدنی، مواد مغذی و انواع ویتامین ها و آنتی اکسیدان ها را در خود جای داده است که وجود همین مواد باعث میشود خاصیت زیره همه را به تعجب آورد. املح و مواد معدنی مختلفی همچون آهن، مس، کلسیم، پتاسیم، منگنز، سلنیوم و منیزیم و ویتامین های ضروری مانند آ، ای، سی و ب دارد. همچنین آنتی اکسیدان های قدرتمندی در دل این دانه ها نهفته است. تمام این موارد دست به دست یکدیگر می دهند تا خواص زیره را شکل دهند. موجب این عناصر مفید، باعث خواص درمانی زیر سبز و خاصیت زیره سیاه میشوند و این دانه های کوچک را به داروی شفا بخش تبدیل کنند.

این دو نوع زیره با وجود شباهت های زیادی که به یکدیگر دارند از برخی وجوه نیز با یکدیگر تفاوت دارند. جنس، گونه، اسانس و ترکیبات این دو زیره با یکدیگر متفاوت است. زیره سیاه با رنگ سیاه خود باریکتر و دارای عطر بیشتری نسبت به زیره سبز است که به رنگ سبز روشن و با اندازه ای درشتتر به چشم میخورد و عطر کمتری نسبت به زیره سیاه دارد. بوی زیره سیاه و زیره سبز نیز با یکدیگر متفاوت است و علت آن تفاوت در ترکیبات اصلی آنهاست اما خواص زیره سیاه و خواص درمانی زیره سبز تفاوت چندانی ندارد. تولید اسانس در زیره سیاه سه برابر بیشتر از زیره سبز می باشد. دانه زیره سیاه به طور متوسط دارای ۷ درصد اسانس است.



خواص و فواید زیره سیاه

زیره سیاه برای درمان کرم‌های معده بکار می‌برند. زیره سیاه برای نفس تنگی استفاده می‌شود.

زیره دارای مقدار زیادی پتاسیم است که باعث بهتر شدن ضربان قلب می‌شود و با کاهش انقباض رگ‌های قلب، فشار خون بالا را کم می‌کند. همچنین زیره باعث از بین رفتن کلسترول بد در بدن می‌شود.

پس زیره با این موارد کمک زیادی به سلامت قلب می‌کند. زیره برای مشکلات پوست اختلال عصبی لاغر شدن و وزن باختن، کاهش چربی خون، در درمان بیماری‌های مثانه و گرده موثر است.

بی‌حس کننده و ضد درد است. ادرار آور و شیر افزایش ضد گرفتگی، ضد عفونی کننده و ضد ورم است. تقویت کننده معده و رحم است. التیام دهنده‌ی زخم هاست. ضد باکتری، ضد مسموم و ضد صفراء است. عرق آور و ضد درد شکم است. در صنایع غذایی به عنوان طعم دهنده و در صنایع عطرسازی خوشبو کننده استفاده می‌شود.

اگر زیره را در سرکه تر کنید و سرکه را بنوشید، تنگی نفس و احساس خفگی از بین می‌رود - اگر با آرد باقلای پودر خمیر شود و روی ورم‌ها گذاشته شود، التهاب‌ها ورم‌ها را از بین می‌برد - مخلوط زیره با عسل باعث افزایش شهوت و انرژی می‌شود - دارای خواص ضد عفونی کننده و ضد آشفتگی یا فشار است.

(Ligusticum levisticum L) زیره کوهی یا

زیره کوهی همان زیره سیاه است که اهلی نگردیده بشکل خود رو در کوه‌های بدخشنان می‌روید. نباتی است چند ساله، علفی دارای ساقه ضخیم به قطر 2-3 سانتی متر، استوانه‌ای به بلندی تا 2 متر است. برگ‌های آن ضخیم، گوشتی دارای چند برگ‌چه به رنگ سیز تیره می‌باشد. گلهای کوچک زرد رنگ بصورت چتر مرکب است. میوه آن بیضوی به طول کمتر از یک سانتی متر بر رنگ زرد مایل به نصواری، بسیار معطر، بوی آن نظیر بوی گل نرگس می‌باشد و به طور یکه در انبار آمده است تخم آن همان گل پر است.

خواص زیره کوهی

در باره خواص آن در کتاب سنتی چنین آمده است که از نظر طبیعت خیلی گرم و خشک است و خوردن آن موجب بازشدن گرفتگی‌های جگر و ضد ورم است. برای سرفه سرد و تنگی نفس مفید است، مقوی معده می‌باشد و کمک به هضم غذامیکند و ترشح ادرار را زیاد کرده ادرار آمور است.

خوردن آن برای رفع اثر مسموم سرد و گزیدن جانوران سمی مفید است. این گیاه برای اشخاص گرم مزاج مضر است و این قبیل اشخاص میتوانند از ترکردن ریشه در سرکه استفاده کنند و یا اینکه پس از خوردن داروکمی سرکه روی آن بپاشند.

اضرار زیره

زیاده روی در خوردن زیره موجب زیادی ترشح غده تلیر اید شده و عوارض همچو لاغری و رنگ پریدگی و یا زردی صورت می‌گردد.

زنان بار دار مجاز به مصرف این خوراکی نبوده و افرادی هم که به ناراحتی‌های مانند شش، نقرس (بیماری مفصل)، مثانه، گرده، اسید اوریک (خون)، تصلب شراین و عارق (باد گلو) مبتلا می‌باشند باید در مصرف زیره احتیاط کنند.

منابع

۱. پروسس زیره سیز در بادغیس معیاری می‌شود. در ویساید وزارت زراعت و مالداری

<https://www.mail.gov.af/dr/%D9%BE%D8%B1%D9%88%D8%B3%D8%B3-%D8%B2%DB%8C%D8%B1%D9%87-%D8%B3%D8%A8%D8%B2-%D8%AF%D8%B1-%D8%A8%D8%A7%D8%AF%D8%BA%DB%8C%D8%B3-%D9%85%D8%B9%DB%8C%D8%A7%D8%B1%DB%8C-%D9%85%DB%8C%E2%80%8C%D8%B4%D9%88%D8%AF>

۲. مصوّلات زیره بدخشان سالانه به ۶۰ تن میرسد نوشته آژانس خبری افغان

<http://afghannews.af/%D9%85%D8%AD%D8%B5%D9%88%D9%84%D8%A7%D8%AA-%D8%B2%DB%8C%D8%B1%D9%87-%D8%A8%D8%AF%D8%AE%D8%B4%D8%A7%D9%86-%D8%B3%D8%A7%D9%84%D8%A7%D9%86%D9%87-%D8%A8%D9%87-%D8%AA%D9%86-%D9%85%DB%8C%D8%B1%D8%B3%D8%AF>

۳. زیره نوشته ویکی پیدیا فارسی

<https://fa.wikipedia.org/wiki/%D8%B2%DB%8C%D8%B1%D9%87>

۴. زیره کشت جایگزین خشخاش در افغانستان / رئیس زراعت، مالداری و مواد غذایی افغانستان : سالانه ۵ هزار تن زیره سفید در هرات تولید می شود. نوشته خبرگزاری دانشجویان ایران

<https://www.isna.ir/news/8409-10464/%D8%B2%D9%8A%D8%B1%D9%87-%D9%83%D8%B4%D8%AA-%D8%AC%D8%A7%D9%8A%DA%AF%D8%B2%D9%8A%D9%86-%D8%AE%D8%B4%D8%AE%D8%A7%D8%B4-%D8%AF%D8%B1-%D8%A7%D9%81%D8%BA%D8%A7%D9%86%D8%B3%D8%AA%D8%A7%D9%86-%D8%B1%D9%8A%D9%8A%D8%B3-%D8%B2%D8%B1%D8%A7%D8%B9%D8%AA-%D9%85%D8%A7%D9%84%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D9%8A-%D9%88>

۵. کشت و برداشت زیره در ولایت ارزگان رونق خوبی پیدا نموده است. نوشته تلویزیون چکاد

<http://chekad.tv/%DA%A9%D8%B4%D8%A7%D9%88%D8%B1%D8%B2%DB%8C-%D9%85%D8%B3%D8%AA%D8%B9%D8%AF-%D8%A7%D9%81%D8%BA%D8%A7%D9%86%D8%B3%D8%AA%D8%A7%D9%86%D8%9B-%/DA%A9%D8%A7%D8%B4%D8%AA-%D9%88-%D8%A8%D8%B1%D8%AF%D8%A7%D8%B4>

۶. بذر زیره سیاه نوشته وبگاه باغ بهشت ایران

<https://baaghebehesht.ir/product/%D8%A8%D8%B0%D8%B1-%D8%B2%DB%8C%D8%B1%D9%87-%D8%B3%DB%8C%D8%A7%D9%87>