

# فوائد الأعشاب

## 1-الزنجبيل:

لعلاج الصداع والشقيقة:

يعجن الزنجبيل المطحون قدر ملعقة صغيرة في فنجان زيت زيتون ويدلك منه مكان الألم مع شرب مغلي الزنجبيل مع النعناع، وحبّة البركة من كل ملعقة صغيرة كالشاي.

لعلاج العشى الليلي:

يشرب كوب عصير جزر عليه نصف ملعقة زنجبيل مطحون مع إمرار مرود معجون زنجبيل بعسل نحل على العينين قبل النوم.

للدوخة ودوار البحر: تصنع أقراص من زنجبيل مطحون من سكر نبات مطحون ونشا بنسب 1:1 : 3 وتجفف في الظل ويستحلب قرص عند الشعور بالدوخة أو قبل السفر (القرص يكون في حجم الكرزة).

لتقوية النظر: يشرب عصير جزر عليه ربع ملعقة صغيرة من زنجبيل مطحون غسل العينين بمغلي الشمر صباحاً.

لعلاج بحة الصوت وصعوبة التكلم: تدهن الحنجرة بمعجون الزنجبيل والنعناع وزيت الزيتون بنسبة 1:1:3 مع شرب مغلي الينسون محلى بسكر نبات أو مص سكر نبات.

لتطهير الحنجرة والقصبية الهوائية: نفس الطريقة السابقة مع مضغ البقدونس وشرب نقيع اللبان الذكر والعسل.

للتوتر العصبي: ينقع زهر الخزامى قدر ملعقة صغيرة في نصف كوب ماء مات المساء للصباح، ثم يصفى ويحلى بعسل نحل ويضاف إليه ربع ملعقة منا زنجبيل مطحون ويشرب عند اللزوم.

للأرق والقلق: يضرب كوب حليب ساخن عليه ربع ملعقة صغيرة من زنجبيل مطحون مع دهن الجسم بزيت زيتون ولا تنسى قراءة القران وذكر الله: {...ألا بذكر الله تطمئن القلوب}.

للتبald الذهني: يشرب كوب حليب مغلي فيه ربع ملعقة زنجبيل مطحون ويؤكل بعده زبيب مع حب الصنوبر بما تيسر.

مفرح ومنعش: يشرب مغلي الزنجبيل مع الحبة السوداء والنعناع قدر كوب كل استنشاق أريج الياسمين أو الريحان وهو غض.

لتقوية الفحولة والجسم ومكافحة الأمراض وتجنب الوهن والخمول: ما وجدت منشطاً للجسم مثل الزنجبيل المحلى بالعسل، وأما ! أكل مربى بالعسل مع الفستق والخولنجان فكما يقول داود الأنطاكي في (تذكرته): " فيه سر عظيم " .

كيفية صنع مربى الأبطال: يؤخذ كيلو عسل نحل وعلى نار هادئة تنزع رغوته، ثم تضاف إليه هذه الأعشاب، وهي

مطحونة: 25 جرام زنجبيل- 25 جرا راوند- 25 جرام حبة البركة- 10 جرام زعتر برى- 25 جرا حنسنج - 15 جرام بهمن- 2ه شمر.



ثم يطبخ كالحلوى (المربى) وتؤخذ منه ملعقة بعد كل أكل.

لبياض العين والسبل: يعجن زنجبيل مطحون قدر ربع ملعقة صغيرة في عسل نحل قدر ملعقة صغيرة، ويعبأ في قطارة عيون وقبل النوم يقطر من ذلك للعينين .

للصداع: يضرب الزنجبيل قدر ربع ملعقة صغيرة مع نصف ملعقة من طحين حبة البركة بعد غليهما جيدا في قدر نصف كوب ماء، ثم يحلى بسكر مع دهن مكان الصداع بزيت الزنجبيل .

للسقيقة: يعجن من الزنجبيل المطحون قدر ملعقة صغيرة مع رماد فحم قدر فنجان ويضمد بذلك مكان الألم مع شرب الزنجبيل مع النعناع كالشاي.

لعلاج الكحة وطرده البلغم: يؤخذ من زنجبيل مطحون قدر 50 جرام، ومن اللبان الذكر المطحون 50 جرام، ويعجنان في عسل قصب قدر 500 جرام، وتؤخذ ملعقة صغيرة بعد كل أكل.

لتطهير المعدة وتقويتها: يؤخذ من زنجبيل مطحون 25 جرام، ومن كراوية مطحونة 25 جرام، ومن الزعتر المطحون 25 جرام، ومن النعناع المطحون 25 جرام، وفي كيلو عسل نحل تعجن وتؤخذ ملعقة صغيرة من ذلك قبل الأكل. للقولون العصبي: يمزج زنجبيل مطحون قدر 50 جرام مع كمون مطحون 50 جرام على نصف كوب ماء عليه ملعقة صغيرة من الخل ويشرب ذلك عند الشعور بالألم.

ملين لعلاج الإمساك: على كوب حليب بارد يضاف ربع ملعقة صغيرة من ويشرب عند الشعور بالإمساك. لتدفئة الجسم ومقاومة أمراض الشتاء: يشرب الزنجبيل على الحليب أو يشرب مع القرفة مع قليل السمسم محلى بسكر أو عسل.

للزكام: يشرب الزنجبيل بعد غليه وتحليته بسكر مع تقطير زيت حبة البركة في الأنف والحنك مع استنشاق عصير الليمون. للنزلة الشعبية: يشرب الزنجبيل محلى بعسل نحل مع مضغ نصف ملعقة صغيرة من حبة البركة صباحا ومساء. لضيق النفس والربو: يمضغ لبان دكر وتبلع عصارته، ثم يشرب مغلي الزنجبيل مع الحلبة الحصى وذلك صباحا ومساء. لتفتيح سد الكلى والكبد: يصنع هذا المركب من زنجبيل مطحون قدر 25 جرام ورق الغار (اللاور) 35 جرام ويطحن، ومن حبة البركة 50 جرام ويطحن، وفي كيلو عسل نحل يطبخ ذلك وتؤخذ من ذلك ملعقة صغيرة بعد كل أكل. لمنع العطش وإصلاح الخاطئ (الأفرجة): يؤكل الزنجبيل مطبوخا مع السمك كبهار له مع الكمون ويشرب كشراب الورد مثلجا وذلك بنقع قليل من الزنجبيل في ماء ويحلى بسكر.

لضعف الكبد وكسله: يمزج الزنجبيل مطحون في عسل قصب مع طحينة ويؤكل على الفطار والعشاء يوميا مع وضع لبخة على الجنب الأيمن من مخروط النعناع الأخضر من المساء للصباح.

للسعال الحشرات: تؤخذ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون وتمضغ حتى تصير عجينة توضع بعد ذلك على مكان اللسعة. لتصلب المفاصل وال فقرات: يؤخذ الزنجبيل مطحون قدر فنجان، ومن الأشق (صمغ الكلك- صمغ الطرثوت- لزاق الذهب) قدر فنجان ويعجنان سويا ويضمدا بها على مكان التصلب من المساء للصباح.

لظلمة البصر والغشاوة: يؤخذ كبد ماعز فور ذبحه ويوضع عليها زنجبيل مطحون ويترك لمدة ربع ساعة، ثم يكشط ويجفف الزنجبيل حتى يجف تماما ويكحل منه للعين يوميا حتى يتم الشفاء بإذن الله تعالى. لتقوية القلب وتنشيط الدورة الدموية وإذابة الكوليسترول: تؤخذ من الزنجبيل المطحون 25 جرام، ومن حب الرشاد 25 ص ومن الينسون 25 جرام، ومن حبة البركة 25 جرام يطحن الجميع ويعجن في عسل نحل قدر نصف كيلو وتؤخذ ملعقة بعد كل أكل.

لتقوية العضلات والأعصاب: يصنع مركب من الأعشاب الآتية وهي مطحونة: زنجبيل- دارا صيني- رواند- شمر- بهمن- نعناع- بذر كرفس من كل 10 جرام، يعجن كل ذلك مجموعا في عسل منزوع الرغوة قدر كيلو وتطبخ حتى تصبح كالمربي، وتعبأ في برطمان زجاج وتؤخذ ملعقة صغيرة بعد كل أكل.

لعلاج التوتر العصبي: يؤخذ طشت مملوء بالماء الفاتر تلقى فيه ملعقة صغيرة من زنجبيل مطحون مع فنجان ماء الزهر أو ماء ورد وتقلب ذلك جيدا، ثم رجليك حتى تلت الساق وتستلق على ظهرك وأنت مسترخي الجسم واشغل لسانك بذكر الله وسترى عجا من الهدوء والراحة التامة بإذن الله.

لعلاج الإرهاق: تشرب كوب من زنجبيل مغلي كالمشاي (قدر نصف ملعقة صغيرة من زنجبيل مطحون على كوب ماء ساخن محلى بعسل نحل أو سكر ثم تدلك كل الجسم بزيت زيتون ممزوج بقدره حجما من خل مع رج الزجاجه جيدا قبل الاستعمال.

للقة التناسلية وللحيوية والنشاط: يؤخذ نصف رطل لبن بقرى أو جاموس ويغلى فيه نصف ملعقة صغيرة من زنجبيل مطحون ويحلى بعسل أو سكر ويشرب صباحا ومساء لمدة شهر وسترى !

معجون الزنجبيل المركب لتقوية الباءة: يؤخذ 50 جرام زنجبيل مطحون و 55 جرام بذر جزر مطحون و 50 جرام بذر كرفس مطحون و 50 جرام ينسون مطحون و 50 جرام بذر جرجير مطحون تخلط جيدا في كيلو عسل نحل، وتؤخذ ملعقة صغيرة بعد الغداء يوميا.

للنشاط وحث الطاقة التناسلية: تؤخذ نصف ملعقة صغيرة (تقريبا) من الزنجبيل وتقلب في كوب حليب ويسخن ذلك، ثم يصفى ويحلى بعسل نحل ويشرب عند الحاجة ويا حبذا بعد العشاء.

لعلاج صفرة الوجه: تؤخذ ملعقة صغيرة من الزنجبيل وتغلى في حليب، ثم تحلى بعسل نحل وتشرب صباحا ومساء مع دهن الوجه بزيت زيتون قبل النوم.

مقوى للقلب: يصنع معجون يتكون من عسل نحل قدر كيلو يطبخ فيه زنجبيل مطحون قدر 50 جرام مع قرنفل قدر 25 جرام، ونعناع مطحون

عرفت زراعة الحلبة منذ القديم كعلف أخضر واستخدمت بذورها في الغذاء والطب الشعبي لاسيما في الهند ووادي النيل كما استخدمها العرب القدماء كنبات طبي وغذائي.  
الموطن الأصلي :

يعد الموطن الأصلي لهذا الجنس الجزر الشمالية لقارة أفريقيا أو قارة أستراليا بأكملها وآسيا وحول البحر الأبيض المتوسط والصين.

وأهم البلدان المنتجة لبذور الحلبة الباكستان والهند والصين ومصر وسوريا وتونس والمغرب والجزائر ، وينتشر في سوريا برياً حوالي 23 نوعاً ولا يوجد إحصائيات حول المساحات المزروعة في سوريا.



الوصف النباتي :

تنتمي الحلبة إلى الرتبة fabales والفصيلة leguminosa والتي تضم ثلاث فصائل منها fabaceae والحلبة أحد أجناس هذه الفصيلة، واسمها العلمي : *trigonella foenum graecum*.

وهي نبات عشبي حولي ذو أزهار صفراء وقرن رقيقة ولها منقار واضح ويشبه نبات الفصة، الورقة ريشية مركبة ثلاثية الوريقات معنقة متبادلة التوضع على السوق ، الأزهار صغيرة جداً تخرج على شكل عنقود، البذور صغيرة الحجم ملساء بنية اللون فاتحة، يتراوح طول النبات بين 50 سم في الحلبة الزاحفة و 80 سم في الحلبة القائمة.

الخصائص البيئية :

تعتبر أنواع الحلبة من النباتات التي لها القدرة على التأقلم تحت ظروف البيئات المختلفة من الطقس والمناخ، ويرجع ذلك إلى النمو السريع عند زراعتها في الطقس البارد والرطوبة المرتفعة وكذلك في الجو الحار منخفض الرطوبة لأنها تتحمل الجفاف والعطش ودرجات الحرارة المرتفعة والبرودة المنخفضة بالرغم من أن الحلبة من نباتات العروة الشتوية ذات الفترة الضوئية القصيرة ودرجة الحرارة المنخفضة ومع ذلك فالفترة الضوئية الطويلة وشدة أشعتها تعمل بدورها على سرعة النمو الخضري والتبكير بالإزهار والنضج الثمري السريع، لأن النباتات قد تميل إلى نباتات النهار الطويل ونباتات الحلبة بأنواعها المختلفة قد تجدد

زراعتها في جميع الأراضي المختلفة والجيدة الصرف والمحتوية على كميات مرتفعة من كربونات الكالسيوم والفوسفور القابل للامتصاص.

ولاتنمو الحلبة في الأراضي الغدقة أو الحامضية ، وكما يفضل زراعتها في الأراضي الخفيفة سواء أكانت الصفراء أو الطينية الخفيفة.

الخصائص الزراعية:

موعد الزراعة:

جميع أنواع الحلبة من النباتات الشتوية التي يمكن زراعتها من بداية شهر تشرين الأول وحتى كانون الثاني، على أن تكون البذور مطابقة للنوع أو الصنف ناتجة عن محصول سابق، ولاتزيد فترة التخزين لبذورها عن 10 سنوات وخالية من الآفات والحشرات وممتلئة الحجم ومحافظة على اللون والمظهر الطبيعي لها.

يحتاج الهكتار الواحد من 70-100 كغ/هكتار ، ومن دراسة أجريت حول أثر المواعيد ومعدلات البذار على إنتاجية نبات الحلبة لموسم 1993/1994 وجد أن أفضل معدل بذار بعد عملية الحرث والتسوية، تنثر البذور مباشرة في مساكب أو أحواض أو ضمن سطور تبعد عن بعضها 15 سم، وتغطي بالخربشة ويعقب ذلك الري مباشرة.

معدل البذار كغ/ هكتار

الغلة كغ/ هكتار

2212 40

2393 70

2228 100

2198 130

الري :

الحلبة من النباتات التي تحتاج الري باعتدال على أن تروى كل شهر بمعدل 2-3 ريات خلال فترة النمو الخضري، ومرة أخرى خلال النمو الزهري والثمري على أن لاتزيد السعة الحقلية للتربة الزراعية عم 60% . وكما يمكن زراعتها بعلاً في مناطق الاستقرار الأولى والثانية.

التسميد :

تحتاج الحلبة إلى التسميد الفوسفوري والبوتاسي فقط أما التسميد الأزوتي ليس ضرورياً لأن الجذور لها القدرة على تثبيت الأزوت الجوي لوجود العقد البكتيرية عليها.

وتشير الدراسات أن التسميد باليوريا يزيد الإنتاج بمعدل 0.25-1.25% كما أنه يؤثر على رفع القيمة الإنتاجية لتكوين البذور بزيادة مقدارها 50% كما ينصح بتسميد الحلبة بالمعدلات التالية:

48كغ/دونم سوبر فوسفات

18كغ/دونم سلفات البوتاسيوم

12كغ دونم سلفات الأمونيوم دفعة واحدة عند تحضير التربة.

الأمراض والحشرات:

تصاب نباتات الحلبة بعدة أمراض عندما تزرع في بيئات مرتفعة الرطوبة. أهم هذه الأمراض: البياض الدقيقي ، البقع الورقي المصفر – أمراض الصدأ والذبول.

يمكن مقاومة هذه الأمراض باستعمال المبيدات الفطرية اللازمة لكل مرض ويفضل زراعة الأصناف المقاومة للأمراض وأن يكون الجو جافاً وغير رطب.

كما تتعرض الحلبة للإصابة بالحشرات وخاصة ديدان ورق القطن وفرشات الفصّة ويمكن استعمال المبيدات المتخصصة رشاً على النبات للقضاء عليها.

التعشيب :

تحتاج الحلبة إلى التعشيب بمعدل 2-3 مرات خلال فترة النمو.

حصاد المحصول البذري:

يمكن البدء بجمع المحصول البذري عندما تنضج القرون الثمرية وتصبح جافة تقريباً ولونها بني فاتح وبذورها تامة النضج صلبة القوام ومعظم الفروع والأوراق النباتية صفراء اللون والجزء القاعدي للنبات تام الذبول أو الجفاف على أن تحش النباتات فوق سطح الأرض بحوالي 10 سم ويكون ذلك في الصباح الباكر والنباتات مازالت عليها قطرات الندى ومازال معظمها رطباً خشية من تفتح مصاريع الثمار ونثر البذور.

وبعد الحش تنتقل النباتات إلى مكان جاف ونظيف لفترة أسبوع تقريباً لكي تجف تماماً ثم تدرس وتذري آلياً وتعبأ البذور في شواتل بشرط أن تكون نظيفة ومغربلة وخالية من الشوائب والمواد الغريبة والحصى والتراب تتراوح إنتاجية الدونم الواحد من 255-540 كغ تبعاً للمعاملات الزراعية والبيئة التي ينمو تحت ظروفها النبات



الاستعمال الطبي:

تستعمل بذور الحلبة كغذاء نظراً لاحتواء بذورها على بروتين بنسبة 26% وتؤكل بذور الحلبة المستنبتة كشراب محلى بالسكر أما بذور الحلبة فإنها تزيد من إدرار الحليب والبول والطمث ونظراً لاحتوائها على مواد لعابية فإنها تساعد على تلطيف التهابات الجلد وتفيد في علاج مرض الربو وضيق التنفس كما أنها فاتحة للشهية وتساعد في عملية الهضم وتستعمل كعلاج موضعي في حالات النقرس كما أن البذور مفيدة في حالات فقر الدم والسكري.

وتستعمل البذور أيضاً بشكل بودرة يضاف إليها قليل من الليمون أو النعناع لإزالة الرائحة غير المرغوب بها خارجياً وتستعمل على شكل لبخات لعلاج الدمامل والخراجات والتقرحات الجلدية وأنواع الأكزيما والجروح كما ويستعمل مغلي البذور على شكل غرغرة لتلطيف التهاب اللوزتين كما يضاف مطحون البذور إلى العجينة التي تستعمل في اللحوم المجففة المسماة بالبسطرمة لأن زيت الحلبة يعمل على طرد الحشرات بجميع أنواعها فلايتلوث اللحم.

### 3-الكمون Cumimum Cyninum

الموطن الأصلي:

يعتبر الكمون من النباتات الطبية القديمة ويعتقد أن أعالي النيل هي الموطن الأصلي للنبات حيث زرعه المصريون القدماء الذين كانوا يسمونه (قمني).

يزرع الكمون في معظم أنحاء العالم وخاصة في الهند وروسيا وبلدان شمال أفريقيا وأمريكا الوسطى. ويزرع في سوريا على مساحات قليلة في مناطق حمص وحماه والغاب وحلب . حيث بلغت المساحة المزروعة لعام 39476/2001 هكتار بعلأ و942 هكتار سقياً حسب إحصائيات وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي.

الوصف النباتي :

يطلق على الكمون في بعض البلدان العربية أسماء مختلفة مثل (السنوت، الزيرة ، كمون الحوت) يتبع النبات الفصيلة

الخيمية umbelliferae واسمه اللاتيني Cumimum Cyninum.

يمتاز الكمون بأنه عشب حولي ، الساق أسطوانية يصل ارتفاعها إلى 30-50 سم الأوراق خيطية دقيقة النورة خيمية مركبة مكونة من أزهار بيضاء أو بيضاء مسمرة، الثمار فقيرة مزدوجة بنية اللون ، رائحتها قوية ومميزة وطعمها لاذع حار.

أنواعه:

- الكمون المصري :

النمو محدود ويبلغ طوله حوالي 30 سم وتفريعه شبه زاحف وفروعه قاعدية والثمار متوسطة الحجم طولها من 0.4-0.6 سم وقطرها 0.2-0.3 سم وشكلها بيضاوي ولونها بني فاتح.

2- الكمون السوري:

النمو قوي ويبلغ طوله حوالي 60 سم وتفريعه قائم نوعاً والثمار كبيرة الحجم طولها 0.6-0.7 سم وقطرها 0.3-0.4 سم شكلها بيضاوي مستطيل ولونها بني مصفر.

3- الكمون الإيراني :

النمو ضعيف ويبلغ طوله حوالي 35 سم وتفريعه زاحف والثمار صغيرة جداً طولها بين 0.2-0.3 سم وشكلها بيضاوي ولونها بني مسمر.

الخصائص البيئية :

نبات شتوي يتحمل البرودة ولكنه لا يتحمل الحرارة الشديدة والحرارة المثلى للنمو تقارب 25م° ، كما أن الرطوبة العالية تؤثر تأثيراً ضاراً في النمو ، ينجح الكمون بعبلاً في معظم الأراضي الحمراء وينجح مروياً في الأراضي الصفراء الخفيفة أو المتوسطة المحتوية على الكلس

الخصائص الزراعية :

يزرع الكمون خلال شهري تشرين الأول وتشرين الثاني. تحضر الأرض للزراعة كما في المحاصيل الشتوية ثم تزرع البذور في حفر على خطوط بمسافات 50-60 سم بين الخطين و 20-25 سم بين الحفرتين على الخط الواحد هذا ويمكن الزراعة على سطور ضمن مساكب طويلة بمعدل 15-25 سم بين السطر والآخر، يحتاج الهكتار 15-20 كغ من الثمار لزرعته. تجرى عملية الخف عند وصول النبات إلى ارتفاع 10-15 سم حيث يترك أقوى نبات أو نباتين في الحفرة. وفي دراسة أجريت في عام 1997 – 1998 و 1998-1999 حول تحديد المعدل البذري الأمثل كغ/دونم وجد أن : أفضل المواعيد الزراعية



أفضل المعدلات الزراعية كغ/دونم

الإنتاجية كغ/دونم

مركز بحوث

تشرين الثاني 2

60 الرقة

كانون الثاني 2.5 130 حمص

كانون الثاني 2.5 96 حران

الري والتسميد :

يروى النبات 5-6 مرات بحسب طبيعة الأرض وجفاف الجو، لايسمد الكمون في الأراضي الجيدة أما في الأراضي المتوسطة فإن احتياجات الهكتار الواحد 20-25 م3 من السماد البلدي و 350 كغ من السوبر فوسفات ومثلها من سلفات النشادر و 120 كغ من سلفات البوتاسيوم يضاف السماد البلدي في أثناء الفلاحة طبيعية التحضيرية أو عند زراعة المحصول السابق في الأراضي أم الأسمدة المعدنية فتضاف على دفعتين الأولى عند تخطيط الأرض للزراعة والثانية بعد الزراعة بحوالي 45-60 يوماً.

المحصول :

تنضج الثمار في آذار ونيسان ويعرف النضج بتغير لون النباتات وبدء الاصفرار ويفضل جني المحصول قبل اكتمال النضج إي عندما تبدأ الثمار بالتلون باللون البني الفاتح. يراعى أن يتم الجمع في الصباح الباكر مع وجود الندى لئلا تنفطر الثمار على الأرض ويفقد جزء كبير من المحصول وقد وجد أن نسبة الزيت تكون عالية في الثمار في الأيام المشمسة لذلك ينصح بالجمع في يوم مشمس .

تقطع النباتات وتنقل إلى مكان التجفيف وتوضع على شكل أكوام ثم تدق وتغربل كما في محصول اليانسون يعطى الهكتار حوالي 800-1200 كغ من الثمار.

المكونات الفعالة :



تحتوي ثمار الكمون على زيت طيار يدعى الكومينول cuminol تتراوح نسبته بين 3-4% وقد تصل إلى 7% ، لونه أصفر فاتح ، مذاقه لاذع مع مرارة خفيفة، يتكون هذا الزيت أساساً من مادة الدهيد الكمون cumin aldehyde بنسبة 30-35% ومواد أكسجينية أخرى منها بينين pinene وديباننتين dipantine وفيلاندرين phellandrene . يستخرج الزيت بالتقطير بالبخار، أما الجزء المتبقي بعد استخراج الزيت فيحتوي على مواد بروتيينية ونشوية وألياف.



الاستعمال:

تعتبر ثمار الكمون إحدى التوابل الهامة التي تضاف في صورة مسحوق إلى معظم أنواع الأطعمة سواء كان مصدرها نباتياً أم حيوانياً لفتح الشهية لإكسابها الطعم والرائحة المميزة ومسحوق ثمار الكمون يدخل في المنتجات الغذائية وخاصة صناعة الخبز والبسكويت ومنتجات اللحوم والأسماك وصناعة الجبن والزيت العطري الناتج تقطيراً من ثمار الكمون. يستخدم أيضاً كمادة مكسبة للطعم والرائحة لبعض المنتجات الغذائية منها : منتجات الخبز والبسكويت والحلويات ومنتجات الألبان والجبن والمشروبات الكحولية وغير الكحولية.

ومنذ القدم استخدمت ثمار الكمون ومستخلص مائها الساخن في طرد الغازات والانتفاخات المعوية وإزالة المغص والتقلصات البطنية عند تناولها للكبار والصغار حتى الرضع كما يفيد تناولها للنساء لإدرار اللبن وأيضاً حيوانات المزرعة الحلوب قد تزيد من كمية لبنها كما تسرع في حالة الطمث عند النساء ويفيد الزيت العطري في حالات المغص الشديد والانتفاخات ويستخدم الزيت أيضاً في علاج روماتيزم القلب باستعماله دهناً وتدلياً ويمنع بعض الأورام والانتفاخات الظاهرية سطحياً خارج الجسم عند دهن وتدليك أماكنها مرة واحدة يومياً لمدة أسبوع ويضاف إلى بعض المراهم اللازمة للالتئام الجروح وذلك لشدة إبادته لبعض الميكروبات الضارة.

#### 4-اليانسون *Pimpinella anisum*

كلمة لاتينية تعني ذات جناحين وتشير بذلك إلى الأوراق الريشية وكلمة anisum هو عبارة عن الاسم العربي القديم لليانسون.

الموطن الأصلي:

يعتبر موطن نبات اليانسون بلاد الشرق ومصر ويزرع بكثرة في وسط جنوب شرق أوروبا، وفي شرق آسيا وفي مقدونيا وسوريا وتونس ومراكش والهند والصين وشيلي والمكسيك ، وينمو على نطاق ضيق في بعض أجزاء الولايات المتحدة الأمريكية.

وتختلف بذور اليانسون بعض الشيء في المظهر ونسبة الزيت تبعاً لمصدرها فاليانسون الإسباني مثلاً يكون أقصر من الألماني والفرنسي بينما بذور اليانسون الروسي تكون أقصر جداً.

بلغت المساحة المزروعة لعام 22/2001 هكتار بعلأ و 1361 هكتار سقياً حسب إحصائيات وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي.



الوصف النباتي :

اليانسون نبات عشبي حولي يبلغ ارتفاعه 50-60 سم وساقه متفرعة ولأوراقه المتناوبة عمد يحيط بالساق عند العقدة أوراقه السفلية ذات معلاق طويل وشكلها قلبي وحوافها ذات أسنان كبيرة أما الأوراق العلوية فهي شبه لاطئة ومقسمة إلى فصوص خيطية طويلة ونورته خيمية مركبة وأزهاره بيضاء صغيرة وثماره منشقة إلى ثمرتين وهي صغيرة عطرية الرائحة. بعض أصناف اليانسون:

لليانسون أصناف عديدة مشتق اسمها من اسم البلد موطنها فمنها اليانسون السوري والإسباني والهولندي والمصري.



#### الصف

طول النبات / سم

طول الثمرة / مم

عرض الثمرة مم

نسبة التشقق في الثمار %

كمية الزيت %

السوري 5 14.6 1.5 4 110

الإسباني 5.5 14.2 2-1.5 4.5 120

الهولندي 4 17.2 2.5-2 3.5 80

المصري 3.5 22 2-1.2 3.5 50

الخصائص البيئية :

اليانسون نبات شتوي يحتاج إلى جو معتدل مائل إلى البرودة ولا يلائمه ارتفاع درجة الرطوبة والفترة الحرجة للحرارة هي من بداية الإزهار وحتى النضج .

يحتاج النبات إلى أرض خصبة متعادلة وغنية بالمادة العضوية والجير وجيدة التهوية ، وهو يوجد في الأراضي السلتية الصفراء حيث يزرع مروياً وفي الأراضي الحمراء حيث يزرع فيها بعلاً.

الخصائص الزراعية:

موعد الزراعة:

يختلف موعد الزراعة باختلاف حرارة المنطقة ففي المناطق المعتدلة يزرع كمحصول خلال شهري تشرين الأول والثاني .