



شرایط مناسب جمع آوری و خشک کردن گیاهان دارویی در منزل

کمیت و کیفیت مواد موثر، و اثرات درمانی گیاهان دارویی مستقیماً به زمان جمع آوری آن‌ها بستگی دارد. زمان مناسب جمع آوری، یک روز خشک و زمانی است که گیاه رسیده و حداکثر میزان مواد موثر در آن ایجاد شده باشد. در این شرایط پس از جمع آوری، باید به تندی آن‌ها را خشک نمود.

گیاهان خشک را باید دور از نور نگه داشت تا از اکسید شدن مواد آن و تبخیر شدن اسانس آن‌ها جلوگیری شود. هم‌چنین برای جلوگیری از کپک زدن باید در جای هوادار، خشک و گرم به خشک کردن آن‌ها پرداخت. خشک کردن گیاهان در زیر هودهای فن دار و اطاق‌های آفتاب گیر و دارای در باز کاملاً مناسب است.

خشک کردن گیاهان در مقدار زیاد می‌تواند در یک باغچه یا زمینی که رطوبت نداشته باشد با کمک یک فن دارای قدرت کم صورت گیرد.

برای خشک کردن گیاهان هیچ‌گاه نباید از محیط گاراژ و نظایر آن استفاده نمود؛ چون بوی بنزین و دود، آن‌ها را خراب می‌کند.

در شرایط مناسب ذکر شده، گیاهان می‌توانند حداکثر به مدت یک هفته خشک شوند. مدت بیش از این باعث کاهش بوی گیاهان و کم‌رنگ شدن آن‌ها می‌شود.

درجه‌ی حرارت مناسب اطاق برای خشک کردن گیاهان بین 20 تا 32 درجه‌ی سانتیگراد می‌باشد. برای نگه داری گیاهان خشک شده باید از ظروف شیشه‌ای رنگی یا چینی دردار استفاده کرد. ظروف باید تمیز و خشک باشند و در آن‌ها محکم باشد تا از کپک زدن آن‌ها جلوگیری شود. در صورتی که ظروف شیشه‌ای رنگی نباشند، بهتر است آن‌ها را در کمد‌های تاریک قرار داد. تاریخ خشک کردن گیاهان را باید با برچسب روی ظرف نگه داری آن‌ها یادداشت نمود؛ چون گیاهان خشک شده در شرایط مناسب بین 12 تا 18 ماه قابل مصرف هستند.

گل‌ها:

گل‌ها بعد از طلوع آفتاب وقتی که شب‌نم‌ها تبخیر می‌شوند جمع آوری می‌شوند؛ چون که شب‌نم باعث افزایش رطوبت و پوسیدگی می‌شود، بهترین زمان برای اکثر گل‌ها هنگامی است که کاملاً باز می‌شوند. البته استثناء نیز وجود دارد؛ برای مثال در مواردی باید گل‌ها قبل از باز شدن کامل جمع آوری شوند، مانند گل‌های پیرتر که خاصیت حشره‌کشی دارند و باید زود جمع آوری شوند. گلبرگ‌ها چون به سرعت خراب می‌شوند باید آن‌ها را در یک سطح مانند سینی خشک نمود.

در مورد گل‌های ریز و کوچک مانند اسطوخودوس (لاواندار) (مانند دانه‌ها عمل می‌کنیم؛ به این گونه که قبل از ریختن گل‌ها، از حدود 20 سانتی‌متر سرشاخه‌ی گلدار را جدا نموده و آن‌ها را به طرف پایین آویزان می‌کنیم.

در خشک کردن گیاهان باید دقت نمود که کلیه ی حشرات یا ناخالصی ها را جدا کنیم و گل ها را روی کاغذ خشک کن یا روزنامه خشک کنیم.

گل های خشک شده را باید در ظروف دربسته و چه بهتر که رنگی، بریزیم تا رطوبت، هوا و نور به آن آسیب نرساند. گل هایی را که دارای نهج(قسمت وسط) بزرگ می باشند باید بعد از جدا نمودن گل برگ ها، قسمت وسط را دور بیندازیم.

قسمت هوایی و برگ ها:

برگ های بزرگ مانند بابا آدم(بوردوک) رامی توان چید و به طور جداگانه خشک نمود؛ اما در برگ های کوچک مانند نعنا و باد رنجبویه، باید برگ را با ساقه خشک نمود.

برگ های خزان شونده(برگ ریز) را درست قبل از گل دادن باید چید و برگ گیاهان همیشه سبز مانند رزماری(اکلیل کوهی) را می توان در تمام طول سال چید.

در صورتی که کل قسمت هوایی مورد نیاز باشد، باید در نیمه ی گل دهی جمع آوری شوند تا در این زمان دارای ساقه، برگ، گل و دانه باشد.

برای خشک کردن می توان 8 تا 12 دسته ساقه ی برگ دار را با هم بسته و به سمت پایین آویزان نمود؛ سپس وقتی کاملاً خشک شد و حالت شکنندگی پیدا کرد، آن ها را از ساقه جدا کرد. در صورتی که کلیه ی قسمت هوایی منظور باشد همه را با هم خرد کرده و در یک شیشه دردار و بهتر آن که رنگی باشد بریزیم.

پوست:

در فصل پاییز و قبل از این که صمغ ها و شیرابه ها آسیبی به پوست برسانند، پوست ها جمع آوری می شوند. هیچ گاه نباید به طور کامل پوست گیاهان را کند؛ مگر این که بخواهیم کل گیاه را به صورت تنتور دارویی استفاده کنیم. پوست را نباید با آب شست بلکه برای زدودن آلودگی های خارجی، حشرات و یا قارچ های پوست، باید این گونه مواد را از روی آن ها تمیز کرد؛ سپس آن ها را به قطعات کوچک 2 تا 3 سانتی متری تقسیم نمود و بر روی یک سطح مانند سینی خشک کرد.

میوه ها :

بهترین زمان جمع آوری میوه ها پس از رسیدن کامل و قبل از نرم شدن آن ها است. در غیر این صورت ضمن خشک شدن اثرات خود را از دست می دهند. میوه ها را باید در یک سطح قرار داد و پیوسته آن ها را پشت و رو کرد تا از کپک زدگی آن ها جلوگیری شود. در صورتی که میوه ها کپک داشته باشند باید آن ها را دور ریخت.

ریشه ها:

ریشه ها اکثرا در فصل پاییز و زمانی که قسمت هوایی گیاه در حال خشک شدن است جمع آوری می شوند. در بعضی گیاهان مانند گل قاصدک ریشه ی گیاه را باید در بهار جمع آوری نمود.

برای خشک کردن ریشه ها ابتدا باید آن ها را شست تا گرد و خاک و گل آن ها تمیز شود؛ سپس در صورت لزوم پوست آن ها را جدا نمود و در صورت درشت بودن، آن ها را به قطعات و قسمت های کوچک تری تقسیم کرد. البته این عمل بهتر است تا ریشه تازه و نرم است انجام شود؛ چون ریشه های خشک بسیار سخت شده و خرد کردن آن ها مشکل است.

تکه های خرد شده ی ریشه را باید در روی کاغذ خشک کن و بر روی یک سطح قرار داد و در محلی گرم یا اطاق آفتابی و یا در کنار پنجره ی آفتابی گذاشت تا خشک شوند.

دانه ها:

دانه ها را باید پس از رسیدن کامل جمع آوری کرد. اکثر دانه ها در فصل تابستان به طور کامل می رسند. چنانچه دانه های ریز و کوچک در روی سرشاخه قرار داشته باشند باید حدود 20 سانتی متر بالای ساقه را چید و به طرف پایین آویزان نمود تا خشک شوند. زیر ساقه باید کاغذ خشک کن قرار داد تا دانه هایی که خشک شده و می ریزند را جمع آوری نمود. چون دانه ها پس از رسیدن توسط پرندگان یا باد از بین می رود از این رو قبل از این باید آن ها را جمع آوری نمود. هم چنین دانه ها را نباید زیر نور مستقیم آفتاب خشک کرد.

پیازها:

بهترین زمان جمع آوری پیازها هنگامی است که قسمت هوایی کاملا خشک شود. البته در بعضی موارد مانند سیر قبل از پژمرده شدن کامل برگ ها به خاطر گم نشدن محل آن ها، باید به جمع آوری سریع آن ها پرداخت .